



27.03.2024

# Beach Club Frühstück

täglich in Ruhe frühstücken von 08:00 - 12:00



## Camper -Frühstück

9,80 €

- für Naturburschen -

Pfännchen mit Spiegelei, Nürnberger Würstchen, Tomate, Käse und Gartenkräutern, Brioche und einen Pott Filterkaffee

- alles schön angerichtet auf einem Holzbrett und einem Pfännchen

## Beach Club Frühstück

18,80 €

- der Klassiker -

Land-Schinken, Salami, Schnittkäse, Brie, Butter, Salat, Tomate und Mozzarella, Gemüsesticks, frisches Obst, selbstgekochte Marmelade, Joghurt mit Nuss-Crunch dazu ein Brötchen und zwei Scheiben Landbrot

# Frühstück

täglich in Ruhe frühstücken von 08:00 - 12:00

## Nestfrühstück (Biofrühstück)

23,80 €

- einmal Natur pur -

Hofobst, Streifen von mariniertes Biokarotte, pikanter Almkönigkäse, Rindersaftschinken, veganes Mett (feels), Rote Beete Meerrettich-Aufstrich, Tomaten + Garten-Minze, Süßrahmbutter, ein gekochtes Ei, zwei frische Bio-Kaiserbrötchen



## Sommer-Frühstück (vegan)

11,80 €

- viele Vitamine -

Saisobst, Müsli mit Haferdrink, Sanddorn-Humus, Tomaten-Dattel-Salat, Gemüsesticks, einen hausgemachten Ingwershot, zwei Scheiben Landbrot



## 2 hausgemachte Pancakes

9,20 €

mit Ahornsirup oder Nutella, Puderzucker und frischen Früchten

## Ayurvedisches Porridge

mit Apfel, Honig, Ghee, Zimt, Ingwer und Milch  
Haferdrink oder Mandeldrink

9,80 €

10,80 €

## Heidelbeer-Kokos-Porridge

mit Heidelbeeren, Joghurt, Honig, Zimt, Ingwer und Kokos

10,80 €

## Espresso-Porridge

mit Apfel, Honig, Ghee, Zimt, Ingwer und  
Milch mit Espresso und Schokosoße  
Haferdrink oder Mandeldrink

9,80 €

10,80 €

# Frühstück

täglich in Ruhe frühstücken von 08:00 - 12:00

## Angler Frühstück

13,80 €

frisches Rührei (3 Eier) mit viel Speck, Tomaten und Kräutern,  
dazu ein Brötchen mit Butter und einen Pott Filtercafé

## Rührei (2 Eier) mit Speck, Tomaten und Kräuter

8,80 €

## tankt zusätzlich Energie für den Strandtag

frischer hausgemachter Ingwershot

4 cl 4,90 €

## Zum Nachbestellen...

Butter (2 Stück), nicht verpackt	1,50 €
selbstgekochte Erdbeer- oder Sanddornmarmelade	1,50 €
gekochtes Ei	1,80 €
Nutella	1,50 €
Honig	1,50 €
Ahornsirup	1,80 €
Brötchen <u>oder</u> Landbrot	1,80 €
Orangensaft 0,2l	3,80 €

# Kaffee, Schokolade und Tee

täglich in Ruhe frühstücken von 08:00 - 12:00

<b>Café Crema</b>	small / large	3,90 / 4,90 €
<b>Cappuccino</b>	small / large	4,50 / 5,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	large	5,90 €
<b>Caramel Macchiato</b>	large	5,95 €
<b>Café Latte</b>	large	5,50 €
<b>Pott Filterkaffee</b>	large	4,10 €
<b>Espresso</b>	einfach / doppelt	3,00 / 5,00 €
<b>Espresso Macchiato</b>	doppelt	5,50 €
<b>heiße/kalte Schokolade</b>	large	4,90 €
<b>Glas Tee</b>	large	3,90 €
Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Schwarz, Grün		
<b>Zubereitung mit</b>		1,00 €
<b>Mandel- oder Haferdrink</b>		

# Frühstück

täglich in Ruhe frühstücken von 08:00 - 12:00

## Besondere Tee-Getränke

Bei allen Teegetränken handelt es sich um Bio-Qualität und ayurvedische Mischungen.



