

# Beach Club Frühstück

ständig 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 mariniert 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

tankt 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

<b>Café Crema</b>	small / large	4,20 / 5,20
<b>Cappuccino</b>	small / large	4,50 / 5,50
<b>Latte Macchiato</b>	large	5,90
<b>Caramel Macchiato</b>	large	6,10
<b>Milchkaffee</b>	large	5,50
<b>Pott Filterkaffee</b>	large	4,70
<b>Espresso</b>	einfach / doppelt	3,20 / 5,50
<b>Espresso Macchiato</b>	doppelt	5,90
<b>heißer/kalte Schokolade</b>	large	5,80
<b>Kinder-Babycino im Pandabär-Glas</b> ☺ mit Marshmallows + Überraschung		4,80
<b>mit frisch hergestellte Hafermilch* (feels special)</b>		1,00
<b>selbstgemachter Eierpunsch</b>		6,90
Weißwein, Eigelb, Pomeranze- und Zitronenschale, Gewürzküchlein		
<b>Glühwein rot oder weiß -hausgemacht-</b>		5,90
Rotwein/Weißwein, Zimtrinde, Wacholder, Nelken, Sternanis - vielleicht mit Amaretto oder Rum?		7,20
 <small>Winter</small>		
<b>Hot Aperol</b>		8,90
Aperol, Weißwein, Triple sec, Apfelsaft, Maracujanektar, Orangenscheibe, Zuckerrand + Gewürzküchlein		
 <small>Winter</small>		
<b>Hot Caipi</b>		8,90
Pitú, Limette, Rohrzucker, Zuckerrand + Gewürzküchlein		
<b>Gold Engel</b>		8,90
Likör 43, Apfelsaft, Zimt, Grenadine + Gewürzküchlein		
 <small>Winter</small>		
<b>Winter-Grog</b>		6,90
Überseerum, schwarzer Tee, heißes Wasser + Gewürzküchlein		
<b>Alkoholfreier Pusch</b>		6,90
Ananassaf, 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 12:00 - 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-Minzsoße + geröstetes Ciabatta

9,80

frisches, mageres gemischtes Hackfleisch mit Datteln, Minze, Honig, Knoblauch, Kräutern, Zwiebeln und arabischen Gewürzen

## Kühlungsbörner Fischsuppe mit Brioche

Fisch, tomatierte Fischbrühe mit Sellerie, Zwiebeln, Hofmöhren

mittel

250 ml

9,80



## pikante Thai-Suppe

mit Streifen von der Hähnchenbrust, 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 12:00 - 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 Haussosse 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 12:00 - 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

7,80

-immer lecker zu allen Gerichten



## Kürbisravioli mit Pesto Rosso und bardierter Hähnchenbrust

26,80

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



## Green Curry \*(feels special), mit Lachs

28,40

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



## Linguini Aglio e Olio Originale

18,50

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

+ 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 12:00 - 21:00



## feels Herbstcurry (vegan)

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

18,20



## frisches Wildfleisch aus den Wäldern

### Mecklenburg Vorpommerns - Wildschweingulasch

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

29,80



## Entenkeule, sous vide gegart - butterzart

mit hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelklößen und ganz viel Soße

28,60

## Maharishi Pilz-Dal mit Hokkaidokürbis

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

20,80



## handgemachte Kürbisravioli mit Pesto Rosso

Hokkaidokürbis, getrocknete Tomaten, Cashewkerne, Parmesan

20,80



## 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 12:00 - 21:00



## Pfännchenschwingen & 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

mal anders genießen von 12:00 - 21:00



<b>warmer, frisch gebackener Lieblings-Apfelkuchen</b>	6,20
mit Sahne	+ 2,50
mit Vanilleeis	+ 3,00
<b>warmer, hausgebackener Blech-Kuchen</b>	5,80
mit Sahne	+ 2,50
mit Vanilleeis	+ 3,00
<b>frische gebackene Winterwaffel mit Puderzucker</b>	7,20
mit Vanilleeis	+ 3,00
<b>Affogato al caffè</b>	8,80
ist ein Dessert der italienischen Küche, das aus Espresso mit Vanilleeis, Pistazien und Caramelsoße besteht - serviert im Martiniglas	
<b>Dubai Cafespezialität „Burj Al Arab“</b>	9,80
Espresso, gezuckerte Kondensmilch, Milchschaum, Likör 43, Dattel - echt arabisch -	
<b>Crêpe Suzette - flambeiert am Tisch</b>	15,80
Butter, brauner Zucker, Orangensaft und Crêpe, flambeiert mit Grand Marnier (Orangenlikör) am Tisch	
Special nur zur Winterzeit ❄️❄️❄️	
<b>Käsebrett mit Weintrauben</b>	12,80
Bio-Deichkäse, Bio-Hofkäse, Bio-Friesisch Blue Käse, Feigensenf, Walnüsse, Erdnüsse, Weintrauben, Pumpernickel, Butter	
<b>zum Naschen! Königliches Ayurvedisches Konfekt</b>	9,80
Energiebällchen (4 Stück) mit Erdbeerjam aus Kichererbsenmehl, Sesamkörner, Kardamom, Kokosfett, Vollrohrzucker, Kakao und Kokosraspeln	
<b>Bratapfel mit Marzipanfüllung aus dem Ofen</b>	12,80
mit Mandelsplitter und hausgemachter Vanillesoße	
Special nur zur Winterzeit ❄️❄️❄️	

RESTAURANT  
**feels**  
ESSBAR  
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**



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**