



# Greens

GOLFCLUB OBERNEULAND  
CLUBHAUS & RESTAURANT  
by ODMANs

*Speise - & Getränkekarte*





***Herzlich willkommen im Greens Golfclub Oberneuland  
Ihrem neuen Lieblingsort für kulinarische Genüsse im Clubhaus.***

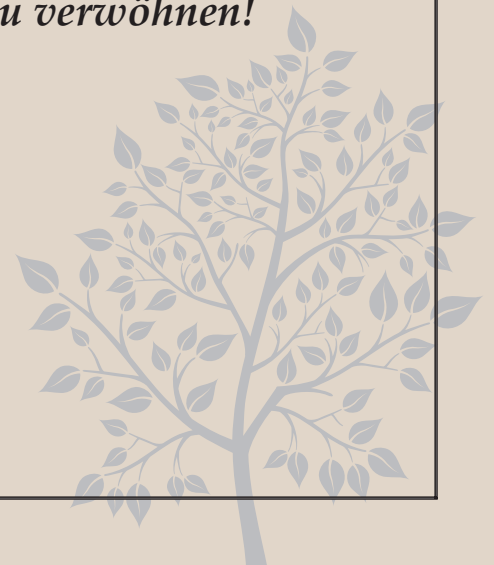
*Ob nach einer erfolgreichen Runde Golf oder zum gemütlichen  
Beisammensein mit Freunden und Familie –  
wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Speisen und Getränken,  
die mit Liebe und Leidenschaft zubereitet werden.*

*Unser Menü umfasst eine Vielzahl an verlockenden Gerichten:  
von aromatischen Suppen und erfrischenden  
Bowls über italienische Klassiker wie  
Bruschetta und Pasta bis hin zu herzhaften Steaks und deftigen Hauptgerichten.  
Für Burger-Liebhaber haben wir ebenso das perfekte Angebot.*

*Genießen Sie dazu eine erlesene Auswahl an Getränken  
von frischen Softdrinks über aromatischen  
Kaffee bis hin zu ausgewählten Weinen, Champagner und edlen Spirituosen.*

*Lassen Sie sich von unserer Vielfalt inspirieren und gönnen  
Sie sich eine Auszeit in unserem stilvollen Ambiente.*

***Wir wünschen Ihnen einen genussvollen  
Aufenthalt und freuen uns, Sie kulinarisch zu verwöhnen!***





## SUPPE

*Fruchtige Kürbis-Ingwersuppe  
mit Zitronengras-Scampispieß*  
8.90€

## CAESAR SALAT, DER KLASSIKER

*Knackiger Römersalat, frischer Grana Padano, kross geröstete Croûtons  
mit dem typischen Caesardressing*  
13.50 €

*gebratene Hähnchenbruststreifen 5.90 €  
5 gebratene Garnelen 12.50 €  
Antipasti Gemüse 6.50€*

## SUPER FOOD BOWL

*Frischer Wildkräutersalat kombiniert mit Belugalinsen, getrockneten Tomaten,  
Gurken, Cranberries, und  
frischer Rote Bete 12.50 €  
& ½ Avocado + 4.50 €  
& Schafskäse + 3.90 €*

## ANTIPASTI

*Gemüse Antipasti gebraten und in Kräuteröl  
mariniert, Oliven, Parmaschinken, Grana Padano*  
13.90€

## RINDER-CARPACCIO

*mit Olivenöl, frisch geriebener Grana Padano, Rucola, Zitrone*  
14.50 €

## BURRATA MOZZARELLA

*mit Tomatencarpaccio, Oliven, Pistazien, Rucola, Balsamicocreme*  
13.90 €

## BRUSCHETTA

*auf Knoblauch geröstetes Panabrot, Tomaten, Basilikum, Parmesan*  
8.50€

## FETAKÄSE GRATINIERT

*mit milde Peperoni, Oliven, Tomaten,  
Knoblauch, Tymian*  
9.00€





## PASTA! BASTA!

*Spaghetti-Bolognese*

*mit hausgemachte Bolognese und Grana Padano*

13,90 €

*Spaghetti Aglio olio*

*Garnelen, Knoblauch, Kirschtomanten an pikanter*

*Weißwein-Tomaten-Sauce*

21,00 €

## BURGER

*Odmans Burger*

*ca. 180 gr. Rindfleisch-Patty, Burgersauce,  
Cheddar Käse und Bacon, mit Pommes frites*

