

Beach Club Frühstück

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



Camper -Frühstück, inklusive Pott Filterkaffee

9,80

- für Naturburschen -

Pfännchen mit Nürnberger Würstchen, Spiegelei, Tomate, Käse und Gartenkräutern, dazu Brioche

- alles schön angerichtet in einem Pfännchen -

Beach Club Frühstück

18,80

- der feels Klassiker -

Land-Schinken, Salami, Schnittkäse, Brie, Butter, Salat, Tomate und Mozzarella, Gemüsesticks, frisches Obst, selbstgekochte Marmelade, Joghurt mit Nuss-Crunch **(feels special)* dazu ein Brötchen und zwei Scheiben Landbrot oder zwei Brötchen - wie Ihr wollt...

- alles schön angerichtet auf einem Holzbrett -

* Empfehlung gekochtes Ei oder Rührei mit Speck und Lauchzwiebeln dazu bestellen!

Frühstück

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

Nixen - Frühstück

16,80

- ausnahmsweise auch für Männer -

veganes Mett **(feels special)*, Deichkäse (bio), Tomaten-Dattel-Salat, Avokado-Humus, Streifen von marinierter Karotte **(feels special)*, Hofobst, hausgemachter Ingwershot und ein Muschelbrötchen
- serviert auf einem Holzbrett -



feels Egg Drop

14,80

- stylisch in Südkorea -

leichte Süße vom Briochebrot, fluffiges Rührei, salziger Schinken, cremiger Käse, Avocado-Humus und geheime Soße **(feels special)*,
- alles schön angerichtet auf Olivenholz -

2 hausgemachte Pancakes

11,20

mit Ahornsirup oder Nutella, Puderzucker und frischen Früchten

Frühstücks-Burger

14,20

- amerikanisch -

Brioche-Bun, Rührei, Bacon, Tomaten, Avocado-Humus, Ahornsirup
- alles schön angerichtet auf **-Olivenholzbrettchen-**

Ayurvedisches Porridge

mit Apfel, Honig, Ghee, Zimt, Ingwer und Milch

10,80

Hafermilch: Milch der Du vertrauen kannst. Wir stellen Hafermilch als frische Pflanzenmilch aus natürlichen Zutaten selbst her - ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe mit echtem Geschmack nach Hafer.

11,80

Heidelbeer-Kokos-Porridge

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

11,80

Frühstück

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

Angler Frühstück, inklusive Pott Filterkaffee 13,20

frisches Rührei (3 Eier) mit Bacon, Tomaten und Kräutern,
dazu ein Brötchen mit Butter

Rührei (2 Eier) mit Bacon, Tomaten und Kräuter 8,80

tinkt zusätzlich Energie für den Strandtag

frischer hausgemachter Ingwershot 4 cl 4,80

Zum Nachbestellen...

Butter (2 Stück), nicht verpackt	1,80
selbstgekochte Erdbeer- <u>oder</u> Sanddornmarmelade	1,50
gekochtes Ei	2,00
Spiegelei	3,50
Nutella	1,80
Honig	1,60
Ahornsirup	2,50
Brötchen <u>oder</u> Landbrot	2,00
Avocado-Humus	2,20

Kaffee, Schokolade und Tee

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

Café Crema	small / large	4,20 / 5,20
Cappuccino	small / large	4,50 / 5,50
Latte Macchiato	large	5,90
Caramel Macchiato	large	6,10
Milchkaffee	large	5,50
Pott Filterkaffee	large	4,70
Espresso	einfach / doppelt	3,20 / 5,50
Espresso Macchiato	doppelt	5,90
heiße/kalte Schokolade	large	5,80
Kinder-Babyccino im Pandabar-Glas ☺ mit Marshmallows + Überraschung		4,80
mit frisch hergestellte Hafermilch*(feels special)		1,00
<hr/>		
selbstgemachter Eierpunsch		6,90
Weißwein, Eigelb, Pomeranze- und Zitronenschale, Gewurzkuchlein		
Glühwein rot oder weiß -hausgemacht-		5,90
Rotwein/Weißwein, Zimtrinde, Wacholder, Nelken, Sternanis - vielleicht mit Amaretto oder Rum?		
Hot Aperol		8,90
Aperol, Weißwein, Triple sec, Apfelsaft, Maracujanektar, Orangenscheibe, Zuckerrand + Gewurzkuchlein		
Hot Caipi		8,90
Pit, Limette, Rohrzucker, Zuckerrand + Gewurzkuchlein		
Gold Engel		8,90
Likör 43, Apfelsaft, Zimt, Grenadine + Gewurzkuchlein		
Winter-Grog		6,90
uberseerum, schwarzer Tee, heißes Wasser + Gewurzkuchlein		
Alkoholfreier Pusch		6,90
Ananassaft, Maracujanektar, blue curacao sirup		

***(feels special)** Hafermilch

Milch der Du vertrauen kannst. Wir stellen Hafermilch als frische Pflanzenmilch im feels aus natürlichen Zutaten selbst her - ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe mit echtem Geschmack nach Hafer.

