

## Vorspeisen / Suppen

Tomatensuppe 	7,00€
Kräuter / Geröstetes Knoblauchbrot / Basilikum-Öl <small>1, 2, 5, 4, 5, 9, 15, 16</small>	
Gulaschsuppe vom Rind 	8,90 €
Geröstetes Knoblauchbrot <small>1, 2, 5, 4, 9, 15, 16</small>	
Tabouleh auf geröstetem Brot 	8,50 €
Bulgur / Petersilie / Gurke / Tomate / Minze / Zwiebel / Granatapfel / Olivenöl <small>2, 4, 5, 9, 12, 15, 16</small>	
Carpaccio vom Rind 	13,90 €
Rucola / Grana Padano / Trüffel-Parmesancreme <small>4, 9, 15, 16</small>	



## Nur etwas Kleines...

Currywurst  9,90 €

Clubhausfritten / Hausgemachte Tomatensoße /  
Röstzwiebeln / Koriander

1, 2, 5, 4, 5, 9, 10, 15, 16

Golfclub Knolle  7,20 €

Hausgemachte Sour Cream / Kräuter /  
Salatbeilage

1, 2, 4, 9, 15, 16

### Wahlweise dazu:

Mediterranes Gemüse 2,50 €

Strammer Fritz  8,90 €

Frisches Bauernbrot / 2 Bio-Fritz Spiegeleier /  
Bio-Bauernschinken aus der Region /  
Handvoll Liebe

2, 5, 4, 8, 9, 15, 16



Pinsa ist die neue Pizza 😊  10,90 €

Tomate / Getrocknete Tomate / Rucola / Feta  
Basilikum-Öl / Balsamico

2, 5, 4, 8, 9, 15, 16

Pinsa mit mehr drauf  11,50 €

Bio-Bauernschinken aus der Region / Rucola / Rote Zwiebeln /  
Tomate / Basilikum-Öl / Balsamico

2, 5, 4, 8, 9, 15, 16

Chili con Carne  9,80 €

Sour Cream / Geröstetes Knoblauchbrot / Koriander

2, 5, 9, 15, 16

Chili sin Carne  9,80 €

Paprika / Beluga Linsen / Kichererbsen / Kidneybohnen /  
Mais / Sour Cream / Geröstetes Knoblauchbrot / Koriander

1, 2, 5, 4, 9, 15, 16

Brotkorb  6,50 €

Mit zwei hausgemachten Dips

Sour-Cream und Hummus

1, 2, 4, 9, 12, 15, 16



RESTAURANT  
**GREENS**  
EAT DRINK ENJOY

## Salate & Bowls

Großer Club Salat  10,90 €

Saisonale Blattsalate / Karottenraspeln / Kirschtomaten/  
Gurke / Früchte / Karamellisierte Nüsse / Croûtons

2,5,16

### Wahlweise dazu:

Gebratener Lachs 4,90€

Gebratene Maishähnchenbrust 4,90€

Gebratene Garnelen 5,50€

### Dressing wahlweise:

Balsamico-Dressing, Himbeer-Vinaigrette-Dressing, Orangenrahm-Dressing,  
Sesam-Dressing

1,5,4,9

Burrata Caprese  11,80 €

Rucola / Kirschtomaten / Granatapfelkerne/  
Sonnentrocknete Tomaten / Balsamico-Dressing

5,4

Club Bowl  10,90 €

Bulgur / Saisonale Blattsalate / Karottenraspeln / Edamame /  
Kirschtomaten / Geröstete Kerne / Koriander / Sour Cream

2,9,15,16

### Wahlweise dazu:

Mediterranes Gemüse 3,50€

Asiatische Maishähnchenbrust 4,90€

Falafel 3,50€

Fetakäse 3,50€


Gebratener Lachs 4,90€

Knoblauch Garnelen 5,50€



RESTAURANT  
**GREENS**  
EAT DRINK ENJOY

## Burger & Pasta

Burger „Red Love“  16,80 €

Brioche-Bun / Dry-Age-Beef 150g / Feta/  
Gepfefferte Rote Zwiebeln / Handvoll Grünes /  
Tomaten-Kräuter-Salsa / Petersilien-Mayo /  
Clubfritten und eine extra Portion Liebe

1, 2, 9, 15, 16

Burger „Green Love“  15,80 €

Parmesan Brioche-Bun / Vegetarisches Patty /  
Feta / Gepfefferte-Rote-Zwiebeln /  
Tomaten-Kräuter-Salsa / Petersilien-Mayo /  
Handvoll Grünes / eine Portion Liebe...

