



GOLF- UND LAND-CLUB BERLIN-WANNSEE E.V.

Speisen und Getränke

bei

Marco Koburger

&

Team

im Golf- und Land-Club

Berlin-Wannsee e.V.

Montag – Sonntag: 9 – 22 Uhr

Frühstück täglich von 9 – 12 Uhr

Warme Küche täglich von 12 – 21 Uhr

Sehr geehrte Mitglieder und Gäste
des Golf- und Land-Club Berlin-Wannsee,
wir freuen uns, Sie in diesen turbulenten Zeiten
persönlich begrüßen zu dürfen.

Wir sind ein junges Team, das sich freut Sie kulinarisch
im wunderschönen Ambiente des GLCBW verwöhnen zu
dürfen.

Genießen Sie Klassiker der internationalen und
gutbürgerlichen Küche in dieser ganz besonderen
Lokation mit einem einmaligen Blick aufs Grün.

Sollten Sie besondere Wünsche oder Anregungen haben,
scheuen Sie sich nicht uns anzusprechen. Wir haben
immer ein offenes Ohr für Sie.

Bei Geschäfts- oder Familienfeiern kommen wir gerne zu
Ihnen oder nutzen Sie das große Platzangebot im GLCBW
und wir übernehmen das Catering für Sie.

Wir beraten Sie unter:

Telefon: +49(152)54 13 02 51

E-Mail: marco-koburger-catering@gmx.de

Ihr

Marco Koburger

&

Team

Zur Information

Sollten Sie Ihre Lesebrille vergessen haben, kein Problem!
Wir halten für diesen Fall Lesebrillen mit Gläsern in
verschiedenen Stärken für Sie bereit!

Liebe Gäste, wir stellen um auf nachhaltige
Lebensmittelverpackungen aus nachwachsenden oder
recyclten Rohstoffen für unsere Außer-Haus-
Bestellungen und bedanken uns für Ihr Verständnis,
dass wir für die klimaneutralen Verpackungen einen
Aufpreis von 1.00 € veranschlagen.

Allergene und Zusatzstoffe:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 01.mit Farbstoff | 10. Eiweiß |
| 02.mit Konservierungsstoffen | 11. Koffeinhaltig |
| 03.Antioxidationsmittel | 12. Chinin |
| 04.Schwefeldioxid/Sulfide | 13. Taurin |
| 05.Gewachst | 14. Verdickungsmittel |
| 06.Süßstoffe | 15. Lactose |
| 07.Stabilisatoren | 16. Gluten |
| 08.Nitritpökelsalz | 17. Nüsse |
| 09.Fleischerzeugnisse/Milcheiweiß | |

Frühstückskarte

Eiweißchock

Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt und Honig

15

7,90 €

GLCBW Frühstück

Frühstücksbrötchen, Butter, Salami, Kochschinken, geräucherter Schinken

Konfitüre, Honig und Nutella

15,16,8,17,1,14

8,50 €

Golfers Friends

3 Rühr- oder Spiegeleier mit Butter, Brötchen oder Landbrot

6,50 €

mit Bacon oder Schinken

7,90 €

mit Schinken und Käse

8,50 €

Süßes Frühstück

2 Croissants mit Butter, Konfitüre, Honig und Nutella

15,16

6,50 €

Snacks

Baguette belegt mit: 4,50 €

+ rohem oder gekochtem Schinken^{8,16,15}

+ Salami⁸

+ Schnittkäse^{14,15}

oder in eigener Kombination

Berliner Veggi-Stulle 9,50 €

mit Avocado, Frischkäse¹⁵, Tomaten, Gurken und Kresse

Paar Wiener Würstchen^{9,8} 4,50 €

Paar Berliner Bouletten¹⁶ 6,50 €

mit Senf oder Ketchup und frischem Landbrot^{1,2,4,16}

hausgemachter Blechkuchen Stück 3,50€

Portion Schlagsahne 0,80€

Portion Honig 0,40€

Suppen

Linseneintopf mit Wiener Würstchen

klein 6,50 € groß 8,90 €

alle Suppen servieren wir mit frischem Landbrot

16,17,15

Junior Karte

Birdie-Burger vom Rind

Sesambrötchen mit hausgemachter Burger Soße, knackigen Salaten

Tomaten und Gurke mit Käse gratiniert mit Pommes frites

1,2,6,15,16,17

9,90 €

Kleines Hähnchenschnitzel mit grünem Salat und Pommes frites

16

8,50 €

Pasta

mit fruchtiger Tomatensoße

6,50 €

mit Sauce Bolognese

8,90 €

dazu reichen wir Parmesan ^{15,16}

Salate

gemischter Blattsalat mit Orangen Ingwer-Vinaigrette

Früchte, Kerne, Croutons

klein 5,50 €

groß 9,50€

Gebratene Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln

an knackigen Blattsalaten

16,17,9

13,50€

Gebratene Hähnchenbruststreifen an bunten Blattsalaten mit Früchten,
Kernen und Croutons