Besondere Tee-Getränke

Süßholzwurzeltee



5- 8 Minuten

Süßholzwurzel schmeckt süß und etwas nach Lakritz

4,80

Gewürztee



5- 8 Minuten

Ayurvedischer Gewürztee

4,80

feels Yogi - Tee

Ayurvedischer Gewürztee mit heißer Milch, Kurkuma und Honig

6,80

Aloe-Vera-Tee

Wüstenlilie mit frischer Gartenminze

6,80

frischer Ingwertee

Ingwer, Kurkuma, mit süßer Orange

6,80

feels Rhabarber Tee

Rhabarber, Zitrone, Rohrzucker

6,80



Starter

täglich von 12:30 - 21:00



Schickimicki - Holzbrett

Kurz gebratener Thunfisch mit Erbsen-Minz-Püree, Linsensalat mit geräucherter Makrele, Landschinken mit Honigmelone, Gugelhupf pikant, kleiner Salat dazu geröstetes Brioche

18,80

Show



kleiner Vorspeisen - Teller

Tomaten-Dattelsalat, Mozzarella und Ciabatta



9,80

feels orientalische Hackbällchen

(3 Stück) mit frischer Joghurt-Minzsoe + geröstetes Ciabatta
frisches, mageres gemischtes Hackfleisch mit Datteln, Minze, Honig, Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und arabischen Gewürzen

9,80

Kühlungsborner Fischsuppe mit Brioche

Fisch, tomatierte Fischbrühe mit Sellerie, Zwiebeln, Hofmohren

mittel
250 ml



9,80

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

9,80

groß
370 ml

11,80

cremige Mecklenburger Waldpilzsuppe

Butterpilze, Egerling, Austernpilze, Trüffel, Champignons, Zwiebeln, Piment, Lorbeer, Sahne, dazu geröstetes Brioche

mittel
200 ml

9,80

Kürbissuppe mit geröstetem Brioche

Hokkaidokürbis, Karotten, Zwiebeln, geröstete Kürbiskerne

mittel
200 ml



9,80

zwei Ciabatta geröstet pur oder mit hausgemachter Aioli

5,50 / 6,80



Beach Style



täglich genießen von 12:30 - 21:00

feels-Club-Sandwich

18,80

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

Orientalische Spare-Ribs „St. Louis Style“

26,60

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

Herbstsalat mit Himbeerdressing



7,80

-immer lecker zu allen Gerichten

feines Seehechtfilet

25,80

Seehecht gebraten, Zwiebel-Speck-Stippe **(feels special)*, Kartoffelstampf, Weißwein-Zitronen-Butter-Sauce und Blattsalat mit Himbeerdressing



Caesar-Burger

24,80

Hähnchenbrustfilet, knusprigen Baconscheiben, Tomate, Salat, feels Caesar-Sauce **(feels special)*

Beach Club Angus Burger -rustikal

26,80

180 g Angus Rindfleisch, knuspriger Bacon, Schmorzwiebeln, Tomate, Salat, cremigem Käse, feels Haussoe und BBQ -Sauce

Knoblauchdrillinge aus der Pfanne zum Burger



5,00

Knackiger feels Caesar Salat

16,80

Salatherzen, Parmesan und Caesardressing
dazu geröstetes Ciabatta



+ mit Hähnchenbrust, gewürzt mit Zimt-Vanille-Pfeffer

20,80



feels Klassiker

täglich genießen von 12:30 - 21:00

feels orientalische Hackbällchen

26,80

(9 Stück) mit frischer Joghurt-Minzsoße

frisches, mageres gemischtes Hackfleisch mit Datteln, Minze, Honig, Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und arabischen Gewürzen, mariniertes Spinat, dazu geröstetes Ciabatta

