

Beach Club Frühstück

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



Camper -Frühstück, inklusive Pott Filterkaffee

10,80

- für Naturburschen -

Pfännchen mit Mecklenburger Jagdwurst, Spiegelei, Tomate, Käse und Gartenkräutern, dazu hausgebackenes Landbrot

- alles schön angerichtet in einem Pfännchen -

Beach Club Frühstück

18,80

- der feels Klassiker -

Kochschinken, Salami, Schnittkäse, Tomate und Mozzarella, Butter, Gemüsesticks, frisch geschnittenes Obst, selbstgekochte Marmelade, Hausjoghurt mit Nuss-Crunch **(feels special)* dazu zwei Brötchen / oder hausgebackenes Landbrot - wie Ihr möchtet

- alles schön angerichtet auf einem Holzbrett -

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

Frühstück

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

Nixen - Frühstück

18,20

- ausnahmsweise auch für Männer -

veganes Mett **(feels special)*, Backenholzer Bio-Hofkäse, Tomaten-Dattel-Salat, Avocado-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 Bruchebrot, fluffiges Rührei, salziger Schinken, cremiger Käse, Avocado-Humus und geheime pikante Soße **(feels special)*
- alles schön angerichtet auf Olivenholzbrettchen -

2 hausgemachte Pancakes mit Puderzucker + Früchten

11,20

mit Ahornsirup oder Nutella

2,50

Mettverliebte -extra Portion Protein / -auch vegan

10,80

inklusive Pott Filterkaffee

- bodenständig -

2 halbe helle Brötchen, Butter, frisches Zwiebelmett nach Hausrezept, mit extra gehackten Zwiebeln
- alles schön angerichtet auf einem Holzbrett -

Heidelbeer-Kokos-Porridge

12,80

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

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

Frühstück

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

Angler Frühstück, inklusive Pott Filterkaffee 12,80

frisches Rührei (3 Eier) mit einem Brötchen mit Butter

Tomaten	1,50
Bacon	2,50
Lauchzwiebeln	1,20

Rührei oder Spiegelei 8,80

frisches Rührei (2 Eier) mit Lauchzwiebeln

kunterbuntes Kinderfrühstück 7,40

1 hausgemachter Pancake

Puderzucker + Früchten + kleiner Erdbeeryoghurt + Überraschung

Zum Nachbestellen...

Butter (2 Stück), nicht verpackt	1,90
selbstgekochte Marmelade Erdbeer, Sanddorn oder Pflaume	1,80
gekochtes Ei	2,00
Nutella	2,50
Honig	1,70
Ahornsirup	2,50
Brötchen <u>oder</u> Landbrot	2,00
Avocado-Humus	2,80

Kaffee, Schokolade und Tee

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

Café Crema	small / large	4,80 / 5,80
Cappuccino	small / large	5,20 / 6,20
Latte Macchiato	large	6,20
Caramel Macchiato	large	6,60
Milchkaffee	large	6,20
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 Pandabär-Glas ☺ mit Marshmallows + Überraschung		4,80

***mit frisch hergestellter Hafermilch*(feels special)** 0,50

verschiedene Teesorten:	Grün, Früchte, Schwarz, Kräuter, Minze, Kamille	3,90
Süßholzwurzeltee		4,80
Gewürztee		4,80
frischer Ingwertee		6,80
feels Yogi - Tee		6,80
Aloe-Vera-Tee		6,80
Rhabarber Tee		6,80
frischer Minztee		4,80
Detoxtee		4,80

tankt zusätzlich Energie für den Strandtag

frischer hausgemachter Ingwershot 4 cl 3,50

Starter

täglich von 12:00 - 21:00



Schickimicki - Holzbrett

18,80

Show

Linsensalat mit hausgeräuchertem Orangen-Lachs, gefüllter Crêpe mit Avocado- Humus und Kochschinken auf Minzjoghurt, dazu frisch gebackenes Roggenbrot mit Butter und Zwiebelmett, Maulbeeren, kandierten Kichererbsen und ein kleiner Salat mit Himbeer-Vinaigrette -serviert auf einem Holzbrett-



kleiner Vorspeisen - Teller



9,80

Tomaten, Datteln, Zwiebeln, Mozzarella und Frühlingslauch, dazu hausgebackene warme Focaccia

feels orientalische Hackbällchen

9,80

(3 Stück) mit frischer Joghurt-Minzsoße + hausgebackene warme Focaccia

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

Kühlungsborner Fischsuppe

Fisch, tomatierte Fischbrühe mit Sellerie, Zwiebeln, Hofmöhren dazu hausgebackene warme Focaccia