1, 2, 4, 9, 15, 16

Spaghetti aglio olio e scampi  13,90 €

Spaghetti / Tomate / Scampis / Petersilie / Knoblauch /  
Peperoncino / Grana Padano

2, 4, 9, 10, 15, 16

Spaghetti aglio olio  9,90 €

Spaghetti / Tomate / Petersilie / Knoblauch /  
Peperoncino / Grana Padano

2, 4, 9, 10, 15, 16

Ragù alla Bolognese  10,90 €

Spaghetti / Bolognese-Sauce/  
Grana Padano

1, 2, 5, 4, 9, 15, 16

Spaghetti al Donna Sofia  9,50 €


Blattspinat / Sahne / Knoblauch/  
Grana Padano

1, 2, 4, 9, 16



RESTAURANT  
**GREENS**  
EAT DRINK ENJOY

## Fleischgerichte & Klassiker

Butterweiche Rinderroulade  18,90 €

Gewürzgurke / Speck / Zwiebeln / Sesammöhren

1, 2, 4, 9, 16

Uwe's Roastbeef  19,90 €

Hausgemachte Limetten Remoulade / Gewürzgurke /

Handvoll Grünes / Uwe's Gewürzzauber

9, 15, 16

Bauernfrühstück  12,90 €

Bratkartoffeln / Speck / Bio-Bauernschinken aus der Region /

Zwiebel / Gewürzgurke / Uwe's Gewürzzauber

2, 9, 4, 15, 16

Cordon Bleu  17,80 €


Pfannengemüse / Pfeffer-Cognac-Rahmsauce

2, 4, 9, 15, 16

Schweineschnitzel „Wiener Art“  15,90 €

Preiselbeeren / Handvoll Grünes

1, 2, 4, 9, 15, 16

Schweineschnitzel „Hamburger Art“  16,90 €

Bacon / Spiegelei / Handvoll Grünes

1, 2, 4, 9, 15, 16

Pollo borracho / Beschwipstes Huhn  17,50 €

Cognac-Pfefferrahmsauce / Handvoll Grünes

1, 2, 4, 9, 10, 15, 16

### Beilagen wahlweise:

Salzkartoffeln

Kartoffelstampf

Bratkartoffeln

Clubfritten

Bulgur



RESTAURANT  
**GREENS**  
EAT DRINK ENJOY

## Fisch

Hamburger Pannfisch 

21,90 €

Lachsfilet / Seehechtfilet / Spinat / Dijon-Senf Sauce /  
Bratkartoffeln / Handvoll Grünes

4, 9, 15, 16

Lachsfilet mit Teriyaki-Gemüse 

23,90 €

Lachsfilet / Knackiges, saisonales Gemüse  
Ingwer / Teriyaki-Sauce

1, 2, 4, 9, 16

### Beilagen wahlweise:

Salzkartoffeln

Kartoffelstampf

Bratkartoffeln

Clubfritten

Bulgur



RESTAURANT  
**GREENS**  
EAT DRINK ENJOY

## Dessert

Lava Cake 	8,50 €
Schokoladenküchlein mit einem flüssigen Schokokern / Vanille-Eis / Rote Grütze <small>1,2,5,4,9,12,14,16</small>	
Belgische Waffel 	8,50 €
Schokoladesoße / Vanille-Eis / Rote Grütze <small>1,2,5,4,9,12,14,16</small>	
Kaiserschmarrn 	9,80 €
Beschwipste Rosinen / Rote Beeren <small>1,2,4,9,10,12,16</small>	
Vanille-Eis mit heißer Liebe 	5,50 €
2 Kugeln Eis / heiße Waldfruchtsauce / Alternativ Schokoladensauce	
Kuchenvariationen	4,20 €
Täglich frisch von Patrizia gebacken <small>1,2,5,4,9,11,14,15,16</small>	
Tortenkreationen	4,90 €
Täglich frisch von Patrizia kreiert <small>1,2,5,4,9,11,14,15,16</small>	



