

Vorspeisen / Suppen

Tomatensuppe 	7,00 €
Kräuter / Geröstetes Knoblauchbrot / hausgemachtes Basilikum-Öl <small>1, 2, 5, 4, 5, 9, 15, 16</small>	
Karotten-Ingwer-Kokos Suppe 	8,90 €
<small>1, 2, 4, 9, 12, 16</small>	
Tabouleh mit geröstetem Brot 	8,90 €
Couscous / Petersilie / Tomate / Zwiebel / Granatapfel / Olivenöl <small>2, 4, 5, 9, 12, 15, 16</small>	
Carpaccio vom Rind 	14,90 €
Rucola / Grana Padano / Trüffel-Parmesancreme / Olivenöl <small>4, 9, 15, 16</small>	
Rote-Bete-Carpaccio 	11,90 €
Rucola / Trüffelcreme <small>1, 2, 5, 4, 5, 9, 16</small>	
Hausgemachte Reibekuchen 	14,90 €
Gegrillte Tomate / Burata / Basilikum <small>2, 5, 9, 12, 15</small>	



Nur etwas Kleines...

Currywurst  9,90 €
Clubhausfritten / hausgemachte Tomatensoße
1, 2, 5, 4, 5, 9, 10, 15, 16

Wahlweise dazu:
Röstzwiebeln / Koriander

Golfclub Knolle  7,90 €
Hausgemachte Sour Cream / Kräuter / Salatbeilage
1, 2, 4, 9, 15, 16

Wahlweise dazu:
Mediterranes Gemüse 4,50 €

Strammer Fritz  9,90 €
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 ☺  11,50 €
Tomate / getrocknete Tomate / Rucola / Feta
hausgemachtes Basilikum-Oil / Balsamico
2, 5, 4, 8, 9, 15, 16

Pinsa mit mehr drauf  12,50 €
Roher Schinken / Rucola / Rote Zwiebeln /
Tomate / hausgemachtes Basilikum-Oil / Balsamico
2, 5, 4, 8, 9, 15, 16

Brotkorb  6,50 €
Mit zwei hausgemachten Dips
Sour-Cream / Chamchamani
1, 2, 4, 9, 12, 15, 16

Raiberdatschi mit Apfelkompott (5 Stück)  8,50 €
2, 5, 5, 9



Salate & Bowls

Sansibar Salat  12,90 €

Tomate / Gurke / Zwiebeln / Avocado /
Minze / Sesam / Granatapfel / Handvoll Grünes

2, 5, 6, 12

Großer Club Salat  11,90 €

Saisonale Blattsalate/Karottenraspeln/Kirschtomaten/
Gurke/Früchte/karamellierte Nüsse/Croutons

Wählen Sie dazu Topping & Dressing

2,5,16

Club Bowl  11,90 €

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

Wählen Sie dazu Topping & Dressing

2,9,15,16

Wahlweise Topping dazu:

Steakstreifen 6,90 €

Mediterranes Gemüse 4,50 €

Asiatische Maishähnchenbrust 5,50 €

Fetakäse 3,50 €

Gebratener Lachs 5,90 €

Knoblauch Garnelen (4 Stück) 6,90 €

Flusskrebse 5,90 €

Wahlweise Dressing dazu:

Balsamico-Dressing, Passionsfrucht-Vinegrette, Orangenrahm-Dressing

1,5,4,9

Burrata Caprese  11,90 €

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

5,4



RESTAURANT
GREENS
EAT DRINK ENJOY

Burger & Pasta

Burger „Red Love“  17,90 €

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

1, 2, 9, 15, 16

Burger „Green Love“  16,90 €

Parmesan Brioche-Bun / Vegetarisches Patty /
Feta / gepfefferte Zwiebeln /
Tomaten-Kräuter-Salsa / Petersilien-Mayo /
Handvoll Grünes / Clubfritten und eine extra Portion Liebe