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 hausgebackene warme Focaccia

mittel
250 ml

9,80

Saisonsuppe:

cremige Mecklenburger Waldpilzsuppe

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

mittel
200 ml

9,80

fluffige warme Focaccia pur oder mit Aioli

4,80 / 5,80

Drillinge mit Rosmarin oder Knoblauch pur oder mit Aioli

6,80 / 7,80

Beach Style

täglich genießen von 12:00 - 21:00



große Thaisuppe

mit Streifen von der Hähnchenbrust, Ingwer, Sesam, Zucchini, Brokkoli, Möhren, Koriander und Cashewkerne, mit Kokosmilch und Zitronengras, dazu hausgebackene warme Focaccia

18,80

feels orientalische Hackbällchen

(9 Stück) mit frischer Joghurt-Minzsoße

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

26,80

butterweiche Spare-Ribs „St. Louis Style“

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

26,80

feines Seehechtfilet

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

25,80



Caesar-Burger

Burgerbun, Hähnchenfleisch, knusprigen Bacon Scheiben, Tomate, Parmesan, frischer Salat, feels Caesar-Sauce **(feels special)**

24,80

Beach Club Angus Burger -rustikal

rustikales Burgerbun mit Sesam, 180 g Angus Rindfleisch, knuspriger Bacon, Schmorzwiebeln, Strauchtomate, Salat, cremiger Käse, feels Haussoße und BBQ -Sauce

26,90

Drillinge aus der Pfanne zum Burger dazu bestellen

5,40

Knackiger feels Caesar Salat

Romana Salatherzen, Parmesan und Caesardressing, mit Hähnchenfleisch, gewürzt mit Zimt-Vanille-Pfeffer dazu hausgebackene warme Focaccia

16,80

20,80

Sommersalat mit Himbeerdressing

-immer lecker zu allen Gerichten



7,80

feels frische Pasta



frische Pasta (180 g), Mehl, Olivenöl, Salz
Di grano duro Rimacinata Mehl (doppelgriffig)

ist ein italienischer Hartweizengrieß, der besonders fein gemahlen wird. Im Vergleich zu normalem Hartweizengrieß ist die Körnung von Semola Rimacinata noch feiner.

kombiniert mit:

Vegetarisch Aglio e Olio Originale

Knoblauch, Tomatenpesto, Rosmarin und Chiliflocken in feinem Olivenöl mit groben Parmesanhobeln

17,20

hausgemachter Orangen-Lachs oder Garnelen

selbstgeräucherter warmer Räucherlachs, Tomatenpesto oder Basilikumpesto mit groben Parmesanhobeln

28,00

Hähnchenfleisch

Hähnchenfleisch aus der Keule, gewürzt mit indischem Bergpfeffer, Tomatenpesto oder Basilikumpesto und Parmesan

22,80

Butterchicken

Hähnchenkeule, Tomatensoße, Butter mit Garam Masala, Kurkuma, Knoblauch, Kreuzkümmel und Frühlingslauch

21,20

Greencurry mit Lachs

feiner geräucherter Orangen-Lachs in Kokosmilch, Knoblauch, Ingwer, Gemüse und Frühlingslauch

26,40

Zum Nachbestellen!

☐ **Parmesan im Schälchen extra**

2,80

Chicken Wings & Drums



mit den Chicken Wings & Drums haben wir eine fantastische Möglichkeit, Euch mit verschiedenen Aromen und Geschmackserlebnissen zu überraschen.