<b>Süßholzwurzeltee</b>	Süßholzwurzel schmeckt süß und etwas nach Lakritz	4,80 €
<b>Gewürztee</b>	Ayurvedischer Gewürztee	4,80 €
<b>Yogi - Tee</b>	Ayurvedischer Gewürztee mit heißer Milch, Kurkuma und Honig	6,80 €
<b>Aloe Vera Tea</b>	Wüstenlilie mit frischer Gartenminze	6,80 €
<b>frischer Ingwertee</b>	Ingwer, Kurkuma, mit süßer Orange	6,20 €
<b>Blauer Tee</b>	Blüten der Butterfly Pea Flower, ist seit Jahrhunderten in der ayurvedischen Lehre als Heilpflanze bekannt. angenehmes Reis-Bouquet.	6,20 €

# Starter

täglich von 12:30 - 21:30



## Schickimicki - Teller

18,80 €

Kurz gebratener Thunfisch mit Erbsen-Minz-Püree, Linsensalat mit geräucherter Forelle, Landschinken mit Honigmelone, Gugelhupf pikant, dazu geröstetes Brioche  
-für Euch angerichtet auf dem Holzbrett mit Bananenblatt

## kleiner Vorspeisen - Teller

8,80 €

Tomaten-Dattelsalat, Mozzarella und Ciabatta

## Kühlungsborner Fischsuppe

mittel 250 ml

9,80 €

Fisch, tomatierte Fischbrühe mit Sellerie, Zwiebeln, Hofmöhren und Brioche

## Geflügelbrühe

mittel 250 ml

8,80 €

Hähnchenfleisch, Wurzelgemüse, Fadennudeln

**2 Ciabatta in Olivenöl geröstet** mit hausgemachter Aioli

6,80 €

**2 Ciabatta in Olivenöl geröstet** pur

5,50 €

# Starter

täglich von 12:30 - 21:30

## pikante Thai-Suppe

mit Streifen von der Hahnenbrust, Ingwer, Sesam, Zucchini, Brokkoli, Möhren, Koriander und Cashewkerne, mit Kokosmilch und Zitronengras, dazu geröstetes Brioche

mittel 250 ml 8,60 €

gro 370 ml 11,80 €

## Tomaten-Suppe

mit Basilikum-Erdnuss-Joghurt, dazu geröstetes Brioche

mittel 200 ml 7,80 €

gro 370 ml 9,80 €

## Knoblauchdrillinge - mit Aioli

7,30 €

## Knoblauchdrillinge - pur

6,80 €

# Beach Style

täglich genießen von 12:30 - 21:30



## feels-Club-Sandwich

18,20 €

Buttertoast belegt mit gebratenem Ei, Hähnchenbrust, Gouda, Salat, knusprigem Mecklenburger Speck, Tomate, Gurke, BBQ Sauce

## Orientalische Spare-Ribs „St. Louis Style“

22,80 €

butterweiche Rippchen, sous-vide gegart  
karibischer Salat mit Melone, Ananas, Maulbeeren, Tomate, Gurke, Kokosraspeln, Himbeerdressing und geröstetes Ciabatta

## Beach Seafood Topf

24,80 €

Fisch, Garnelen, Greenshell Muscheln in Fischbrühe mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten, Fenchel und Gartenkräuter serviert im hängenden Kessel dazu in Olivenöl geröstetes Ciabatta

## Beach Club Angus Burger

26,80 €

180 g Angus Rindfleisch, knuspriger Bacon, Zwiebeln, Tomate, Salat, Käse, Haussoe und BBQ -Soe

mit Knoblauchdrillingen

30,80 €

## Knackiger feels Caesar Salat

Salatherzen, Strauchtomaten, Parmesan und Caesardressing dazu in Olivenöl geröstetes Ciabatta

15,80 €

+ mit Hähnchenbrust, gewürzt mit Zimt-Vanille-Pfeffer

19,80 €

## Kleiner Sommersalat mit Himbeerdressing

immer lecker zu allen Gerichten



6,80 €

# feels Klassiker

täglich genießen von 12:30 - 21:30

## feels orientalische Hackbällchen

12,80 €

frisches, mageres gemischtes Hackfleisch mit Datteln, Minze, Honig, Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und arabische Gewürze, dazu geröstetes Ciabatta