1, 2, 4, 9, 15, 16

Pasta di Fiume  18,50 €

Flusskrebse / Kirschtomaten / Hummercreme /
gehobelte Grana Padano

1, 2, 4, 9, 15, 16

Spaghetti aglio olio e scampi  17,50 €

Spaghetti / Tomate / Scampis (5 Stück) / Knoblauch /
Peperoncino / Grana Padano

2, 4, 9, 10, 15, 16

Spaghetti aglio olio  12,50 €

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

2, 4, 9, 10, 15, 16

Ragù alla Bolognese  12,90 €

Spaghetti / Hackfleischsauce/
gehobelte Grana Padano

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

Spaghetti al Donna Sofia  10,90 €

Blattspinat / Sahne / Knoblauch/
gehobelte Grana Padano

1, 2, 4, 9, 16



RESTAURANT
GREENS
EAT DRINK ENJOY

Fleischgerichte & Klassiker

Rumpsteak aus Südamerika  32,90 €

Handvoll Grünes / Pfefferrahmsauce /
Kräuterbutter / Beilage nach Wahl

2, 5, 4, 16

Afrikanisches Weiderindgulasch  19,90 €

Kichererbsen / Kokosnussmilch / Beilage nach Wahl

1, 4, 9, 15, 16

Uwe's Roastbeef  21,50 €

Bratkartoffeln / Gewürzgurke / Hausgemachte Remoulade /
Handvoll Grünes / Uwe's Gewürzzauber

9, 15, 16

Bauernfrühstück  14,90 €

Bratkartoffeln / Speck / Zwiebel / Gewürzgurke /
Bauernschinken aus der Region / Uwe's Gewürzzauber

2, 9, 4, 15, 16

Cordon Bleu  19,50 €

Pfannengemüse / Pfeffer-Cognac-Rahmsauce

2, 4, 9, 15, 16

Schweineschnitzel „Wiener Art”  18,50 €

Preiselbeeren / Handvoll Grünes

1, 2, 4, 9, 15, 16

Schweineschnitzel mit Pfeffer-Cognac-Rahmsauce  19,00 €

Handvoll Grünes

1, 2, 4, 9, 15, 16

Schweineschnitzel „Hamburger Art”  19,00 €

Bacon / Spiegelei / Handvoll Grünes

1, 2, 4, 9, 15, 16

Beilagen wahlweise:

Salzkartoffeln

Kartoffelstampf

Bratkartoffeln

Clubfritten

Bulgur



RESTAURANT
GREENS
EAT DRINK ENJOY

Fleischgerichte & Klassiker

Pollo borracho / Beschwipstes Huhn  17,90 €
Pfeffer-Cognac-Rahmsauce / Handvoll Grünes
1, 2, 4, 9, 10, 15, 16

Maishähnchenbrust  17,90€
Pfannengemüse / Chamchamani (kalt serviert)
1, 2, 4, 15, 16

Beilagen wahlweise:

Salzkartoffeln
Kartoffelstampf
Bratkartoffeln
Clubfritten
Bulgur



RESTAURANT
GREENS
EAT DRINK ENJOY

Fisch

Hamburger Pannfisch  22,90 €

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

4, 9, 15, 16

Lachsfilet Teriyaki  23,90 €

Teriyaki Gemüse

1, 2, 4, 9, 16

Buchfinken-Pfanne  19,90 €

Scampi (5 Stück) / Gemüse /
Kräuterbrot oder Knoblauchbrot

5, 4, 5, 9, 15, 16

Hausgemachte Reibekuchen  15,50 €

Lachstatar / Aquavit / Kräuterrahm

2, 5, 9, 12

Matjes Hausfrauensoße  19,90 €

Handvoll Grünes

2, 5, 8, 9, 15

Beilagen wahlweise:

Salzkartoffeln

Kartoffelstampf

Bratkartoffeln

Clubfritten

Bulgur

Saucen und Dips:

Mayonnaise 0,50 €

Trüffelcreme 1,00 €

Petersilien-Mayo 1,00 €

Ketchup 0,50 €

Sour Creme 2,50 €

Pfeffer-Cognac-Rahmsauce 2,50€

Dijon-Senf-Sauce 2,00€

Chamchamani 2,50€



RESTAURANT
GREENS
EAT DRINK ENJOY

Dessert

Tatuto Bianco  8,90 €
auf einem Waldfruchtspiegel
1, 2, 5, 4, 9, 12, 14, 16

Lava Cake  8,90 €
Schokoladenküchlein mit einem flüssigen Schokokern/
Vanille-Eis/ Waldfruchtspiegel
1, 2, 5, 4, 9, 12, 14, 16