16,90 €

*Papas Veggie Burger*

*ca.180g Veggie-Patty mit Gorgonzola, Preiselbeersauce  
und Pommes frites*

14.50€

## STEAKS + CO

*Rib-Eye Steak*

*ca. 300 gr. mit Homestyle Kartoffelspalten, Kräuterbutter,  
BBQ-Sauce und Salatbouquet*

28.90€

*Rumpsteak Mr.Greens*

*ca. 300 gr. vom Weiderind mit Kräuterbutter, in Butter geröstete  
Zwiebeln und Champignons dazu Kartoffelspalten*

28,90 €

## THUNFISHSTEAK RARE

*Tomaten, Oliven, Kapernsugro, Knoblauch, Drillinge*

23.90€







## DEFTIG

*Metzger Currywurst*

*mit Pommes frites und Salatbouquet, hauseigene fruchtige*

*Currysauce*

*10,90€*

*Metzger Kalbs-Currywurst*

*mit Pommes frites und Salatbouquet, hauseigene fruchtige*

*Currysauce*

*10,90€*

*Schnitzel Wiener Art vom Schwein*

*goldbraun gebraten mit Salatbouquet, Preiselbeeren*

*und Pommes frites*

*16,50 €*

*Schnitzel Griglia vom Schwein*

*goldbraun gebraten mit Salatbouquet, Zwiebel-Champignons*

*und Bratkartoffeln*

*18,50 €*

*Wahlweise die Schnitzel auch mit Hähnchenbrust in Pankopanade*

*Garnelenpfanne*

*Kräuter, Knoblauch, Chilliflocken, Cherrytomaten, Rote Zwiebeln*

*Oliven dazu frisches Brot*

*23,90€*

## BAKEDPOTATOES

*Ofenkartoffel*

*mit knackigem Salat und Sour Cream*

*12,50 €*

*Ofenkartoffel*

*mit knackigem Salat, Sour Cream, Antipastigemüse*

*16,50 €*

*Ofenkartoffel*

*mit knackigem Salat, Sour Cream und Hähnchenbruststreifen*

*16,50 €*

*Ofenkartoffel*

*mit knackigem Salat, Sour Cream mit Garnelen*

*22,50 €*





## NORDDEUTSCHER TEEKONTOR

### *Sommer in Darjeeling*

*Herausragende Sommerpflückung aus den kühlen Höhenlagen des Himalayas.  
Spritziger, vollaromatischer Tee mit würzigem Bouquet und feiner Süße.*

### *König des Nordens*

#### SCHWARZER TEE EARL GREY

*Feinster chinesischer Tee - angereichert mit natürlichen Bergamotte  
Aromen. Gemeinsam bilden sie eine wundervoll  
harmonische Grundlage für diesen weichen, leicht erdigen Teegenuss.*

### *Afrikas Sonne*

#### ROTBUSCHTEE

*Ein rubinroter, edler Vertreter der Rotbuschtees. Das Blattgut weist sehr lange  
Nadeln auf und überzeugt mit seinem  
weichen, angenehm süßlichen Charakter*

### *Ingwertraum*

#### KRÄUTERTEEMISCHUNG INGWER

*Ein gekanntes Zusammenspiel von süß und scharf. Ingwer, Apfel, Zitrone und  
Süßholzvereinen sich hier zu einer wahren Geschmacksexplosion.*

### *Fernweh*

#### EXOTISCHE FRÜCHTETEE

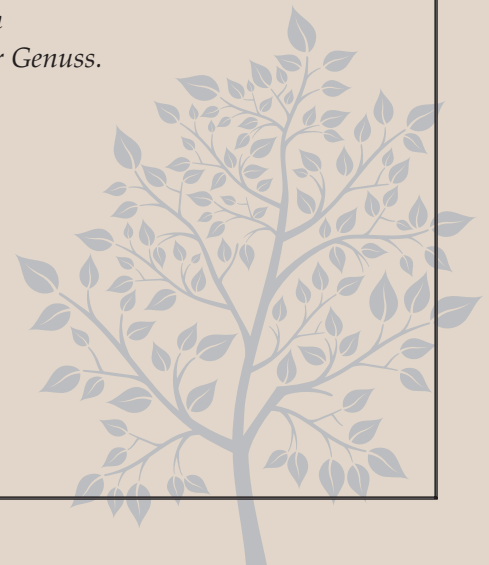
*Exotische Früchte bilden die säurearme Basis dieses verführerischen Früchtetees.  
Der Duft seines frischen, lieblichen Aromas erinnert an reife Mangos.*

