

A stylized tree with many small leaves, rendered in a light brown color, positioned behind the word 'Greens'.

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

Karotten - Ingwer - Suppe
mit Scampi Spieß und Ciabatta
8.90€

Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing

Mozzarella Bällchen 12,90€
Hähnchenstreifen 16,50€
Thunfisch, Ei, Zwiebelringe 15,90€
8 Scampi 22,90€

ANTIPASTI

Gratinierter Feta
mit Tomaten, Olivenöl und Ciabatta
13.90€

Bresaola

mit Pfifferlingen, frisch geriebener Grana Padano, Rucola, Ciabatta
15.90€

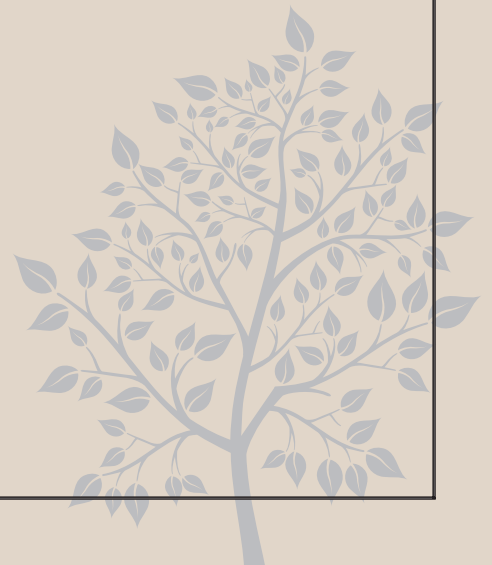
BRUSCHETTA

auf Knoblauch geröstetes Panabrot, Tomaten, Basilikum, Parmesan
9.90€

Bauernbrot

mit Avocado, Ei, Tomaten und Walnüsse 12,50€
mit Nordsee Krabben 19,90€

mit Nordsee Krabben und Spiegelei 22,40€





PASTA! BASTA!

Tagliatelle

mit hausgemachter Bolognese und Parmesan

13,90€

mit Garnelen, Tomaten und Oliven

23,90€

BURGER

Unsere Patties werden täglich aus 100% zartem, qualitativ hochwertigem gehacktem Rindersteak 170gr., aus der Region in unserem Haus hergestellt. Jeder Burger wird mit frischem Salat, Gewürzgurke, karamelierten Zwiebeln, Tomaten, Barbecue- und BURGERSAUCE auf einem Brioche Burger Brötchen zubereitet, als Beilage reichen wir Pommes dazu.

Beefburger Classic

100% zartem Rindfleisch und Pommes frites

17,50€

Cheeseburger

100% zartem Rindfleisch, doppelt Irish Cheddar Cheese und Pommes frites

18.50€

Chicken Burger

mit saftiger Hähnchenbrust und Pommes frites

17,50€





Metzger Currywurst

mit Pommes frites, fruchtiger Currysauce

klein 9,90€

groß 13,90€

Wiener Schnitzel

*goldbraun gebraten mit Salatbouquet, Preiselbeeren
und Bratkartoffeln*

23,90 €

Thunfischsteak rare

Mango Chimichurri, Röstkartoffeln

24,90€

Doradenfilet

auf mediterranem Gemüse und Röstkartoffeln

23,90€





AUS DER GUSSPFANNE

Garnelenpfanne

*mit 10 gegrillte Garnelen in Chili-Kräuter-Knoblauchöl,
Tomaten und Ciabatta*

17,50€

Beefpfanne

*Rinderfiletwürfel, Schalotten, Paprika, Tomaten,
Knoblauch, Thymian und Ciabatta*

16,90€

Kalbsleberpfanne

Kalbsleberscheiben, Schalotten, Paprika, Knoblauch, Thymian und Ciabatta

15,50€

Chicken Pfanne

Hähnchenwürfel, Schalotten, Paprika, Knoblauch, Thymian und Ciabatta

15,90€

Wraps

*Wrap gefüllt mit Rinderstreifen, Cheddar Cheese, Paprika-Rucola-Zwiebel-Salat
und Pommes frites*

17,50€

*Wrap gefüllt mit Hähnchenstreifen, Cheddar Cheese,
Paprika-Rucola-Zwiebel-Salat und Pommes frites*