Belgische Waffel  8,90 €
Schokoladesoße/Vanille-Eis/Rote Grütze
1, 2, 5, 4, 9, 12, 14, 16
oder "geiles Ei" +1,50€

Kaiserschmarrn  9,90 €
Beschwipste Rosinen/Rote Beeren
1, 2, 4, 9, 10, 12, 16

Eine Kugel Eis dazu?
Vanille / Erdbeere / Schokolade 1,90 €

Vanille-Eis mit heißer Liebe  7,90 €
2 Kugeln Eis / heiße Waldfruchtsauce /
Alternativ Schokoladensauce
1, 2, 4, 9, 10, 12, 16

Kuchenvariationen 4,50 €
Täglich frisch vom Greens gebacken
1, 2, 5, 4, 9, 11, 14, 15, 16

Tortenkreationen 4,90 €
Täglich frisch vom Greens kreiert
1, 2, 5, 4, 9, 11, 14, 15, 16

Eisschokolade 5,50 €
1 Kugel Eis / Kakao / Sahne
4, 9, 11, 12, 14, 16

Eiskaffee 5,50 €
Kaffee / 1 Kugel Vanille-Eis / Sahne
4, 9, 11, 12, 14, 16



Heißgetränke



Café Créma	3,10 €
Espresso	3,30 €
Espresso doppio	4,30 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Kakao mit Sahne	4,20 €
Trinkschokolade	4,20 €

Viele Kaffee-Spezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch entkoffeiniert.

Gerne bereiten wir unsere Heißgetränke für Sie mit Hafermilch zu.

Julius Meinl Tee Kollektion - Bio zertifiziert

<u>Sorten</u>	3,50 €
Darjeeling Happy Valley	
Earl Grey Blossom	
Grüner Tee	
Orange-Pfirsich	
Pure Detox - Ingwer und Zitronengras	
Bergkräuter	
Früchtereigen	
Rooibos Sun-Orange	
Organic Refreshing Mint	

Soft drinks

	0,2l	0,4l
Coca Cola,		
Coca Cola Zero,		
Spezi, Fanta, Sprite	2,90 €	4,70 €
Paulaner Spezi 0,3 l	3,50 €	
Apfel-, Johannisbeer-, Kirsch-, Rhabarber-, Maracuja-, Grapefruit- Saft / Nektar	3,00 €	4,90 €
Apfel-, Johannisbeer-, Kirsch-, Rhabarber-, Maracuja-, Grapefruit- Saft / Nektar / Schorle	3,00 €	4,90 €
„Diestel“-Bitter Lemon & Grapefruitnektar	3,10 €	4,90 €
„Jo-To“ Johannisbeerennektar & Tonic	3,10 €	4,90 €
Pfälzer Winzer Traubensaft rot oder weiß	4,10 €	5,10 €
Mineralwasser S. Pellegrino still, classic	2,60 €	3,70 €
Mineralwasser S. Pellegrino Flasche 0,7 l still, classic		7,00 €