### *Auenland*

#### GRÜNTEEMISCHUNG SENCHA

*Der Aufguss duftet frisch, grasig und fruchtig. Der nicht minder aromatische, leicht  
herbe Geschmack mit feiner, zitrischer Säure ist ein  
Muss für jeden Grünteefan! Heiß oder kalt ein erfrischender Genuss.*

Glas Tee 2.90€





## UNIONBREMER KAFFEE

CAFÉ CRÈME

Pott 4.50€

CAFÉ CRÈME

*mit einem einzigartigen Geschmack und karamellfarbenem Crème-Häubchen; in einem Becher serviert 3,50€*

CAPPUCCINO ORIGINALE

*Espresso mit halbflüssig geschäumter Milch 3,90€*

MILCHKAFFEE

*typisch französische Spezialität bestehend aus Kaffee und viel heißer Milch; in einem Becher serviert 4,50€*

LATTE MACCHIATO

*Ein Espresso wird vorsichtig auf heiße Milch gegeben, so dass zwei getrennte Schichten entstehen 4,50€*

ESPRESSO

*einfach 3,00 € doppelt 4,00€*

ESPRESSO MACCHIATO

*Espresso mit einem Hauch geschäumter Milch 3,90€*

KAFFEE

*(entkoffeiniert) 3.00€*

KAFFEESCHOKOLATA

*Espresso und Kakao mit geschäumter Milch 5,50€*

Kakao

HEISSE SCHOKOLADE

*mit Sahne Becher 4,50 €*

TOTE TANTE

*heiße Schokolade mit Rum und Sahne 6,90€*

ITALIENISCHE SCHOKOLADE

*Amaretto und Sahne 6.50€*

FRANZÖSISCHE SCHOKOLADE

*mit Cointreau und Sahne 6,90€*



## EIS

### *Eiskaffee*

*Vanilleeis, kalter Kaffee mit Sahne  
und Schokokaffeebohnen  
6,90€*

### *Eisschokolade*

*Schokoladeneis, kalter Kakao  
und Sahne  
6,90€*

### *Yogurrenbecher*

*Vanilleeis, Himbeersorbet und Erdbeereis  
mit Sahne, Erdbeersauce, Yogurette und  
weisse Schokoladenstreusel  
10,90€*

### *Amarettobecher*

*Vanilleeis, Schokoladeneis und  
Haselnusseis mit Amarettolikör, Sahne,  
Karamellsauce und Amarettinis  
12,90€*

### *Klötchenköm-Beker*

*Vanilleeis, Schokoladeneis mit Eierlikör  
Sahne und Schokoladensauce  
11,90€*

### *Erdbeerbecher (saisonbedingt)*

*Vanilleeis mit frischen  
Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce  
13,50€*

### *Eisbecher mit Waffel und Streusel*

*2 Kugeln 5,00€*

*3 Kugeln 7,50€*

*Sahne + 1,50€*

*Champagner-Frucht-Sorbet*

*Zitrone oder Himbeer 12,50€*





## BIERE

### **Fassbier**

<i>Krombacher Pils</i>	0.30l	3.90€
<i>Krombacher Pils</i>	0.50l	5.90€
<i>Starnberger Weissbier Helles</i>	0.50l	4.90€
<i>Haake Beck Kräusen</i>	0.30l	4.30€

### **Flaschenbiere**

<i>Krombacher Weizen Hefe</i>	0.50l	4.90€
<i>Krombacher-Weizen Alkoholfei</i>	0.50l	4.90€
<i>Krombacher-Pils Alkoholfrei</i>	0.33l	3.90€