17,50€





UNIONBREMER KAFFEE

CAF CRME

Pott 4.50€

CAF CRME

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

CAPPUCCINO ORIGINALE

Espresso mit halbflüssig geschäumter Milch 4,20€

MILCHKAFFEE

*typisch französische Spezialität bestehend aus Kaffee und viel heißer Milch; in einem
Becher serviert 4,80€*

LATTE MACCHIATO

*Ein Espresso wird vorsichtig auf heiße Milch gegeben, so dass zwei getrennte Schichten
entstehen 4,80€*

ESPRESSO

einfach 3,00 € doppelt 4,00€

ESPRESSO MACCHIATO

Espresso mit einem Hauch geschäumter Milch 3,90€

KAFFEE

(entkoffeiniert) 3.50€

KAFFEESCHOKOLATA

Espresso und Kakao mit geschäumter Milch 5,50€

Kakao

HEISSE SCHOKOLADE

mit Sahne Becher 4,80 €

TOTE TANTE

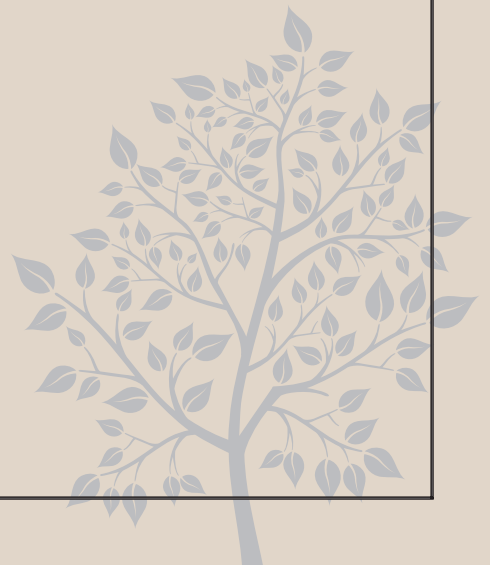
heiße Schokolade mit Rum und Sahne 6,90€

ITALIENISCHE SCHOKOLADE

Amaretto und Sahne 6.90€

FRANZSISCHE 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€*

Yogurettbecher

*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€*

Klößenkörn-Baker

*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

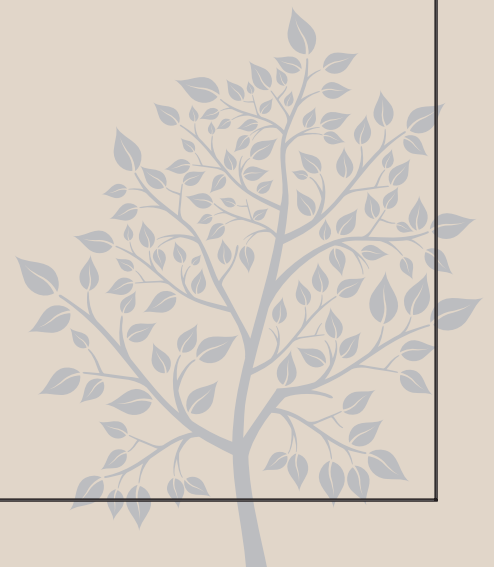
<i>Krombacher Pils</i>	<i>0.30l</i>	<i>3.90€</i>
<i>Krombacher Pils</i>	<i>0.50l</i>	<i>6.00€</i>
<i>Starnberger Weissbier Helles</i>	<i>0.50l</i>	<i>5.50€</i>
<i>Haake Beck Kräusen</i>	<i>0.30l</i>	<i>4.50€</i>

Flaschenbiere

<i>Krombacher Weizen Hefe</i>	<i>0.50l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Krombacher-Weizen Alkoholfrei</i>	<i>0.50l</i>	<i>5,50€</i>
<i>Krombacher-Pils Alkoholfrei</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.90€</i>