Kleiner Salat mit Himbeerdressing

-immer lecker zu allen Gerichten



7,80

Kürbisravioli mit Pesto Rosso

26,80

und bardierter Hähnchenbrust

Hokkaidokürbis, getrocknete Tomaten, Cashewkerne, Parmesan, 120 g Hähnchenbrust



Green Curry *(feels special), mit Lachs

Lachs, feine Udon-Nudeln (aus der japanischen Küche), Kokosmilch, Knoblauch, Ingwer, Gemüse, Frühlingslauch und etwas rosa Beeren - serviert in der Bowl -

28,40



Linguini Aglio e Olio Originale

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

18,50

+ mit gebratenem Hähnchenfilet

24,80

+ mit gebratenen Garnelen

26,80

Butter Chicken aus dem Ofen

24,80

Hähnchenkeule, Tomatensoße, Butter mit Garam Masala, Kurkuma, Knoblauch, Kreuzkümmel, Frühlingslauch, dazu Gemüse-Duftreis - serviert in der Tajine

Waldzeit

täglich genießen von 12:30 - 21:00



feels Herbstcurry (vegan)

18,20

Blumenkohl, Zucchini, Tomaten, Gemüsezwiebeln, Amchoor, Koriandersamen, etwas Chili und Kurkuma, dazu Kartoffel-Orangen-Stampf



frisches Wildfleisch aus den Wäldern

29,80

Mecklenburg Vorpommerns - Wildschweingulasch

mit Steinpilzen, Maronen, Pfifferlingen, Champignons, Zwiebeln, Bauernrotwein, Lorbeer, Zimt, Piment und Wachholder, gebrannter Stampf und Preiselbeeren



Maharishi Pilz-Dal mit Hokkaidokürbis

20,80

Urid-Dal, Austernpilze, Champignons, Zucchini, Tomaten dazu geröstete Kürbisscheiben mit Honig und Kürbiskerne - serviert im Lehmtopf-



handgemachte Kurbisravioli mit Pesto Rosso

20,80

Hokkaidokürbis, getrocknete Tomaten, Cashewkerne, Parmesan



Knoblauchdrillinge - mit Aioli



7,80

Knoblauchdrillinge - pur

6,80

zwei Ciabatta geröstet mit hausgemachter Aioli

6,80

zwei Ciabatta geröstet pur

5,50



Raclette

Hyggeliges

Fondue

Chinoise

Raclette + Fondue zusammen
mal anders genießen von 12:30 - 21:00



Pfännchenschwinge & Fondue mit Käse, Fleisch, Gemüse und Dips

- ab 2 Personen bitte vorbestellen 😊

44,00

pro Person

Raclette

- 100 g echter Raclettekäse
- 70 g Hähnchenfilet
- 70 g Schweinefilet
- 70 g deutsches Roastbeef
- selbstgemachte Dips: Aioli, BBQ -Soße, und Haussoße (je 30 g)

zubereitetes Gemüse:

Mecklenburger Gemüse (100g), vorgegart und mit Salz gewürzt
und Ananas

Beilage: American Toast (2)

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 €



finale furiosa

täglich genießen von 12:30 - 21:00



warmer, frisch gebackener Lieblings-Apfelkuchen 6,20

mit Sahne + 2,50

mit Vanilleeis + 3,00

warmer, hausgebackener Blech-Kuchen 5,80

mit Sahne + 2,50

mit Vanilleeis + 3,00

frische gebackene Waffel mit Puderzucker 7,20

mit Vanilleeis + 3,00

Affogato al caffè 8,80

ist ein Dessert der italienischen Küche, das aus Espresso mit Vanilleeis, Pistazien und Caramelsoe besteht
- serviert im Martiniglas -

Dubai Cafespezialitt „Burj Al Arab“ 9,80

Espresso, gezuckerte Kondensmilch, Milchschaum, Likör 43, Dattel - echt arabisch -

Kürbis-Crème Brulee 9,80

aus der französischen Küche, Sahne, Milch, Eigelb, Kurbispaste, echte Vanille, mit besonders leckerer Caramelkruste

-Euch erwartet eine kleine Show-

Show



Käsebrett mit Weintrauben 12,80

Bio-Deichkäse, Bio-Hofkase, Bio-Friesisch Blue Käse, Feigensenf, Walnüsse, Erdnüsse, Weintrauben, Pumpernickel, Butter

-schön angerichtet auf einem Holzbrett-

zum Naschen! 9,80

Königliches Ayurvedisches Konfekt

Energieballchen (4 Stück) mit Erdbeerjam

aus Kichererbsenmehl, Sesamkörner, Kardamom, Kokosfett, Vollrohrzucker, Kakao und Kokosraspeln



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



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