### **Kalte Getränke**

<i>Vilsa Wasser Medium-Still</i>	0.25l	2.90€
<i>Vilsa Wasser Medium-Still</i>	0.75l	6.90€
<i>Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Zero</i>	0.33l	3.50€
<i>Schweppes Tonic, B.Lemon, Pomegranate</i>	0.20l	2.50€
<i>Säfte Granini Orange, Maracuja, Rhababer, Apfel, Pink Grapefruit als Schorle</i>	0.40l	?.?0€
<i>Golfer Grapefruitsaft, Bitter-Lemon-Soda</i>	0.40l	3.90€
<i>Ice Tea Field no 7</i>	0.33l	4.50€
<i>Peach, Lemon Sparkling, Pineapple Mango</i>		





## GIN

**MITNIG** 8.50€  
45% Vol.  
*Der vom Bremer Spirituosenhändler Tim Kalbhenn entwickelte und produzierte Gin besticht durch seine klassische Wacholder  
Serviert mit einer Zitronenzeste*

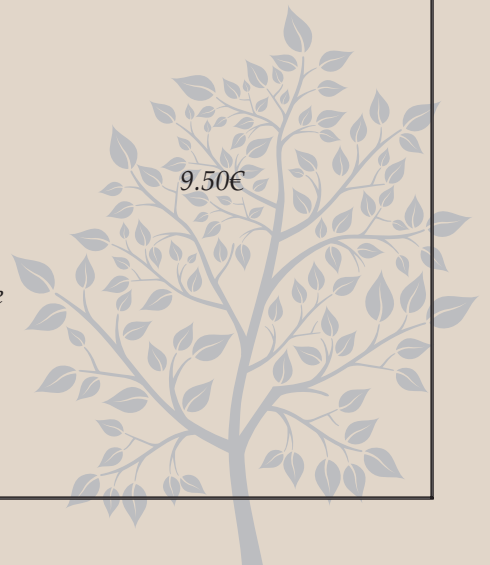
**GIN MARE** 8.00€  
42,7% Vol.  
*Der würzige Charakter dieses Gins resultiert aus dem verwendeten Rosmarin.  
Die einzelnen Botanicals ergeben in der Kombination ein süßliches Aroma.  
Serviert mit Rosmarin*

**GIN SUL** 8.50€  
43% Vol.  
*In der Nase verspricht der Gin Sul ein weiches Aroma von Wacholder, dazu kommen Noten von Kräutern, und man erkennt Rosmarin. Zitrusnoten.  
Serviert mit Rosmarin-Orange*

**KNUT HANSEN** 9.00€  
42% Vol.  
*Die insgesamt 14 Botanicals stammen vielfach aus dem norddeutschen Raum, angeführt von den Schlüsselzutaten Wacholder, Basilikum,. Am Gaumen zeigt sich der Dry Gin kräftig mit Zitrus Aromen von Zitrone, Orange und Limette, die auf den Wacholder treffen.  
Serviert mit einer Gurkenscheibe*

**ELEPHANT** 9.00€  
45% Vol.  
*Insgesamt 14 verschiedene Botanicals, klassische Botanicals wie Wacholder, Ingwer, Kiefernadeln Orangenschalen.  
Serviert mit einer Orangenzeste*

**MONKEY 47** 9.50€  
47% Vol.  
*Die Zahl im Monkey 47 ist übrigens eine genaue Angabe über die Menge an Zutaten, Gewürzen aus dem orientalischen Raum, Kräutern und ähnlichem, die notwendig sind, um den Monkey 47 zu destillieren.  
Serviert mit einer Zitronenzeste*





## GIN

**TONKA** 9.50€  
47% Vol.  
*Das intensive Aroma der Tonka-Bohne Noten süßer Vanille, Bittermandel und würziger Heublumen*  
*Serviert mit einer Zimtstange*

**PLYMOUTH GIN** 7.50€  
41% Vol.  
*Erdige Noten gepaart mit frischen Nuancen der Zitrusfrüchte und Wacholderbeeren. Eine leichte Süße, dennoch sehr komplex und gut ausbalanciert.*  
*Serviert mit einer Orangenzeste*

**BROOKLYN GIN** 9.50€  
40% Vol.  
*Die von den elf verwendeten Zutaten fünf verschiedene Zitrusfrüchte dabei sind. Das Besondere am Brooklyn Gin ist, dass Mais-Alkohol verwendet wird. Er hat einen intensiven und langhaltigen Wacholder Geschmack.*  
*Serviert mit einer Limettenzeste*