Kalte Getränke

<i>Vilsa Wasser Medium-Still</i>	<i>0.25l</i>	<i>2.90€</i>
<i>Vilsa Wasser Medium-Still</i>	<i>0.75l</i>	<i>6.90€</i>
<i>Cola,Fanta,Sprite,Spezi,Zero</i>	<i>0.33l</i>	<i>3.90€</i>
<i>Schweppes Tonic,B.Lemon,Pomegranate</i>	<i>0.20l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Säfte Granini Orange,Maracuja,Rhababer,Apfel,Pink Grapefruit</i>	<i>0.40l</i>	<i>??.?0€</i>
<i>als Schorle</i>	<i>0.40l</i>	<i>4.50€</i>
<i>Golfer Grapefruitsaft,Bitter-Lemon-Soda</i>	<i>0.40l</i>	<i>4,50€</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*

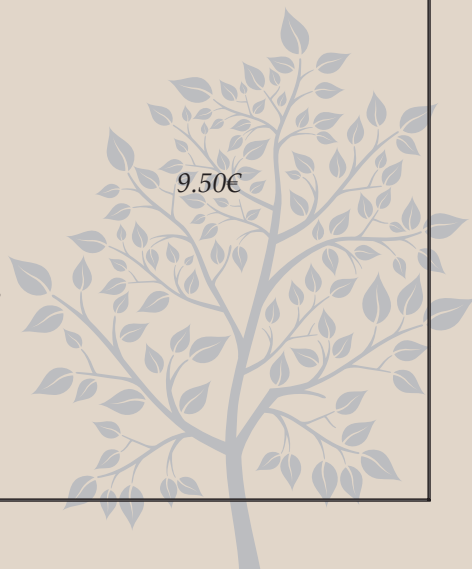
GIN MARE 8.00€
42,7% Vol.
*Der würzige Charakter dieses Gins resultiert aus dem verwendeten Rosmarin.
Die einzelnen Botanicals ergeben in der Kombination ein süßliches Aroma.
Serviert mit Rosmarin*

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

9.00€

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*

GRANIT

9.00€

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*

SIEGFRIED

10.00€

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*

TANQUERAY

7.50€

47,3% Vol.

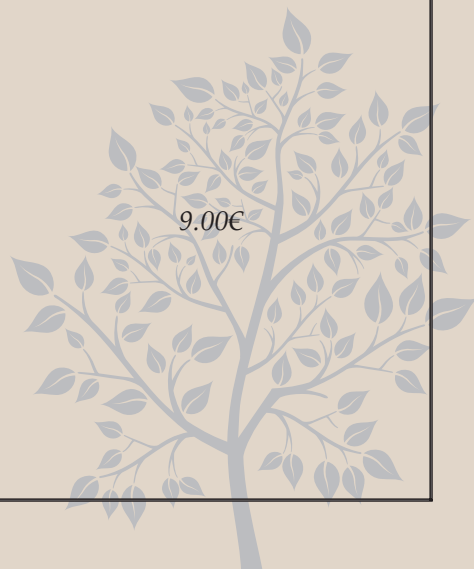
*Der Tanqueray Gin Imported London Dry ist ein absoluter Klassiker. In der Nase und am Gaumen trifft man auf dezente Wacholdernote, die bei einem guten Gin einfach nicht fehlen dürfen. Neben den Zitrusfrüchten macht sich auch ein Hauch von Würze und feinherber Lakritze bemerkbar.
Serviert mit einer Zitronenzeste*

HENDRICK'S

9.00€

41,4% Vol.

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





GIN

JINZU

9.00€

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

MARCONI 46

8.50€

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

SIEGFRIED WONDERLEAF

8.00€

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

Humbold Gin

8.00€

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), venezolanisch-kolumbianische Angosturarinde, Guaranasamen oder Blauer Salbei aus den Anden, Timut-Pfeffer oder Lemongras Orangenzeste.

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)

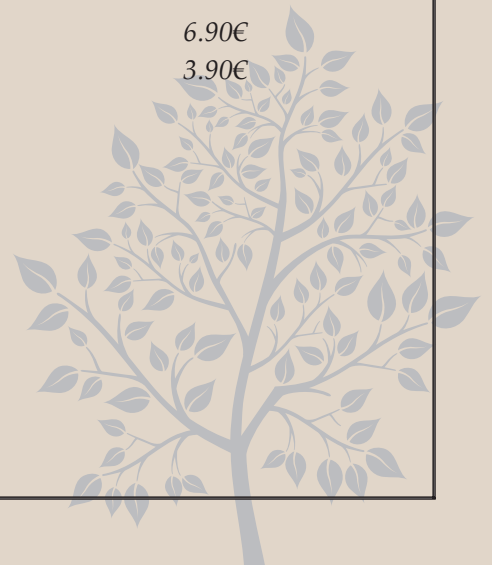
40% Volcan Tequila Gold	4.50€
40% Volcan Tequila Blanco	3.50€

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

EDELBRÄNDE 2CL.

