

# 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

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>heiße/kalte Schokolade</b>	large	5,80
<b>Kinder-Babyccino im Pandabär-Glas</b> 😊 mit Marshmallows + Überraschung		4,80
<b>mit frisch hergestellte Hafermilch*(feels special)</b>		1,00

## selbstgemachter Eierpunsch

6,90

Weißwein, Eigelb, Pomeranze- und Zitronenschale, Gewürzküchlein

## Glühwein rot oder weiß -hausgemacht-

5,90

Rotwein/Weißwein, Zimtrinde, Wacholder, Nelken, Sternanis  
- vielleicht mit Amaretto oder Rum?

7,20

## Hot Aperol

8,90

Aperol, Weißwein, Triple sec, Apfelsaft, Maracujanektar, Orangenscheibe, Zuckerrand + Gewürzküchlein

## Hot Caipi

8,90

Pitú, Limette, Rohrzucker, Zuckerrand + Gewürzküchlein

## Gold Engel

8,90

Likör 43, Apfelsaft, Zimt, Grenadine + Gewürzküchlein

## Winter-Grog

6,90

Überseerum, schwarzer Tee, heißes Wasser + Gewürzküchlein

## 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 12:00 - 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  
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, 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

-immer lecker zu allen Gerichten



7,80

## 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, marinierter 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

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

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 12:00 - 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


**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 Winterwaffel** 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 Caramelsoße besteht - serviert im Martiniglas

**Dubai Cafespezialität „Burj Al Arab“** 9,80

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

**Crêpe Suzette - flambiert am Tisch** 15,80

Butter, brauner Zucker, Orangensaft und Crêpe, flambiert mit Grand Marnier (Orangenlikör) am Tisch

**Special nur zur Winterzeit** ❄️❄️❄️

Show


**Käse Brett mit Weintrauben** 12,80

Bio-Deichkäse, Bio-Hofkäse, Bio-Friesisch Blue Käse, Feigensenf, Walnüsse, Erdnüsse, Weintrauben, Pumpernickel, Butter

**zum Naschen! Königliches Ayurvedisches Konfekt** 9,80

**Energiebällchen** (4 Stück) mit Erdbeerjam

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


**Bratäpfel mit Marzipanfüllung aus dem Ofen** 12,80

mit Mandelsplitter und hausgemachter Vanillesoße

**Special nur zur Winterzeit** ❄️❄️❄️



RESTAURANT *feels* ESSBAR

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**



**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**