(5 Stück) mit frischer Joghurt-Minzsoe

## Lachsfilet mit feels Sanddorn-Kokos Curry

32,80 €

im Bananenblatt mit Yamswurzel- Stampf, Orangenabrieb, Rosa-Pfeffer-Beeren, etwas Muskatblüte und Frühlingslauch



## Linguini Aglio e Olio Originale

schmale Bandnudeln, Knoblauch, Tomate, Rosmarin und Chiliflocken in feinem Olivenöl mit groben Parmesanhobeln (Vegetarisch)

18,50 €

mit Garnelen

25,80 €

mit Lachs

28,80 €

## geschmortes Schulterfilet vom Rind

31,20 €

mit feiner Rauchnote

gebrannter Stampf und dazu Wintergemüse

## Smutjes Rindertopf

28,80 €

frisches Rindfleisch vom deutschen Bug,

mit Champignons, Zwiebeln, Bauernrotwein, Lorbeer, Piment und

Vanillenote, dazu geröstetes Ciabatta

- serviert im hängenden Kessel

## feels Butterchicken mit Duftreis

19,80 €

Hahnenkeule, Tomatensoe, Butter, feels Garam Masala \*,

Kurkuma, Knoblauch, Kreuzkümmel, Frühlingslauch

\*feels Garam Masala- auch zum Mitnehmen im Glas - zum Selberkochen oder als Geschenk für Freunde ☺ 3,50 €

# Buddhakarte

## probiert es aus

täglich genießen von 12:30 - 21:30

**besten Veggie Burger (vegetarisch oder vegan)** 24,80 €

Patty aus 150 g Jackfruit, Karotte, Zwiebeln, feels Humus

Tomate, Käse, Salat, BBQ-Sauce

+ mit Knoblauch-Drillingen 28,80 €

**Kitchari (ayurvedischer Eintopf) (vegetarisch)** 17,80 €

Urid Dal mit Gartengemüse und Quinoa / Reis,

dazu Basilikum-Erdnuss-Ingwer Chutney und Naanbrot

- serviert im Einweckglas

**feels Sommercurry (vegan)** 18,20 €

-Vendakkai Pulussu -

Okraschoten, Zucchini, Tomaten, Gemüsezwiebeln, Amchoor,

Koriandersamen, Cayennepfeffer und Kurkuma, dazu

Yamswurzel-Stampf

**Ganesha -Glück für den Genieer (vegan)** 18,40 €

Mungbohnen, Lorbeer, Oregano, Kurkuma, mecklenburger

Ananas, Tomate, rosa Pfeffer su-sauer eingelegte

Dorrpflaume + Kürbis, gebratener Tofustick mit

Spinatsesamkruste

**Energieballchen (Besan Laddu)** 9,80 €

Vedisches Konfekt (4 Stück) mit Erdbeerjam

Kichererbsenmehl, Sesamkörner, Kardamon, Kokosfett,

brauner Rohrzucker, Kakao und Kokosraspeln

zur Verdauung / Absacker 4,00 €

**Balaristhaya (ayurvedisches Krauserelixier) 2cl**



# Raclette

## Hyggeliges

mal anders genießen von 12:30 - 21:30



### Pfännchenschwingen mit Käse, Fleisch, Gemüse

- ab 2 Personen bitte vorbestellen 😊

44,00 €

### Raclette

pro Person

- 100 g echter Raclettekäse
- 70 g Hähnchenfilet
- 70 g Schweinefilet
- 70 g deutsches Roastbeef

selbstgemachte Dips: Aioli, Minz-Soße, BBQ -Soße,  
Haussoße

(je 30 g)

- zubereitetes Gemüse:  
Mecklenburger Gemüse (100g), vorgegart und mit Salz  
gewürzt
- Strauchtomaten und Ananas

Beilage: American Toast (2)

### Nachbestellung:

Dips je Schale (30 g)

1,50 €

American Toast Korb (3)