Butterzarte Chicken (220 g Fleisch)

13,80

jumbo Wings & Drums -klein - 3er,

orientalisch mariniert, butterzart und im Ofen gebacken, dazu „feels Kimchi“ (Weißkrautsalat, Ingwer, Chili, Knoblauch, Honig) + fluffiges warmes Focaccia, ein gratis Dip Deiner Wahl

Butterzarte Chicken (440 g Fleisch)

25,40

jumbo Wings & Drums -mittel - 6er,

orientalisch mariniert, butterzart und im Ofen gebacken, dazu „feels Kimchi“ (Weißkrautsalat, Ingwer, Chili, Knoblauch, Honig) + fluffiges warmes Focaccia, ein gratis Dip Deiner Wahl

Butterzarte Chicken (690 g Fleisch)

37,80

jumbo Wings & Drums -groß - 9er,

orientalisch mariniert, butterzart und im Ofen gebacken, dazu „feels Kimchi“ (Weißkrautsalat, Ingwer, Chili, Knoblauch, Honig) + fluffiges warmes Focaccia, ein gratis Dip Deiner Wahl

Dips - hausgemacht...

Aioli	2,00
Avocado -Humus	2,80
Parmesan	2,80
geräucherte Chili - Mayo	2,80
Crumble aus Bacon und Pistazien	3,80
Tomaten-Pesto	2,80
Basilikum Pesto	2,80
BBQ Sauce	2,00
Drillinge mit Rosmarin <u>oder</u> Knoblauch	6,80
warmes Focaccia pur	4,80

Energieplatz



Energie - Begrüßung

0,00

Consommé mit wärmenden Gewürzen (Kurkuma, Kreuzkümmel)

Ojas Lebenskraft

20,80

Pflanzliche Proteinquelle mit Kartoffel und Reis, dazu veganer Ziegenkäse, Paprika, Tomate, Zwiebeln Kurkuma, hausgemachte Anti Pasti (Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine, Vanille, langer Pfeffer, Piment, Lorbeer), -serviert im Lehmtopf

feels Powercurry (vegan)

21,80

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

Ganesha -Glück für den Genießer (vegan) mit confierten Kirschtomaten

22,80

Urid-Dal, Austernpilze, Champignons, Zucchini, Tomaten und Kürbiskerne - serviert im Lehmtopf-

Energiebällchen (Besan Laddu)

11,80

Vedisches Konfekt (4 Stück) mit Erdbeerjam, Kichererbsenmehl, Sesamkörner, Kardamon, Kokosfett, brauner Rohrzucker, Kakao und Kokosraspeln

Schokoespuma

12,80

Schokoespuma (Kuvertüre, Milch, Sahne, Vanille) mit Schoko-Sand und Cassis-Sorbet

zur Verdauung / Absacker

4,00

Balaristhaya (ayurvedisches Kräuterelixier) 2cl

gern auch als Menü- 3 Teile / 32 €

Raclette oder Hyggeliges

Fondue Chinoise



Pfännchenschwingen & Fondue mit Käse, Fleisch, Gemüse und Dips

- ab 2 Personen bitte vorbestellen 😊

44,00

pro Person

Raclette / Fondue

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

zubereitetes Gemüse:

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

Beilagen:

hausgemachte Focaccia/ hausgemachte Pasta

Dips - hausgemacht (3 Dips inklusive)

Aioli	2,80
Avocado -Humus	2,80
Parmesan	2,80
geräucherte Chili - Mayo	2,80
Crumble aus Bacon und Pistazien	2,80
BBQ Sauce	2,80

finale furiosa



mal anders genießen von 12:00 - 21:00

warmer, frisch gebackener Lieblings-Apfelkuchen 6,20
mit Sahne + 2,50
mit Vanilleeis + 3,20

warmer, hausgebackener Blech-Kuchen 5,80
mit Sahne + 2,50
mit Vanilleeis + 3,20

frische gebackene Butterwaffel mit Puderzucker 7,20
mit Sahne + 2,50
mit Vanilleeis + 3,20

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 -

Käsebrett mit Weintrauben 12,80
Bio-Deichkäse, Bio-Hofkäse, Bio-Friesisch Blue Käse, Feigensenf, Walnüsse, Erdnüsse, Weintrauben, Pumpernickel, Butter

Energiebällchen (Besan Laddu) 11,80
Vedisches Konfekt (4 Stück) mit Erdbeerjam, Kichererbsenmehl, Sesamkörner, Kardamon, Kokosfett, brauner Rohrzucker, Kakao und Kokosraspeln

Schokoespuma 12,80
Schokoespuma (Kuvertüre, Milch, Sahne, Vanille) mit Schoko-Sand und Cassis-Sorbet