Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

SUPPE

Rote-Linsen-Kokos-Suppe
mit Scampi-Spieß
8,90 €

Salat

Winterlicher Salat vom Weiß- und Rotkohl
mit Möhren, Rote Bete, Feta, gerösteten Nüssen
und Datteldressing
12,50 €

Antipasti

Gratinierter Feta
mit Tomaten, Oliven, Knoblauch-Kräuter-Öl
und Ciabatta
13,90 €

6 gratinierte Scampis aglio e olio
und Ciabatta
13,50 €

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

Hauptgerichte

Schnitzel "Wiener Art"
vom Schweinerücken
mit Kartoffel-Gurken-Salat und
Zitronen-Preiselbeeren
16,50 €

Barbarie-Entenbrust mit Apfelrotkohl,
Mandelkroketten und Orangen-Pfeffer-Sauce
26,90 €

Wildgulasch in Barolosauce mit Apfelrotkohl
und Mandelkroketten
23,90 €

Nordsee-Schollenfilet
auf Estragon-Senf-Sauce mit Bratkartoffeln
und Salat
22,90 €

Currywurst von Heino Mühlenbeck
mit Pommes
90 g 9,90 €
180 g 13,90 €

180-g-Beef-Burger "Strammer Max"
saftiges Galloway-Rind mit Spiegelei, Bacon,
Tomatensalat und
hausgemachter Burgersauce
16,90 €

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

Dessert

Kaiserschmarren mit Vanillesauce und Preiselbeeren
8,50 €

Grießpudding mit
Karamellsauce 6,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne
6,50 €

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

UNION BREMER KAFFEE

CAFE CREME
Pott 4.50€

CAFE CREME
mit einem einzigartigen Geschmack und karamellfarbenem Creme-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€

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

BIERE

Fassbier		
Beck's Pils	*0.30l*	*3.90€*
Beck's Pils	*0.50l*	*6.00€*
Franziskaner Weizen	*0.50l*	*5.50€*
Haake Beck Kräusen	*0.30l*	*4.50€*
Anheuser-Busch Bud	*0,33l*	*4,50€*
Flaschenbiere		
Franziskaner Weizen Alkoholfei	*0.50l*	*5,50€*
Krombacher-Pils Alkoholfrei	*0.33l*	*3.90€*
Kalte Getränke		
Vilsa Wasser Medium-Still	*0.25l*	*2.90€*
Vilsa Wasser Medium-Still	*0.75l*	*6.90€*
Cola,Fanta,Sprite,Spezi,Zero	*0.33l*	*3.90€*
Schweppes Tonic,B.Lemon,Pomegranate	*0.20l*	*3,00€*
Säfte Granini Orange,Maracuja,Rhababer,Apfel,Pink Grapfruit	*0.40l*	*4,50€*
als Schorle	*0.40l*	*4.50€*
Golfer Grapefruitsaft,Bitter-Lemon-Soda	*0.40l*	*4,50€*

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

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, Kiefernnadeln 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

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

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 FLORAISON *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

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

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 Zitrusschalen 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 Pfeffernoten 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 Wacholdernoten, 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

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

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), venezolanischkolumbianische 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

Greens
GOLFCLUB OBERNEULAND
CLUBHAUS & RESTAURANT
by ODMANs

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€*