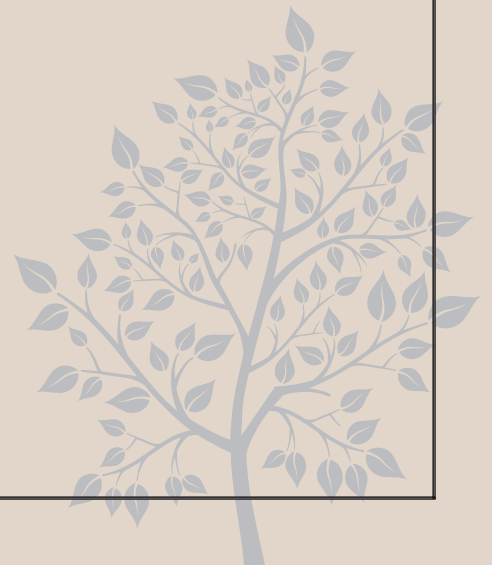
43% Williamsbrand Morad	4.50€
-------------------------	-------

AQUAVIT 2CL.

40% Jubiläums Aalborg	3.50€
35% Helbing Hamburgs Kümmel	2.50€

LIKÖR 2CL.

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





CHAMPAGNER-APEROL

CHAMPAGNER

<i>Mot & Chandon Brut Impérial</i>	0.75l	99.00€
<i>Mot & Chandon Rosé Impérial</i>	0.75l	105.00€
<i>Mot & Chandon Ice Impérial</i>	0.75l	105.00€
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	0.75l	105.00€
<i>Ruinart Rosé</i>	0.75l	99.00€

SPARKLING STARTERS

<i>Prosecco Spumante Brut</i>	0,10l	4.90€	0.75l	28.00€
<i>Geldermann Sekt Brut, 2 Jahre Flaschengärung</i>			0.75l	35.00€
<i>Geldermann Sekt Rosé, 2 Jahre Flaschengärung</i>			0.75l	35.00€
<i>Chandon Garden Spritz</i>	0,10l	6.50€	0.75l	45.00€

<i>Greens-Spritz</i>	6.90€
<i>P31 Aperitivo Green, Prosecco Frizzante, Soda, Zitrone</i>	

<i>Limoncello Spritz</i>	7.00€
<i>Prosecco Frizzante, frischer Zitronensaft, Limoncello, Minze, Soda</i>	

<i>Aperol Spritz</i>	7,50€
<i>Prosecco Frizzante, Aperol, Soda</i>	

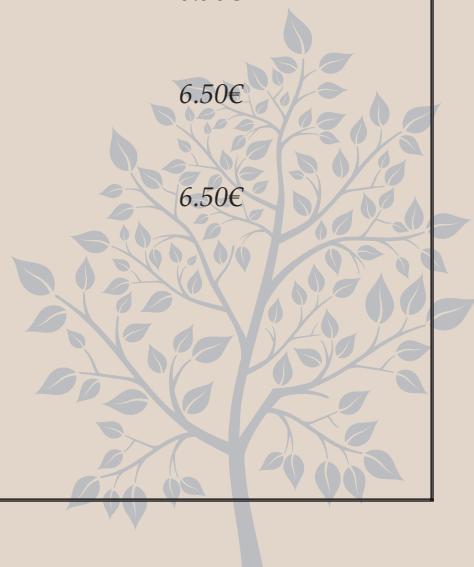
<i>Lillet Wild Berry</i>	7.50€
<i>Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry6,7, Limettensaft</i>	

<i>Lavendel Spritz</i>	6.90€
<i>Lavendelsirup, Prosecco Frizzante, Soda</i>	

<i>Campari Amalfi</i>	6.90€
<i>Campari Bitter Lemon, Grapefruitsaft</i>	

<i>Crodino Rosso Alkoholfrei</i>	6.50€
<i>Crodino Bittersüß, Soda, Blutorange</i>	

