

BEACH CLUB
AL FRESCO FAVOURITES

Beach Club's enticing menus bring you the sun-drenched taste of the Mediterranean. Whether it's sharing plates or salads, grilled fish, or classic favourites, enjoy your choices perfectly presented in our vibrant beachside surroundings. Where better to celebrate the sunset with a cocktail in hand?

Sharing choices

V	Smoked eggplant salad with tahini, lemon and Feta Geräucherter Auberginensalat mit Tahini, Zitrone und Feta Salade d'aubergines fumées au tahini, citron et Feta	15€
V GF	Hummus with pickled red onions Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln Houmous aux oignons rouges marinés	14€
DF	Tarama with creamed cod roe topped with crispy panko Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln Houmous aux oignons rouges marinés	15€
V GF	Beach club tzatziki with Greek yogurt and avocado Beach Club Tzatziki mit griechischem Joghurt und Avocado Tzatziki de club de plage avec yaourt grec et avocat	15€

4 11 0° N'1a° ° 'j ā° - - à - aē - - N - à ç - - - y - E | E ·
4 11 0° N'1a° ° æž āOè Y - aē - 'i N - Y ç - - ° avoçæS½
Y - jN 'à > è° æ° è à ç - - ææ Næ° 11 0° N - ja ON; E æ

V ý° ° ° ē - ā - N VG ý° ° - N GF ° 11 0° N'1a° ° DF - - jā '1a° ° LF E SēOæ '1a° °

Salads and more

V GF	<p>Cherry tomatoes burrata salad with citrus dressing and fresh basil Kirschtomaten-Burrata-Salat mit Zitrus-Dressing und frischem Basilikum Salade de tomates cerises burrata avec vinaigrette aux agrumes et basilic frais</p>	18€
V GF	<p>Green Salad with green beans, broccoli, vinaigar dressing, aged cheese and almonds Grüner Salat mit grünen Bohnen, Brokkoli, Essigdressing, gereiftem Käse und Mandeln Salade verte aux haricots verts, brocoli, vinaigrette, fromage vieilli et amandes</p>	17€
DF	<p>Avocado-chorizo salad with tomatoes, smashed avocado, crumbled chorizo, roughly chopped parsley and fresh chili 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</p>	17€
V GF	<p>Organic quinoa with pistachio, Anthotyro cheese, lime and charcoal iceberg Bio-Quinoa mit Pistazie, Anthotyro-Käse, Limette und Holzkohle-Eisberg Quinoa bio à la pistache, fromage Anthotyro, iceberg citron vert et charbon de bois</p>	18€
VG GF	<p>Grilled peppers with smoked salt and fresh basil Gegrillte Paprika mit Rauchsatz und frischem Basilikum Poivrons grillés au sel fumé et basilic frais</p>	16€
GF	<p>Sea bream ceviche with sweet potato and corn Doraden-Ceviche mit Süßkartoffel und Mais Ceviche de daurade, patate douce et maïs</p>	23€
	<p>Beef tartare, with capers, egg yolk, fresh chili, mustard, red onion, fresh parsley and pickled red onion 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 marin</p>	24€

4 11 0° N'1a° ° | a° - - à - ae° - - N- à ç - - y- £ | E° ·
 4 11 0° N'1a° ç aaz aOè Y- ae° | N- Yç - ° a/odEES½
 Y- jN à > e° ae° è à ç - aeae Nae° 11 e° N- -æà ONç E° ae

V y° ° ° e- äç- N VG y° ° - N GF ° 11 0° N'1a° ° DF - - ja '1a° ° LF E° SèOæ '1a° °

Side Dishes

- | | | |
|-------|--|----|
| VG GF | Baby potatoes with thyme and garlic
Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch
Pommes de terre grelots au thym et à l'ail | 8€ |
| VG GF | Grilled mushrooms marinated in ouzo and fresh herbs
Gegrillte Champignons mariniert in Ouzo und frischen Kräutern
Champignons grillés marinés à l'ouzo et aux herbes fraîches | 8€ |
| VG GF | Roasted beetroot with horseradish vinaigrette
Geröstete Rote Bete mit Meerrettich-Vinaigrette
Betteraves rôties à la vinaigrette de raifort | 8€ |