3,50 €

# Fondue Chinoise

mal anders genießen von 12:30 - 21:30



Mit Freunden treffen und alte Geschichten erzählen...  
bei einem Fleisch Fondue Chinoise  
frische selbstgekochte Brühe mit  
Knoblauch, Chili und Rosmarin

- ab 2 Personen bitte vorbestellen 😊

38,20 €

pro Person

- 70 g Hähnchenfilet
  - 70 g Schweinefilet
  - 70 g deutsches Roastbeef
- selbstgemachte Dips: Aioli, Minz-Soße, BBQ -Soße, Haussoße  
(je 30 g)  
Beilagen: Mie-Nudeln (100 g)  
zubereitetes Gemüse:  
Mecklenburger Gemüse (100g) vorgegart und mit Salz gewürzt

### Nachbestellung:

Dips je Schale

1,50 €

Mie-Nudeln (100 g)

3,50 €

# Kinderkarte

täglich genießen von 12:30 - 21:30

## Muschelsucher

**Muschelnudeln** mit hausgekochter Bolognese  
oder Tomatensoe  
 + feinem Parmesankese



8,80 €  
 7,80 €  
 3,00 €

## Lieblingessen!

Hühnerfrikassee mit Reis

8,80 €

## Sau Gut!

riesengroer Eierkuchen mit Apfelmus und Puderzucker

8,80 €

Alles aufgegessen?

Die Sonne scheint für DICH und die Marshmallows  
 stehen bereits am Feuer!

## Piratencocktail

O-Saft, Maracujanektar, Blue Curacao Sirup, Soda

6,60 €

**TEDDY -KIBA** Bananennektar, Kirschnektar im Teddyglas

5,50 €

**Kinderpunsch mit Zuckerstange**

6,20 €

**Babyccino** mit Marshmallows und uberraschung

4,60 €

Marshmallows (5) am Feuertisch (immer eine Schale gratis)

0,00 €

Jede weitere Schale

3,00 €



Liebe Kinder, zu jedem  
 Kindergericht bekommt Ihr  
 eine Tiergabel gratis

# Kuchen und Dessert

täglich genießen von 12:30 - 21:30

**warmer, frisch gebackener Lieblings-Apfelkuchen** 6,20 €  
mit Sahne 7,70 €

**warmer Blech-Kuchen** (Tagesangebot) 5,80 €  
mit Sahne 7,30 €

**Energieballchen (Besan Laddu)** 9,80 €  
- Vedisches Konfekt (4 Stück) mit Erdbeerjam  
Kichererbsenmehl, Sesamkörner, Kardamom, Kokosfett,  
Vollrohrzucker, Kakao und Kokosraspeln

**Katzengedeck** 9,90 €  
- mit allen Sinnen genießen **Shiva**  
karamellierter feiner Kokos-Gewurzreis mit Honig, frittierten  
Nudeln, kandierte Fenchelsamen und Limettenkruste

**Strand - Waffeln** mit Puderzucker 7,20 €  
- mit **Vanille-Eis** (1) 8,90 €

**Crêpe Suzette (auf Vorbestellung)** 15,00 €  
flambiert mit Orangensud (enthält Grand Marnier) am Tisch,  
serviert mit Orangenfilets und Vanilleeis

**Affogato al caffe** 6,80 €  
ist ein Dessert der italienischen Küche, das aus Espresso mit  
Vanilleeis besteht

RESTAURANT **feels** E S S B A R

RESTAURANT

**feels**

E S S B A R  
KÜHLUNGSBORN

**feels Beach Club Hotel & Restaurant feels EssBar**

Wir freuen wir uns über eine 5 Sterne - Bewertung  
auf **Google**, **Tripadvisor**, **Facebook** oder **Instagram**

**[www.beachclubhotel.de](http://www.beachclubhotel.de)**



**Tripadvisor**



**TikTok**

Ihr könnt im **feels bar** oder mit **EC-Karte** bezahlen.  
Mit den genannten Zahlarten müssen wir die Preise nicht  
erhöhen, die durch hohe Kartengebühren entstehen.

Es geht um Euch und um uns ☺.

Wir sagen Dankeschön.

**DIREKTE RESERVIERUNG: TEL. 038293-14026**