**MOM** 8.50€  
39,5% Vol.  
*Dieser Gin ist vierfach destilliert, mit Wacholder, Lilienwurzel, Cranberry, Koriander, Thymian. MOM enthält einem Hauch Zucker, hat einen geringeren Alkoholgehalt*  
*Serviert mit Beeren Schweppes Russian Wild Berry*

**G'VINE FLORAISSON** 9.00€  
40% Vol.  
*Trotz der starken Konzentration der Pflanzen und Gewürze behält er die glatte, seidige Traubenbasis und das sinnliche Blütenaroma, welches den G'Vine charakterisiert. Er hat ein Bouquet mit der Würze von Wacholderbeeren und Muskatnuss. Die erste Note ist sehr sanft, dank der Basis der Blüten und Ugni-Blanc Trauben.*  
*Serviert mit einer Zitronenzeste*

*Alle Gins Serviert mit Schweppes Tonic Dry*  
*Mit aufpreis 1.00€ Thomas Henry Tonic, Fever Tree Mediterranean Tonic*







## GIN

NO. 3

46% Vol.

*Ohne viel Chi-Chi setzen die Destillateure mit Wacholderbeeren auf sechs Botanicals. Neben Orangenschale, Grapefruitschalen und Angelikawurzel, Kardamomhülsen, marokkanischer Koriander mazeriert. Bester Alkohol auf Getreidebasis  
Serviert mit einer Orangenzeste*

9.00€

GRANIT

42% Vol.

*Grundlage des Gins sind 28 Botanicals und vor allem die Filterung durch Granitsteine. Zu den Klassikern wie Zitruschalen und Koriander kommen noch regionale Kräuter aus den tiefen des Bayerischen Wald  
Insgesamt ein sehr klassischer und weicher Gin der neben der Wacholdernote mit seiner pfeffrigen Kräuternote überzeugt.  
Serviert mit einer Zitronenzeste*

9.00€

SIEGFRIED

41% Vol.

*Wacholder und elegante, sanfte Zitrusnoten. Der Abgang ist sicherlich das Highlight dieses Gins: er ist floral und frisch. Leichte Pfeffernote wechseln sich mit diesen Aromen ab. Man könnte es der Lindenblüte zuschreiben und auf den Spuren des Helden wandeln.  
Serviert mit einer Limettenzeste und Pfeffer*

10.00€

TANQUERAY

47,3% Vol.

*Der Tanqueray Gin Imported London Dry ist ein absoluter Klassiker. In der Nase und am Gaumen trifft man auf dezente Wacholdernote, die bei einem guten Gin einfach nicht fehlen dürfen. Neben den Zitrusfrüchten macht sich auch ein Hauch von Würze und feinherber Lakritze bemerkbar.  
Serviert mit einer Zitronenzeste*

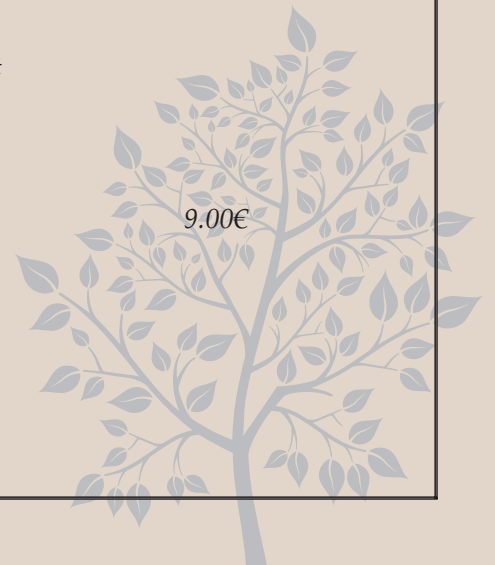
7.50€

HENDRICK'S

41,4% Vol.

*Der Schotte zeichnet sich durch seine Gurkenaromen und Zitrusaromen  
Serviert mit einer Gurkenscheibe*

9.00€







## GIN

### JINZU

41,3% Vol.

*Neben dem obligatorischen Wacholder werden Koriander, Kirschblüten und Yuzu eingesetzt. Der japanische Reiswein als Basisalkohol ist ein besonderer Aromageber. Dieser Gin erinnert stark an das japanische Nationalgetränk Sake. Serviert mit einer Zitronenzeste*

9.00€

### MARCONI 46

46% Vol.