4 11 0° N'1ā° ° | ā° - - - à - aē - - N - - à ç - - - - y - - E | E °
4 11 0° N'1ā° ° aēž āÖē Y - aē - i N - Y ç - - ° ā / aēž S 1/2
Y - ç N 'à > ē° aē° ē à ç - - aēā N aē° 11 0° N' - - ā ā Ö N ç | E aē

V y ° ° ē - ā ç - N VG y ° ° - N GF ° 11 0° N'1ā° ° DF - - ç ā '1ā° ° LF E Š ē Ö aē '1ā° °

Sauces

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

4 1/2 € N°1 a° 'i a° - à a° - N° à 1/2 - 'y' E | E°
 4 1/2 € N°1 a° 'i a° - à a° - N° à 1/2 - 'y' E | E°
 Y - N° à > e° a° è à 1/2 - a° a° N° a° E° N° - a° N° 1/2 E° a°

V y°°° e° a° N° VG y°°° - N° GF ° E° N°1 a°° DF - ' a° '1 a°° LF E° S e° a° '1 a°°

Desserts

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

VEGAN MENU

Starters

VG GF	Hummus with pickled red onions Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln Houmous aux oignons rouges marinés	14€
VG GF	Mix green salad with seasonal fruits and citrus fruits vinaigrette Grünen Salat mit Früchten der Saison und Zitrusfrüchte-Vinaigrette mischen Mélange de salade verte aux fruits de saison et vinaigrette aux agrumes	15€
VG GF	Greek salad with tomatoes, cucumber, vegan "Feta", peppers, onions, oregano & extra virgin olive oil Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, veganem "Feta", Paprika, Zwiebeln, Oregano & nativem Olivenöl extra Salade grecque avec tomates, concombre, vegan "Feta", poivrons, oignons, origan et huile d'olive extra vierge	18€
VG GF	Grilled peppers with smoked salt and fresh basil Gegrillte Paprika mit Rauchsalz und frischem Basilikum Poivrons grillés au sel fumé et basilic frais	16€
VG GF	Tomato salad with avocado cream, watermelon, cucumber and sherry vinaigrette Tomatensalat mit Avocadocreme, Wassermelone, Gurke und Sherry-Vinaigrette Salade de tomates à la crème d'avocat, melon d'eau, concombre et vinaigrette au xérès	18€

4 11 e° N1a° ° | ā° - ṽ à - æ° - - N- à ḷ - - - y- Ḹ | È ·
4 11 e° N1a° ḷ° æz āOē Y- æ° ṽ N- Yḷ - ° ā/æḷḶḶḶ/2
Y- ḶN à > e° æ° è à ḷ - æææ Næ° 11 e° N- ææ ONḷ | È æ

V y° ° e- āḷ- N VG y° ° - N GF ° 11 e° N1a° ° DF - ṽ ā '1a° ° LF È šēÖæ '1a° °

MAIN COURSES

- | | | |
|----|--|-----|
| GF | Vegan mushroom gyros with pita bread and soy tzatziki
Veganes Pilzgyros mit Fladenbrot und Soja-Tzatziki
Gyros aux champignons végétaliens avec pain pita et tzatziki de soja | 22€ |
| GF | Grilled tofu skewers with warm Greek pita bread, tomato & parsley salad
Gegrillte Tofu-Spieße mit warmem griechischem Fladenbrot, Tomaten-Petersilien-Salat
Brochettes de tofu grillé avec pain pita grec chaud, salade de tomates et de persil | 24€ |

Side Dishes

- | | | |
|-------|--|----|
| VG GF | Baby potatoes with thyme and garlic
Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch
Pommes de terre grelots au thym et à l'ail | 8€ |
| VG GF | Roasted beetroot with horseradish vinaigrette
Geröstete Rote Bete mit Meerrettich-Vinaigrette
Betteraves rôties à la vinaigrette de raifort | 8€ |
| VG GF | Grilled mushrooms marinated in ouzo and fresh herbs
Gegrillte Champignons mariniert in Ouzo und frischen Kräutern
Champignons grillés marinés à l'ouzo et aux herbes fraîches | 8€ |

*Gluten free bread, pasta and pizza available
Glutenfreies Brot, Pasta und Pizza erhältlich
Pain, pâtes et pizzas sans gluten disponibles*