# Kennzeichnungen

				
Enthält Schweinefleisch	Enthält Rindfleisch	Enthält Geflügel	Enthält Fisch	Vegetarisch



## Liste der Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = gewachst

8 = mit Phosphat

9 = mit Süßungsmittel

10 = enthält eine Phenylalaninquelle kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

11 = koffeinhaltig

12 = chininhaltig

13 = Schale nicht zum Verzehr geeignet

14 = mit kakaohaltiger Fettglasur

15 = mit Soja

16 = kann Spuren von Erdnüssen, Nüssen und/oder Weizen/Ei enthalten

## ALLERGENE:

Sollten Sie spezielle Fragen zu in den Speisen enthaltenen Allergenen oder vielleicht auch Wünsche für die Zubereitung Ihres Gerichts haben, hilft Ihnen unser geschultes Fachpersonal in der Küche und im Service sehr gerne weiter.

Wir beraten Sie am liebsten persönlich.



RESTAURANT  
**GREENS**  
EAT DRINK ENJOY



## Heißgetränke



Café Créma	2,80 €
Espresso	3,00 €
Espresso doppio	4,20 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Milchkaffee	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Kakao mit Sahne	3,80 €
Trinkschokolade	3,80 €

Kaffee-Aroma: Karamell. / Vanille	0,50 €
--------------------------------------	--------

Alle Kaffee-Spezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch entkoffeiniert.

Gerne bereiten wir unsere Heißgetränke für Sie mit Hafermilch zu.

## Julius Meinl Tee Kollektion -

### Bio zertifiziert

Tasse Tee	3,00 €
Kännchen Tee	4,20 €

### Sorten

Darjeeling Happy Valley  
Earl Grey Blossom  
Grüner Tee  
Orange-Pfirsich  
Pure Detox - Ingwer und Zitronengras  
Bergkräuter  
Früchtereigen  
Rooibos Sun- Orange  
Organic refreshing mint,

Glas frische Minze / Honig	4,00 €
Glas frischer Ingwer / Honig	4,00 €

## Softdrinks

Coca Cola,	0,2l	0,4l
Coca Cola Zero,		
Spezi, Fanta, Sprite	2,50 €	4,50 €

Apfel-, Johannisbeer-, Kirsch-, Rhabarber-, Maracuja-, Grapefruitsaft	2,50 €	4,50 €
--	--------	--------

Apfel-, Johannisbeer-, Kirsch-, Rhabarber-, Maracuja-, Grapefruitschorle	2,50 €	4,50 €
---	--------	--------

Distel-Bitter Lemon mit Grapefruitsaft	2,70 €	4,70 €
---	--------	--------

„Jo-To“ Johannisbeersaft & Tonic	2,70 €	4,70 €
--	--------	--------

Pfälzer Winzer Traubensaft rot oder weiß	3,60 €	4,80 €
--	--------	--------

Mineralwasser S. Pellegrino still, classic	2,10 €	3,10 €
--	--------	--------

Mineralwasser S. Pellegrino Flasche 0,7 l still, classic		7,00 €
---	--	--------



## Bier

	0,3l	0,5l
Dithmarscher Pils vom Fass	3,50 €	4,60 €
Bayreuther Hell vom Fass	3,50 €	4,60 €
Alsterwasser	3,50 €	4,60 €
Paulaner Weißbier		4,80 €
Paulaner Weißbier alkoholfrei		4,80 €
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei		4,80 €
„¼ im ½“ Dithmarscher Pils im eisgekühlten Humpen nach Augenmaß gezapft ca. 0,25l	3,80 €	
Krombacher alkoholfrei Flasche 0,33 l	3,40 €	
Dithmarscher Dunkel Flasche 0,33 l	3,70 €	

## Aperitif

Martini-Berry Floreale - alkoholfrei	7,00 €
Hendrick's Gin & Tonic	7,00 €
Little Hugo alkoholfrei	7,00 €
Bacardi & Cola	7,00 €
Cuba Libre	7,00 €
Mr.Hugo	7,00 €
Jameson & Cola	7,00 €
Disco Schorle - Prosecco auf Eis	7,00 €
Three Sixty & Lemon	7,00 €
Miss. Lillet – Lillet Berry	7,00 €
Aperol Spritz	7,00 €