*Wacholderbeeren, Muskattrauben, Bergkiefer, Zirbelkiefer, Minze, Kardamom und Koriander erinnern an die Hochebene von Asiago im Norden Venetos. Besonders umschmeichelt wird hier der Gaumen von der weichen Note der Muskattraube. Serviert mit Minze*

8.50€

### SIEGFRIED WONDERLEAF

0,0% Vol. Alkoholfrei

*Es ist streng genommen kein Gin, doch Siegfried Wonderleaf bringt Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version das Richtige für die, die mal nichts trinken möchten oder dürfen. Mit kräftigen Aromen von Wacholder und Lindenblüten bewaffnet genau das Richtige für vollen Genuss bei Null Umdrehungen. Serviert mit Wacholderbeeren*

8.00€

### Humbold Gin

0-0% Vol. Alkoholfrei

*Er vereint 21 Botanicals, dabei auch einige der damals von Humboldt gesammelten Pflanzen, wie etwas Karibischer Piment, mexikanischer Epazote (Gänsefuß), kanarischer Congona (eine Art Zimtpfeffer), venezolanischkolumbianische Angosturarinde, Guaranasamen oder Blauer Salbei aus den Anden, Timut-Pfeffer oder Lemongras Orangenzeste.*

8.00€

*Alle Gins Serviert mit Schweppes Tonic Dry*

*Mit aufpreis 1.00€ Thomas Henry Tonic, Fever Tree Mediterranean Tonic*





## SPIRITUOSEN

### GRAPPA (2CL)

41% Grappa Nonino	6.50€
38% Grappa Lugana Barricata	5.90€
41% Grappa Marzadro Giare Chardonnay	6.50€

### BRANDY (4CL)

38% Lepanto de Jerez	6.90€
40% Osborne 103	5,50€
40% Hennessy VS Cognac	7,50€

### KRÄUTER BITTER

29% Averna Siciliano	5.00€
35% Jägermeister	5.00€
30% Ramazzotti	5.00€

### TEQUILA (2CL)

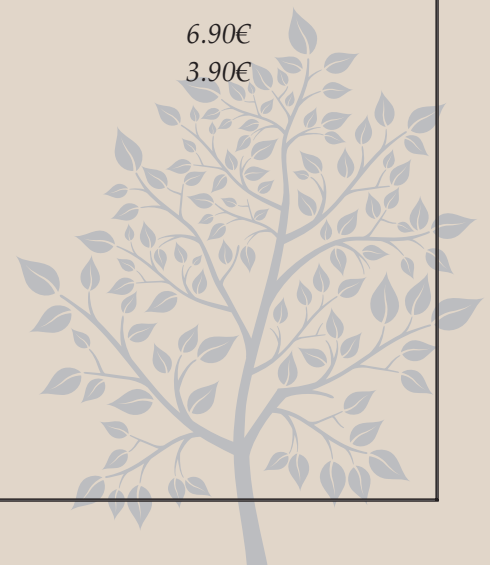
40% Volcan Tequila Gold	4.50€
40% Volcan Tequila Blanco	3.50€

### RUM (4CL)

40% Eminente Ron de Cuba 3Jahre	6.50€
40% Eminente Ron de Cuba 7Jahre	7.50€
40% Santos Dumont XO	8.50€
40% Havana Club 3Jahre	5.00€

### VODKA (4CL)

40% Belvedere Organic Vodka	6.90€
40% Absolut Vodka	3.90€





## SPIRITUOSEN

### WHISKEY (4CL)

40% <i>Jack Daniel's</i>	6.00€
40% <i>Johnnie Walker</i>	6.00€
40% <i>Glenmorangie Org. 10 Jahre</i>	7.00€
43% <i>Glenmorangie 18 Jahre</i>	7.50€
50% <i>Whistle Pig 10 Jahre</i>	8.00€
47.4% <i>Ardbeg 5 Jahre</i>	6.50€

### EDELBRÄNDE 2CL.

43% <i>Williamsbrand Morad</i>	4.50€
--------------------------------	-------

### AQUAVIT 2CL.

40% <i>Jubiläums Aalborg</i>	3.50€
35% <i>Helbing Hamburgs Kümmel</i>	2.50€

### LIKÖR 2CL.

17% <i>Baileys</i>	3.50€
21% <i>Amaretto</i>	2.50€
40% <i>Sambuca Molinari</i>	2.50€
<i>Bunkerschlag der Klassiker Sambuca-Baileys (4cl)</i>	3.00€





