

A tempting menu of classic, international dishes, inspired by flavors from all over the world.

Chef Nikos Papastergiou began his career at the age of 16,  
and has developed many well-known menus based on clean, creative tastes.

His focus on seafood and new techniques  
always stay true to his signature, elegant simplicity on every plate

## STARTERS

V	<b>Smoked eggplant salad with tahini, lemon and Feta</b> Geräucherter Auberginensalat mit Tahini, Zitrone und Feta Salade d'aubergines fumées au tahini, citron et Feta	15€
V GF	<b>Hummus with pickled red onions</b> Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln Houmous aux oignons rouges marinés	14€
VG GF	<b>Grilled peppers with smoked salt and fresh basil</b> Gegrillte Paprika mit Rauchsatz und frischem Basilikum Poivrons grillés au sel fumé et basilic frais	16€
V GF	<b>Beach club tzatziki with Greek yogurt and avocado</b> Beach Club Tzatziki mit griechischem Joghurt und Avocado Tzatziki de club de plage avec yaourt grec et avocat	15€
V GF	<b>Heirloom cherry tomatoes burrata salad with citrus dressing and fresh basil</b> Kirschtomaten-Burrata-Salat mit Zitrus-Dressing und frischem Basilikum Salade de tomates cerises burrata avec vinaigrette aux agrumes et basilic frais	18€
VG GF	<b>Mix green salad with seasonal fruits and citrus fruits vinaigrette</b> Grüner Salat mit Früchten der Saison und Vinaigrette aus Zitrusfrüchten Salade verte aux fruits de saison et vinaigrette aux agrumes	16€
DF	<b>Avocado-chorizo salad with tomatoes, smashed avocado, crumbled chorizo, roughly chopped parsley and fresh chili</b> Avocado-Chorizo-Salat mit Tomaten, zerdrückter Avocado, zerbröselter Chorizo, grob gehackter Petersilie und frischem Chili Salade avocat-chorizo avec tomates, avocat écrasé, chorizo émietté, persil haché grossièrement et piment frais	17€
V GF	<b>Organic quinoa with pistachio, Anthotyro cheese, lime and charcoal iceberg</b> Bio-Quinoa mit Pistazie, Anthotyro-Käse, Limette und Holzkohle-Eisberg Quinoa bio à la pistache, fromage Anthotyro, iceberg citron vert et charbon de bois	18€
GF DF	<b>BBQ octopus with lime, olive oil and grilled tomatoes</b> BBQ Oktopus mit Limette, Olivenöl und gegrillten Tomaten Pieuvre BBQ au citron vert, huile d'olive et tomates grillées	22€
GF	<b>Scallops with herbed butter</b> Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter Noix de Saint-Jacques au beurre aux fines herbes	24€

GF	<b>Sea bream ceviche with sweet potato and corn</b> Doraden-Ceviche mit Süßkartoffel und Mais Ceviche de daurade, patate douce et maïs	23€
	<b>Beef tartare, with capers, egg yolk, fresh chili, mustard, red onion, fresh parsley and pickled red onion</b> Rindertatar mit Kapern, Eigelb, frischem Chili, Senf, roten Zwiebeln, frischer Petersilie und eingelegten roten Zwiebeln Tartare de boeuf, aux câpres, jaune d'oeuf, piment frais, moutarde, oignon rouge, persil frais et oignon rouge mariné	24€

## MAIN COURSES

GF	<b>Flame grilled salmon with olive oil and herbs</b> Gegrillter Lachs mit Olivenöl und Kräutern Saumon grillé à la flamme avec huile d'olive et herbes	30€
DF	<b>Grilled sea bream fillet with chimichurri sauce</b> Gegrilltes Doradenfilet mit Chimichurri-Sauce Filet de daurade au sel de mer et citron brûlé	29€
GF	<b>Grilled prawns with chili-garlic butter and herbs</b> Gegrillte Garnelen mit Chili-Knoblauch-Butter und Kräutern Filet de daurade grillée sauce chimichurri	31€
GF	<b>Tuna steak with rocket salad, caper Remoulade, lemon pepper and olive oil</b> Thunfischsteak mit Rucola, Kapern-Remoulade, Zitronenpfeffer und Olivenöl Steak de thon avec salade de roquette, rémoulade de câpres, poivre citronné et huile d'olive	31€
GF DF	<b>Marinated chicken breast fillets with thyme and garlic</b> Marinierte Hähnchenbrustfilets mit Thymian und Knoblauch Filets de poitrine de poulet marinés au thym et à l'ail	29€
GF	<b>Grilled pork chop with smoked bacon-ginger butter</b> Gegrilltes Schweinekotelett mit geräucherter Speck-Ingwer-Butter Côte de porc grillée au bacon fumé-beurre au gingembre	28€
	<b>Lamb chops with chimichurri</b> Lammkoteletts mit Chimichurri Côtelettes d'agneau au chimichurri	30€
GF	<b>Beef entrecote with smoked tomatoes</b> Rindsentrecôte mit geräucherten Tomate Entrecôte de boeuf aux tomates fumées	31€

## SIDE DISHES

VG GF	<b>Baby potatoes with thyme and garlic</b> Baby πατάτες με θυμάρι και σκόρδο Pommes de terre grelots au thym et à l'ail	8€
VG GF	<b>Grilled mushrooms marinated in ouzo and fresh herbs</b> Gegrillte Champignons mariniert in Ouzo und frischen Kräutern Champignons grillés marinés à l'ouzo et aux herbes fraîches	8€
VG GF	<b>Roasted beetroot with horseradish vinaigrette</b> Geröstete Rote Bete mit Meerrettich-Vinaigrette Betteraves rôties à la vinaigrette de raifort	8€
VG GF	<b>Grilled Avocado with tomato coriander and chili</b> Gegrillte Avocado mit Tomaten, Koriander und Chili Avocat grillé avec tomate coriandre et piment	8€
V GF	<b>Burnt corn with spicy garlic butter</b> Gebrannter Mais mit würziger Knoblauchbutter Maïs brûlé avec beurre à l'ail épicé	8€

## SAUCES

VG	<b>Chimichurri</b> Chimichurri Chimichurri	8€
GF DF	<b>Aioli</b> Aioli Aioli	8€
V	<b>Muhammara</b> Muhammara Muhammara	8€
V GF	<b>Yogurt-mango chutney</b> Joghurt-Mango-Chutney Chutney yaourt-mangue	8€
DF	<b>Beach Club Escabeche sauce</b> Beach Club Escabeche-Sauce Sauce Escabèche du Beach Club	8€

## DESSERTS

V GF	<b>Yogurt pavlova with meringues, mixed berries and white chocolate</b> Joghurt-Pavlova mit Meringues, gemischten Beeren und weißer Schokolade Pavlova au yaourt avec meringues, petits fruits et chocolat blanc	14€
V	<b>Chocolate soft cookie with vanilla ice cream</b> Schokoladenweicher Keks mit Vanilleeis Biscuit moelleux au chocolat avec glace à la vanille	14€
V GF	<b>Coconut mousse with passion fruit sorbet and passion wafer</b> Kokosmousse mit Granita Maracuja und Passionswaffel Mousse à la noix de coco au granité fruit de la passion et gaufrette passion	14€
VG GF	<b>Seasonal fruit salad</b> Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	12€
V GF	<b>Ice cream selection (Vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio)</b> Eisauswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie) Sélection de glaces (Vanille, chocolat, fraise, banane, pistache)	8€
VG GF	<b>Lime or mango sorbet</b> Limetten- oder Mangosorbet Sorbet citron vert ou mangue	8€

*Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food*

*Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel bitten*

*Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.*