## Spirituosen

Obstler Birne, Grappa, Willi 2cl	3,50 €
Havana 7Años, Bacardi, Jameson 4cl	5,00 €
Averna, Ramazzotti, Sambuca Molinari, Helbing 4cl	4,50 €
Amaretto Disaronno, Baileys, Jägermeister, Three Sixty Vodka 4cl	5,00 €



## Prosecco, Secco & Champagner

	Glas 0,1L	Glas 0,2L	Flasche 0,75L
Prosecco Metico DOC-Bügelverschluss Fratelli Tonon – Venetien	€ 3,50	€ 6,50	€ 19,00
Secco Raboso Rosato Metico IGP- Bügelverschluss Fratelli Tonon – Venetien	€ 3,50	€ 6,50	€ 19,00
Mumm Jahrgangs-Sekt, rosé	€ 4,50	€ 7,00	€ 21,00
Cremant - Grande Cuvée 1531 de Aimery Brut	€ 5,00		€ 30,00
Cremant - Grande Cuvée 1531 de Aimery Rosé Brut	€ 5,00		€ 30,00
Champagner Nicolas Feuillatte - Réserve Exclusive BRUT			€ 59,00
Champagner Nicolas Feuillatte - Réserve Exclusive ROSÉ			€ 68,00

## Wein

### WEISSWEIN

	Glas 0,1L	Glas 0,2L	Flasche 0,75L
2022 Blanc de Blanc QbA halbtrocken Eser / Rheingau Lebendig, Duft nach Cassis & Stachelbeeren, aromatisch	€ 3,00	€ 5,50	€ 23,50
2022 Grauburgunder QbA trocken Becker / Rheinhessen Feine Frucht, elegant, körperreich, vollmundiger Abgang	€ 3,00	€ 5,50	€ 23,50
2022 Lugana Monte Zovo / Venetien Frisch, Zitrus- und Fruchtaromen, am Gaumen crisp, delikat	€ 5,00	€ 9,50	€ 29,00
2021 Chardonnay Kleine Zalze / Stellenbosch - Südafrika Feinduftig, elegant, üppiges Fruchtbukett	€ 4,00	€ 7,50	€ 22,50
2022 Riesling QbA trocken Dr. Loosen / Mosel			€ 21,50
2022 Null Komma Null   <b>alkoholfrei</b> Franz Hahn / Pfalz			€ 18,00



## ROSEWEIN

	Glas 0,1 L	Glas 0,2L	Flasche 0,75L
2022 Strawberry fiels QbA Rosé Geiser / Pfalz Intensive Aromen von Erdbeeren, herzhaft, delikat, animierend	€ 4,00	€ 7,00	€ 22,50
2022 Le Rosé Saint-Roch / Provence Saftig voll frischer Frucht, rassig, ausgewogen	€ 4,00	€ 7,50	€ 22,50

## ROTWEIN

	Glas 0,1L	Glas 0,2L	Flasche 0,75L
2021 Primitivo Domodo / Apulien Komplexe Fruchtaromen, dezente Würze	€ 3,50	€ 6,50	€ 18,00
2021 Sangiovese di Toscana Caparzo / Toscana Aromen reifer Beerenfrüchte, Gewürznoten, harmonisch	€ 4,00	€ 7,50	€ 21,50
2021 Merlot Zenzela – Südafrika Intensive Farbe, reife, rote Früchte, aromatisch	€ 3,50	€ 6,50	€ 18,00
2022 Dornfelder halbtrocken Bretz / Rheinhessen			€ 18,00
2018 Ursus Magnus trocken Bärenhof/Ungstein 30 Monate in kleinen Eichenfässern gereift			€48,00
2019 Rioja Crianza Portico Mayor / Rioja			€ 24,00
2019 Shiraz Heartland / Langhorn Creek Australien			€ 28,00
2020 Philipp B. trocken   Magnumflasche - 1500 ml Bärenhof/Ungstein Cuvée Rotwein, tiefdunkel, kräftig im Geschmack samtig, Nur als Magnumflasche erhältlich			€ 54,00
2020 Ursus Mysticus trocken   Magnumflasche - 1500ml Bärenhof / Ungstein Ein Jahr in Eichenfässern gereift, Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Cabernet Dorsa			€ 68,00