<u>Bier</u>		0,5 l	0,5 l	<u>Aperitif</u>	
Das Greens vom Fass		4,10 €	5,10 €	Martini-Berry Floreale - alkoholfrei	7,50 €
Dithmarscher Pils vom Fass		3,90 €	4,90 €	Hendrick's Gin & Tonic	7,50 €
Alsterwasser		3,90 €	4,90 €	Little Hugo alkoholfrei	7,50 €
Bayreuther Hell			5,00 €	Havana 7Años & Cola	7,50 €
Paulaner Weißbier			5,00 €	Mr.Hugo	7,50 €
Paulaner Weißbier alkoholfrei			5,00 €	Jameson & Cola	7,50 €
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei			5,00 €	Disco Schorle -Prosecco auf Eis	7,50 €
Kristall Weißbier			5,00 €	Three Sixty & Lemon	7,50 €
„¼ im ½“ Das Greens im eisgekühlten Humpen gezapft ca. 0,25 l			4,20 €	Miss. Lillet – Lillet Berry	8,00 €
				Aperol Spritz	8,00 €
				Dejavu	8,00 €
				<u>Spirituosen</u>	
Dithmarscher alkoholfrei Flasche 0,33 l			3,90 €	Obstler Birne, Grappa, Willi 2cl	3,50 €
Dithmarscher Flasche Dunkel 0,33 l			3,90 €	Havana 7Años, 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	€ 4,00	€ 7,50	€ 20,00
Secco Raboso Rosato Metico IGP- Bügelverschluss Fratelli Tonon – Venetien	€ 4,00	€ 7,50	€ 20,00
Legenden Sekt Mumm Jahrgangs-Sekt, rosé	€ 4,90	€ 8,00	€ 22,00
Cremant - Grande Cuvée 153l de Aimery Brut		€ 10,00	€ 33,00
Cremant - Grande Cuvée 153l de Aimery Rosé Brut		€ 10,00	€ 33,00
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	€ 3,90	€ 6,90	€ 23,50
2022 Grauburgunder QbA trocken Becker / Rheinhessen Feine Frucht, elegant, körperreich, vollmundiger Abgang	€ 3,50	€ 6,00	€ 20,50 (1,0 L)
2022 Lugana Monte Zovo / Venetien Frisch, Zitrus- und Fruchtaromen, am Gaumen crisp, delikat	€ 5,50	€ 10,50	€ 33,00
2021 Chardonnay Kleine Zalze / Stellenbosch - Südafrika Feinduftig, elegant, üppiges Fruchtbukett	€ 4,50	€ 7,90	€ 23,00
2022 Riesling QbA trocken Dr. Loosen / Mosel			€ 24,00
2022 Null Komma Null alkoholfrei Franz Hahn / Pfalz			€ 18,00



<u>ROSEWEIN</u>	Glas 0,1 L	Glas 0,2L	Flasche 0,75L
2022 Strawberry fiels QbA Rosé Geiser / Pfalz Intensive Aromen von Erdbeeren, herzhaft, delikat, animierend	€ 4,50	€ 8,00	€ 24,00
2022 Le Rosé Saint-Roch / Provence Saftig voll frischer Frucht, rassig, ausgewogen	€ 4,50	€ 8,00	€ 24,00
 <u>ROTWEIN</u>	 Glas 0,1L	 Glas 0,2L	 Flasche 0,75L
2021 Primitivo Domodo / Apulien Komplexe Fruchtaromen, dezente Würze	€ 3,50	€ 6,50	€ 19,00
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



LEONHARDT

Korn

Unsere Sorten:

Lakritz 4cl	3,90 €
Apfel 4cl	3,90 €
Geile Nuss 4cl	3,90 €
Geile Minze 4cl	3,90 €
Der milde Klare 4cl	3,90 €
Leoncello 4cl	3,90 €
Geiles Ei 4cl	4,20 €
Bodega 4cl	4,50 €



RESTAURANT
GREENS
EAT DRINK ENJOY

Kennzeichnungen

				
Enthält Wild-/Schweinefleisch	Enthält Rindfleisch	Enthält Geflügel	Enthält Fisch	Vegetarisch



4past2
DIE DESIGN-AGENTUR

Offizieller Agentur-Partner
vom Restaurant Greens.

Mach mit und schon die Umwelt!

Sollten Sie Ihr Essen in einer Verpackung mitnehmen wollen, ist das überhaupt kein Problem! Wir müssen Ihnen allerdings eine Kostenpauschale von **1,00€ je Verpackung** berechnen.

Bringen Sie bitte einfach Behälter und Taschen selber mit! Damit können wir zusätzliche Abfälle vermeiden, Rohstoffe sparen und die Umwelt schonen.

Hier gibt es mehr Informationen zu diesem Thema:

<https://bundesregierung.de/bregde/schwerpunkt/klimaschutz/mehrweg-fuers-essen-to-go-1840850>

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

15 = 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