

**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 EF	<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€
VG GF	<b>Hummus with pickled red onions</b> Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln Houmous aux oignons rouges marinés	14€
EF	<b>Tarama with creamed cod roe topped with crispy panko</b> Tarama mit gerahmtem Kabeljau-Rogen, überbacken mit knusprigem Panko Tarama aux œufs de cabillaud à la crème garni de panko croustillant	15€
V GF EF	<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 vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May contain traces / EF egg-free*

*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*

## Salads and more

V GF EF	<b>Cherry tomatoes burrata salad with citrus dressing and fresh basil</b> Kirschtomaten-Burrata-Salat mit Zitrusdressing und frischem Basilikum Salade de tomates cerises burrata avec vinaigrette aux agrumes et basilic frais	18€
V GF EF	<b>Green Salad with green beans, broccoli, vinaigar dressing, aged cheese and almonds</b> Grüner Salat mit grünen Bohnen, Brokkoli, Essigdressing, gereiftem Käse und Mandeln Salade verte aux haricots verts, brocoli, vinaigrette, fromage vieilli et amandes	17€
DF EF	<b>Avocado-chorizo salad with tomatoes, smashed avocado, crumbled chorizo, roughly chopped parsley and fresh chili</b> Avocado-Chorizo-Salat mit Tomaten, zerdrückter Avocado, zerbröckelter 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 EF	<b>Organic quinoa with pistachio, Anthotyro cheese, lime and charcoal iceberg</b> Biologische Quinoa mit Pistazien, Anthotyro-Käse, Limette und Holzkohle-Eisberg Quinoa bio à la pistache, fromage Anthotyro, iceberg citron vert et charbon de bois	18€
VG GF	<b>Grilled peppers with smoked salt and fresh basil</b> Gegrillte Paprika mit geräuchertem Salz und frischem Basilikum Poivrons grillés au sel fumé et basilic frais	16€
DF EF	<b>Sea bass ceviche with sweet potato and corn</b> Ceviche vom Seebarsch mit Süßkartoffeln und Mais Ceviche de bar à la patate douce et au maïs	23€
DF	<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 marin	24€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May content traces / EF egg-free*

*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*

## From the Sea

GF EF	<b>Swordfish steak with lemon pepper</b> Schwertfischsteak mit Zitronenpfeffer Pavé d'espadon au poivre citronné	24€
EF	<b>Grilled sea bream fillet with chimichurri sauce</b> Gegrilltes Seebrassenfilet mit Chimichurri-Sauce Filet de daurade grillée sauce chimichurri	29€
GF EF	<b>Grilled prawns with chili-garlic butter and herbs</b> Gegrillte Garnelen mit Chili-Knoblauch-Butter und Kräutern Filet de maquereau grillé à la flamme avec huile d'olive et herbes	31€
	<b>Grilled Squid skewer with Ketjap and tamarin, served with avocado cream</b> Gegrillter Tintenfischspieß mit Ketjap und Tamarin, serviert mit Avocado Brochette de calamar grillé au ketjap et tamarin, servie avec avocat	30€

## From the Land

	<b>Peruvian Chicken Anticuchos, Peruvian marinated chicken skewers served with green Mojo sauce</b> Peruanisches Hähnchen Anticuchos, Peruanische marinierte Hähnchenspieße, serviert mit grüner Mojo-Sauce Anticuchos de poulet péruviens, Brochettes de poulet marinées péruviennes servies avec sauce Mojo verte	23€
GF EF	<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€
EF	<b>Lamb chops with chimichurri</b> Lammkoteletts mit Chimichurri Côtelettes d'agneau au chimichurri	30€
EF DF	<b>Beef entrecote with smoked tomatoes</b> Entrecôte vom Rind mit geräucherten Tomaten Entrecôte de boeuf aux tomates fumées	31€
V EF	<b>Linguine all Pesto with Feta cheese, mind and lemon</b> Linguine mit Pesto, Feta-Käse, Minze und Zitrone Linguine au pesto avec fromage feta, esprit et citron	22€

## Side Dishes

VG GF	<b>Baby potatoes with thyme and garlic</b> Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch Pommes de terre grelots au thym et à l'ail	8€
VG GF	<b>Grilled mushrooms marinated in ouzo and fresh herbs</b> Gegrillte Pilze 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 Meerrettichvinaigrette Betteraves rôties à la vinaigrette de raifort	8€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May contain traces / EF egg-free*