Orangen-Ingwer-Vinaigrette

17

14,50€

zu allen Salaten servieren frisches Landbrot

Classics

Wannseeburger

Wannseeburger (200 Gramm) mit hausgemachter Burger Soße, knackigen
Blattsalaten,

Gewürzgurken, Tomaten, Zwiebeln, Bacon und Käse

Steakhouse Pommes

1,2,6,14

13,50 €

Steakhouse Pommes Portion 4,50 €

Süßkartoffel Pommes Portion 5,50 €

Berliner Currywurst

mit hausgemachter Currysoße und Steakhouse Pommes

1,2,10

9,00 €

Hausgemachte Semmelknödel auf Pilz-Rahm an knackigen Blattsalaten

frischem Gartenkräutern und Blaubeeren

13,50 €

Classics

Rindertatar hausgemacht, mit Schalotten, Gewürzgurken, Kapern, Sardellen
und Spiegelei, kleinem Salatbouquet und Steakhaus Pommes

18,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Oberschale

an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

mit Preiselbeeren

auf Wunsch auch mit Bratkartoffeln

21,50 €

Dessert

Kaiserschmarrn mit Mandelsplittern

Rumkirschen

oder

Apfelmus

10,15,16

9,50 €

Getränke

Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsener	3,00€	4,50€
Alsterwasser	3,00€	4,50€
Augustiner Hell	3,60€	4,60€
Weihenstephan alkoholfrei Hefeweizen	3,20€	4,50€
Becks Alkoholfrei 0,33l	Flasche	3,10€
Flaschenbiere		0,5l
Weihenstephan, Hefeweizen		4,50€
Weihenstephan, Kristall		4,50€
Weihenstephan, Alkoholfrei		4,50€
Alkoholfreie Getränke		
	0,25l	0,75l
ST. Pellegrino	2,60€	6,00€
Aqua Panna	2,60€	6,00€
Softdrinks	0,2l	0,4l
Pepsi, Pepsi light, Cola Zero	2,00€	4,00€
Seven Up, Mirinda	2,00€	4,00€

Säfte

	0,2l	
Apfelsaft, naturtrüb	2,60€	
Orangensaft	2,60€	
Bananen Nektar	2,60€	
Grapefruit Nektar	2,60€	
Schwarze Johannisbeere Nektar	2,60€	
KiBa (Nektar) 0,2 l	2,60€	
KiBa (Nektar) 0,4 l	4,50€	
Saftschorle 0,2 l	2,50€	
Saftschorle 0,4 l	4,50€	
Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	4,90€	
Golfer 0,2l	2,50€	
Golfer 0,4l	4,50€	
	0,2 l ^{1,12}	0,4 l
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	3,00€	4,90€
Getränke für die Runde		
Mineralwasser 0,5l	2,50€	
Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,5l ^{1,6,11}	3,00€	
Lift Apfelschorle 0,5l ¹	3,00€	
Powerade 0,5l ^{1,6,11,13}	3,00€	
Vitaminwasser 0,5l ¹	3,50€	

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème	2,50€
Espresso	2,20€
Espresso Macchiato	2,40€
Doppelter Espresso	3,80€
Flat White	4,30€
Doppelter Espresso Macchiato	4,00€
Cappuccino	3,30€
Latte Macchiato	3,70€
Heiße Schokolade	3,50€
Eiskaffee ^{1,6,11,14}	5,50€
Eisschokolade ^{1,6,14}	5,50€

Sämtliche Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich

Tee, verschiedene Sorten 3,50€

TEE – Pure Tee Der hochwertige Beutel aus feinstem Gewebe erlaubt eine intensive Aromaentfaltung des losen Tees.

Darjeeling – fein-elegant Eine fein-elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Teegärten Darjeelings.

Earl Grey – blumig-aromatisch Eine blumig-frische Mischung aus hochwertigem Assam und feinstem Ceylon-Tee mit dem Aroma der Bergamotte.

Grüner Tee – wohltuend Fein-aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte als raffinierte Verfeinerung, zeichnet sich durch seine herbe Frische aus.

Rooibos – aromatisch Mild-aromatische Rooibos-Tees mit dem cremigen Aroma von Karamell

Kräutertee – harmonisch Ein mild-harmonisches Geschmackserlebnis aus Rooibos, Fenchel, Anis, Zitronenverbene, Süßholz, Zimt, Kamille und Sonnenblumenblüten.