## CHAMPAGNER-APEROL

### CHAMPAGNER

<i>Moët &amp; Chandon Brut Impérial</i>	0.75l	80.00€
<i>Moët &amp; Chandon Rosé Impérial</i>	0.75l	85.00€
<i>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</i>	0.75l	85.00€
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	0.75l	99.00€
<i>Ruinart Rosé</i>	0.75l	99.00€

### SPARKLING STARTERS

<i>Prosecco Spumante Brut</i>	0,10l	4.90€	0.75l	28.00€
<i>Cremant de Loire „Excellence“ Brut, Bouvet</i>	0,10l	5.40€	0.75l	35.00€
<i>Cremant de Loire „Excellence“ Brut Rosé, Bouvet</i>	0,10l	5.40€	0.75l	35.00€
<i>Chandon Garden Spritz</i>	0,10l	6.50€	0.75l	45.00€

*Greens-Spritz* 6.90€  
*P31 Aperitivo Green, Prosecco Frizzante, Soda, Zitrone*

*Limoncello Spritz* 7.00€  
*Prosecco Frizzante, frischer Zitronensaft, Limoncello, Minze, Soda*

*Aperol Spritz* 6.90€  
*Prosecco Frizzante, Aperol, Soda*

*Lillet Wild Berry* 6.90€  
*Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Limettensaft*

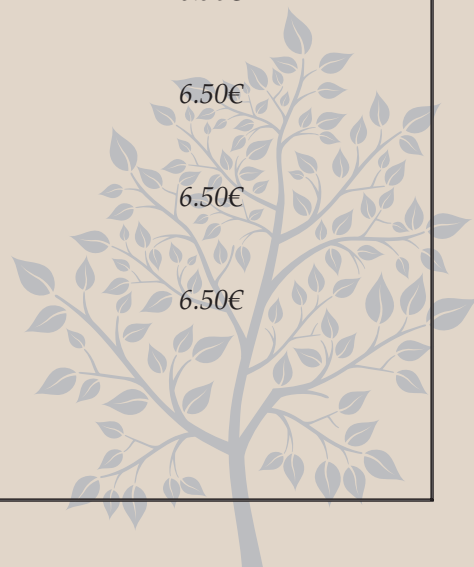
*Lavendel Spritz* 6.90€  
*Lavendelsirup, Prosecco Frizzante, Soda*

*Campari Amalfi* 6.90€  
*Campari Bitter Lemon, Grapefruitsaft*

*Crodino Alkoholfrei* 6.50€  
*Crodino Bitter, Soda, Orange*

*Martini Floreale Pomegranate Alkoholfrei* 6.50€  
*Martini Floreale, Schweppes Pomegranate, Grapefruit, Minze*

*Martini Florale Alkoholfrei* 6.50€  
*Martini Florale, Schweppes Wild Berry, Beeren*





## WEINE

### OFFENE WEISSWEINE

2024 Grauburgunder trocken 0,20l 6.00€ 1,0L 27.90€  
 Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz  
 gehaltvoll, schöner Schmelz, Birne und Mandel

2024 Blanc de Noirs Merlot 0,20l 6.50€ 0,75l 22.00€  
 Weingut A. Diehl / Pfalz  
 angenehm harmonisch, frisch mit zarter Frucht

2024 Weissburgunder „Aura“ trocken 0,20l 6.50€ 0,75l 22.00€  
 Weingut Laura Henrici / Rheinhessen  
 frisch, gelbes Steinobst und Holunder, lebendig

2024 Horgelus Blanc 0,20l 6.00€ 0,75l 21.00€  
 Domaine Horgelus / Gascogne  
 unkompliziert, leicht, aromatisch und frisch

### OFFENE ROSÉ WEINE

2024 Spätburgunder Rosé halbtrocken 0,20l 6.50€ 0,75l 22.50€  
 Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz  
 mittelkräftig, rund und samtig, dunkle Beerenfrüchte