Sauces

VG	Chimichurri Chimichurri Chimichurri	8€
V	Muhammara Muhammara Muhammara	8€
V GF	Yogurt-mango chutney Joghurt-Mango-Chutney Chutney yaourt-mangue	8€

Desserts

VG GF	Vegan chocolate brownies with chocolate sauce and red fruits Vegane Schokoladenbrownies mit Schokoladensauce und roten Früchten Brownies au chocolat vegan avec sauce au chocolat et fruits rouges	14€
VG GF	Seasonal fruit salad Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	12€
VG GF	Lime or mango sorbet Limetten- oder Mangosorbet Sorbet citron vert ou mangue	8€

*Gluten free bread, pasta and pizza available
Glutenfreies Brot, Pasta und Pizza erhältlich
Pain, pâtes et pizzas sans gluten disponibles*

V vegetarian VG vegan GF gluten free DF dairy free LF lactose free

Kids' Restaurant Menu

Toddlers' Options

VG GF	Puree with potato, leek and zucchini Püree mit Kartoffel, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
GF	Puree of chicken breast, potato and zucchini Püree aus Hähnchenbrust, Kartoffel und Zucchini Purée de blanc de poulet, pomme de terre and courgette	10€
GF	Puree of cod fillet, zucchini and broccoli Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Brokkoli Purée de dos de cabillaud, courgettes and brocolis	10€
VG GF	Seasonal fruit puree Fruchtpüree der Saison Purée de fruits de saison	10€

KIDS OPTIONS

Starters

VG GF	Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives Mini-Tomatensalat mit Gurke, Paprika und Oliven Mini salade de tomates au concombre, poivrons et olives	12€
VG GF	Mini mixed salad with iceberg, parmesan flakes, cucumber, corn, carrot and olive oil Mini gemischter Salat mit Eisberg, Parmesanflocken, Gurke, Mais, Karotte und Olivenöl Mini salade mixte avec iceberg, copeaux de parmesan, concombre, maïs, carotte et huile d'olive	13€
VG GF	Quinoa salad with cherry tomatoes, corn, olive oil and lemon Quinoa-Salat mit Kirschtomaten, Mais, Olivenöl und Zitrone Salade de quinoa aux tomates cerises, maïs, huile d'olive et citron	12€
DF	Avocado-chorizo salad with tomatoes, smashed avocado, crumbled chorizo and roughly chopped parsley Avocado-Chorizo-Salat mit Tomaten, zerdrückter Avocado, zerbröselter Chorizo und grob gehackter Petersilie Salade avocat-chorizo avec tomates, avocat écrasé, chorizo émietté, et persil haché grossièrement	13€

Main Dishes

	Grilled sea bream fillet with steamed vegetables and chimichurri sauce Gegrilltes Doradenfilet mit gedämpftem Gemüse und Chimichurri-Sauce Filet de dorade grillé aux légumes vapeur et sauce chimichurri	14€
GF	Grilled chicken breast and baby potatoes with thyme and garlic Gegrillte Hähnchenbrust und Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch Poitrine de poulet grillée et pommes de terre grelots au thym et à l'ail	15€
	Kids burger with cheese, tomato, lettuce and french fries Kinderburger mit Käse, Tomate, Salat und Pommes frites Burger pour enfants avec fromage, tomate, laitue et frites	13€
V	Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza margherita avec mozzarella et sauce tomate	14€
	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Penne-Nudeln mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce Pâtes penne sauce tomate ou bolognaise	12€

*Gluten free bread, pasta and pizza available
Glutenfreies Brot, Pasta und Pizza erhältlich
Pain, pâtes et pizzas sans gluten disponibles*

Desserts

V GF	Pavlova with yogurt mousse and berries Pavlova mit Joghurtmousse und Beeren Pavlova avec mousse de yaourt et baies	14€
V	Chocolate brownies with butterscotch Schokoladenbrownies mit Butterscotch schwenken Brownies au chocolat avec caramel au beurre	14€
V GF	Ice cream selection (Vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio) Eis Auswahl (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie) Sélection de glaces (Vanille, chocolat, fraise, banane, pistache)	8€
VG GF	Seasonal fruit salad Obstsalat der Saison Salade de fruits de saison	12€

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

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.