Pfefferminztee – erfrischend Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten, besticht durch ihre besondere Frische.

Kamillentee – bekömmlich Hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee.

Früchtetee – fruchtig Diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine betonte Hibiskus- und Himbeernote

Weine

offene Weine

Weißwein:	0,2l
Zimmerlin, Grauburgunder ⁰⁴ , deutscher Qualitätswein, 2019	6,00€
Franz, Riesling, Gutswein ⁰⁴ , deutscher Qualitätswein, 2018	6,00€
Wolfgang Pfaffmann, Weißburgunder ⁰⁴ , deutscher Qualitätswein, 2019	6,00€
Rosé:	0,2l
Brositter, Rosé vom blauen Portugieser ⁰⁴ , deutscher Qualitätswein, 2019	6,50€
Rotwein:	0,2l
Merlot, Azienda Agricola Altüris ⁰⁴ , Italien, IGT, 2018,	6,50€
LE Anfore, Primitivo, Salento ⁰⁴ , Italien, IGT, 2018	6,50€
Sparkling:	0,1 l
Le Contesse, Cuvee, Extra Dry ⁰⁴ , Italien, 2018	6,00€
Casa Canevel, Cuvee Rosa, Extra Dry ⁰⁴ , Italien, 2018	9,00€
De Saint Gall, Tradition, Brut, Champagner, Frankreich, 2018	11,00€
De Saint Galle, Rosé, Brut Premier Cru, Frankreich, 2018	12,00€
Weinschorle	
Weißweinschorle ⁰⁴	4,50€
Rosé Schorle ⁰⁴	4,50€

Flaschenweine

Weißwein:	0,75 l
Metzger, Greenvieh, Weißburgunder & Auxerrois Deutscher Qualitätswein, Pfalz, 2019 ⁰⁴	29,50€
By the Glass, Riesling, Villa Huesgen, Mosel, Deutscher Qualitätswein, 2019 ⁰⁴	32,50€
Klump, Grauburgunder, Deutscher Qualitätswein, Baden 2019	34,50€
Ca die Frati, I Frati, Lugana. DOC, Italien, 2019 ⁰⁴	43,50€
Rosé:	0,75 l
Colombelle Cotes de Gascogne, Italien, IGT, 2018 ⁰⁴	28,50€
Ca dei Frati, Rosa dei Fratt, Lugana Italien, DOC, 2019 ⁰⁴	43,50€

Rotwein: 0,75 l

Primitivo Puglia, Di San Marzano,
Italien, IGT, 2019 ⁰⁴ 28,50€

Castorani Montepulciano d'Abruzzo,
DOC, Italien, 2016 ⁰⁴ 34,50€

Ánima Negra, AN/2, Mallorca, Spanien, 2018 ⁰⁴ 44,50€

Champagner: 0,75 l

De Saint Gall Tradition Brut 85,00€

De Saint Gall Rose Brut 95,00€

Aperitif:

Sandemann Sherry dry	4 cl	4,00€
Sandemann Sherry medium	4 cl	4,00€
Martini bianco	4 cl	4,00€
Martini rosso	4 cl	4,00€
Aperol Spritz ¹		8,50€
Hugo ¹		6,50€

Longdrinks:

Absolut Wodka Lemon ⁰⁶		9,50€
Gin Tonic ¹²		9,50€
Hendrik´s Gin Tonic ¹²		12,30€
Cuba Libre ^{1,11}		9,50€

Liköre:

Cointreau ¹	4 cl	6,00€
Sambuca	4 cl	6,00€
Baileys irisich Cream ^{1,11}	4 cl	6,00€

Kräuter/ Halbbitter:

Jägermeister ¹	2 cl	3,50€
Fernet Branca ¹	2 cl	3,50€
Averna ¹	2 cl	3,50€
Ramazotti ¹	2 cl	3,50€

Obstbrände:

Schladerer Williams Birne	2 cl	3,50€
Schladerer Himbeere	2 cl	3,50€
Schladerer Kirschwasser	2 cl	3,50€
Grappa	2 cl	3,50€

Weinbrand/Brandy

Carlos 1 ¹	4 cl	6,00€
-----------------------	------	-------

Wodka:

Moskovskaya	4 cl	5,00€
Absolut Wodka	4 cl	6,00€

Rum:

Havanna Club 3 Jahre ¹	4 cl	5,50€
Havanna Club 7 Jahre ¹	4 cl	7,00 €

Aquavit:

Malteser Aquavit	2 cl	3,00 €
------------------	------	--------