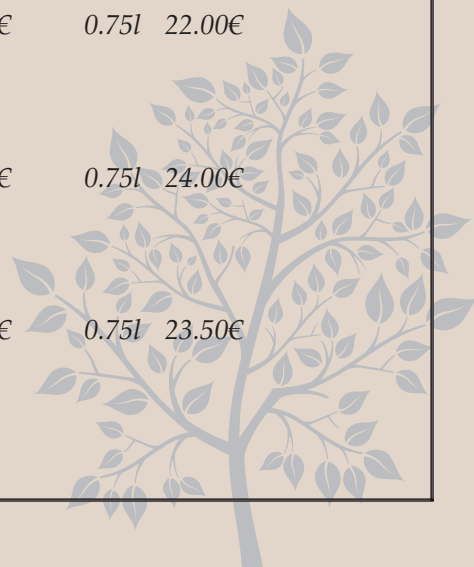
2024 Minuty Prestige Rosé 0,20l 8.50€ 0,75l 28.50€  
 Chateau Minuty / Provence  
 feines blumiges Bouquet, schöne Balance und saftige Frucht

### OFFENE ROTWEINE

2022 Merlot trocken 0,20l 6.50€ 0,75l 22.00€  
 Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz  
 mittelkräftig, rund und samtig, dunkle Beerenfrüchte

2021 Primitivo Apassimento „Ragazzo“ 0,20l 7.00€ 0,75l 24.00€  
 Camivini / Apulien  
 kraftvoll, weich, Aromen Pflaumen und Kirschen

2021 Montepulciano Riserva „La Tessa“ 0,20l 6.90€ 0,75l 23.50€  
 Cantine Spinelli / Abruzzen  
 dunkelfruchtig, üppig, würzig, Vanille





## WEINE

### FLASCHENWEINE WEISS

2024 Grauburgunder 0.75l 28.00€ 0.75l 28.00€  
Weingut Oliver Zeter / Pfalz

2024 Sauvignon Blanc 0.75l 34.00€ 0.75l 34.00€  
Weingut Oliver Zeter / Pfalz

2024 Sauvignon Blanc „Fumé“ 0.75l 48.00€ 0.75l 48.00€  
Weingut Oliver Zeter / Pfalz

2022 Pinot Blanc „Einstern“ 0.75l 46.00€ 0.75l 46.00€  
Weingut Markus Molitor / Mosel

2024 Riesling „Silberberg“ 0.75l 22.00€ 0.75l 22.00€  
Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz

2023 Trebbiano d´Abruzzo „La Tessa“ 0.75l 19.50€ 0.75l 19.50€  
Cantine Spinelli / Abruzzen

2023 Lugana „I Frati“ 0.75l 38.00€ 0.75l 38.00€  
Ca dei Frati / Lombardei

2024 Sauvignon Blanc Marlborough 0.75l 55.00€ 0.75l 55.00€  
Cloudy Bay / Neuseeland

### FLASCHENWEINEROSÉ

2023 Rosa dei Frati 0.75l 38.00€  
Ca dei Frati / Lombardei

2024 Cabernet-Merlot Rosé 0.75l 29.50€  
Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz





## WEINE

### FLASCHENWEINEROT

2021 Cuvée Z trocken 0.75l 42.00€  
Weingut Oliver Zeter / Pfalz  
Cabernet Sauvignon 65%, Cabernet Franc 25%, Syrah 10%

2017 Cuvée „Zahir“ trocken 0.75l 65.00€  
Weingut Oliver Zeter / Pfalz  
Cabernet Sauvignon 48%, Cabernet Franc 28%, Merlot 24%

2017 Brolo Campofiorin Rosso del Veronese „Oro“ 0.75l 42.00€  
Masi Agricola / Venezien

2020 Termes Tinta de Toro 0.75l 60.00€  
Numanhtia / Spanien / D.O. Toro

2021 Malbec 0.75l 40.00€  
Terrazas de los Andes / Argentinien

### ALKOHOLFREIER WEIN UND SCHAUMWEIN

2023 Verdejo alkoholfrei 0.75l 18.00€  
Kolonne Null Berlin / Spanien

2020 Spumante alkoholfrei 0,0% 0.75l 26.00€  
Serena Wines 1881 / Venezien

-Alle Weine enthalten Sulfite-






# Greens

GOLFCLUB OBERNEULAND  
CLUBHAUS & RESTAURANT  
by ODMANs

 Heinrich-Baden-Weg 23, 28355 Bremen

 0421 / 243 666 11