<i>Ziegler Zeitgeist Flora Zero, Alkoholfrei</i>	6.50€
<i>Zeitgeist Flora Zero, Soda oder Tonic Water</i>	





WEINE

OFFENE WEISSWEINE

2025 Greens Grauburgunder trocken 0,20l 6,50€ 0,75l 22,00€
Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz
gehaltvoll, schöner Schmelz, Birne und Mandel

2025 Blanc de Noirs Merlot 0,20l 6,50€ 0,75l 22,00€
Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz
angenehm harmonisch, frisch mit zarter Frucht

2025 Weissburgunder „Aura“ trocken 0,20l 6,50€ 0,75l 22,00€
Weingut Laura Henrici / Rheinhessen
frisch, gelbes Steinobst und Holunder, lebendig

2025 Kesselring Chardonnay trocken 0,20l 7,90€ 0,75l 25,00€
Weingut Lukas Kesselring / Pfalz
Gelber Apfel, Aprikose, Banane mit einer pikanten Frische

2024 Kesselring Riesling Kirchenstück trocken 0,20l 8,50€ 0,75l 29,00€
Weingut Lukas Kesselring / Pfalz
Filigranes Spiel aus weißen Pfirsich, Limettenschalen, reifen
Erdbeeren, Ananas und frischer Minze

OFFENE ROSÉWEINE

2024 Spätburgunder Rosé halbtrocken 0,20l 6,50€ 0,75l 22,50€
Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz

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
dunkel-fruchtig, üppig, würzig, Vanille



WEINE

FLASCHENWEINE WEISS

2024 Grauburgunder 0.75l 28.00€
Weingut Oliver Zeter / Pfalz

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

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

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

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

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

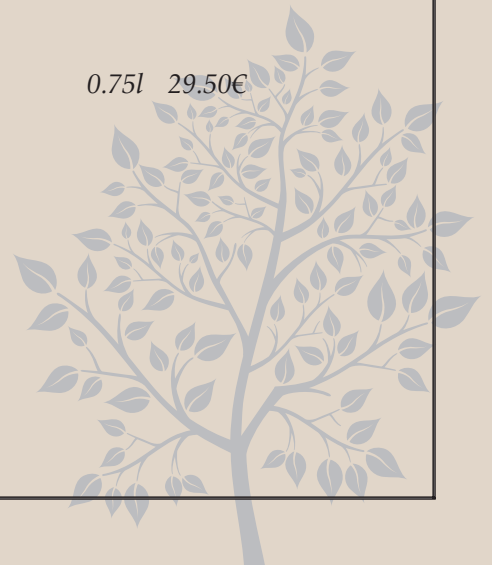
2023 Lugana „I Frati“ 0.75l 38.00€
Ca dei Frati / Lombardei

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

FLASCHENWEINE ROSÉ

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 Cuvee „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€

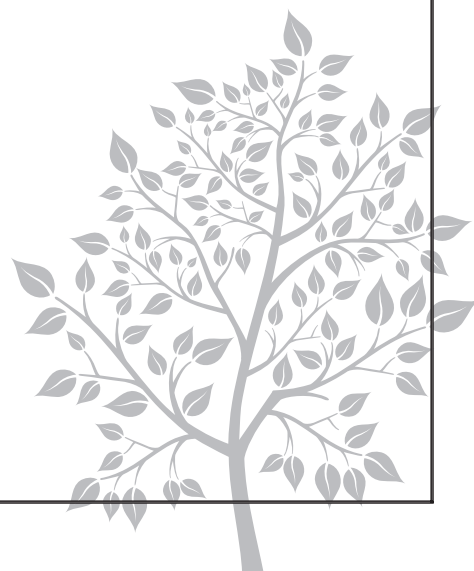
Numanhtia / Spanien / D.O. Toro

2021 Malbec

0.75l 40.00€

Terrazas de los Andes / Argentinien

-Alle Weine enthalten Sulfite-





Greens

GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs



 Heinrich-Baden-Weg 23, 28355 Bremen

 0421 / 243 666 11