*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*

## Sauces

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

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May contain traces / EF egg-free*  
*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*

## Desserts

V GF	<b>Yogurt pavlova with meringues, mixed berries and white chocolate</b> Joghurt-Pavlova mit Baisers, verschiedenen Beeren und weißer Schokolade Pavlova au yaourt avec meringues, petits fruits et chocolat blanc	14€
V	<b>Chocolate Brownies with vanilla ice cream and chocolate sauce</b> Schokobrownies mit Vanilleeis und Schokosauce Brownies au chocolat avec glace à la vanille et sauce au chocolat	14€
V GF	<b>Coconut mousse with passion fruit sorbet and passion wafer</b> Kokosnussmousse mit Passionsfruchtsorbet 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 nach Saison Salade de fruits de saison	12€
V GF	<b>Ice cream selection (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana, Pistachio)</b> Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie) Sélection des glaces (Vanille, Chocolat, Fraise, Banane, Pistache)	8€
VG GF	<b>Sorbet selection (Mango, lime)</b> Sorbet-Auswahl (Mango, Limette) Sélection de sorbets (Mangue, citron vert)	8€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May contain traces / EF egg-free*

*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*



## VEGAN MENU

### Starters

VG GF	<b>Hummus with pickled red onions</b> Hummus mit eingelegten roten Zwiebeln Houmous aux oignons rouges marinés	14€
VG GF	<b>Mix green salad with seasonal fruits and citrus fruits vinaigrette</b> Gemischter grüner Salat mit Obst der Saison und Zitrusfrüchte-Vinaigrette Mélange de salade verte aux fruits de saison et vinaigrette aux agrumes	15€
VG GF	<b>Greek salad with tomatoes, cucumber, vegan "Feta", peppers, onions, oregano &amp; extra virgin olive oil</b> Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, veganem „Feta“, Paprika, Zwiebeln, Oregano und extra nativem Olivenöl Salade grecque avec tomates, concombre, vegan "Feta", poivrons, oignons, origan et huile d'olive extra vierge	18€
VG GF	<b>Grilled peppers with smoked salt and fresh basil</b> Gegrillte Paprika mit geräuchertem Salz und frischem Basilikum Poivrons grillés au sel fumé et basilic frais	16€
VG	<b>Tomato salad with avocado cream, watermelon, cucumber and sherry vinaigrette</b> 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€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May content traces / EF egg-free*

*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*

## MAIN COURSES

VG	<b>Vegan mushroom gyros with pita bread and soy tzatziki</b> Veganer Gyros aus Pilzen mit Pittabrot und Soja-Tzatziki Gyros aux champignons végétaliens avec pain pita et tzatziki de soja	22€
VG	<b>Grilled tofu skewers with warm Greek pita bread, tomato &amp; parsley salad</b> Gegrillte Tofuspießche mit warmem griechischem Pitabrot, Tomaten- und Petersiliensalat Brochettes de tofu grillé avec pain pita grec chaud, salade de tomates et de persil	24€

## Side Dishes

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

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May contain traces / EF egg-free*

*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*

## Sauces

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

## Desserts

VG GF	<b>Vegan chocolate brownies with chocolate sauce and red fruits</b> Vegane Schokobrownies mit Schokosauce und roten Früchten Brownies au chocolat vegan avec sauce au chocolat et fruits rouges	14€
VG GF	<b>Seasonal fruit salad</b> Obstsalat nach Saison Salade de fruits de saison	12€
VG GF	<b>Sorbet selection (Mango, lime)</b> Sorbet-Auswahl (Mango, Limette) Sélection de sorbets (Mangue, citron vert)	8€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May content traces / EF egg-free*

*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*

## Kids' Restaurant Menu

### Toddlers' Options

VG GF	<b>Puree with potato, leek and zucchini</b> Püree aus Kartoffeln, Lauch und Zucchini Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes	10€
GF DF EF	<b>Puree of chicken breast, potato and zucchini</b> Püree aus Hühnerbrust, Kartoffeln und Zucchini Purée de blanc de poulet, pomme de terre and courgette	10€
GF DF EF	<b>Puree of cod fillet, zucchini and broccoli</b> Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Brokkoli Purée de dos de cabillaud, courgettes and brocolis	10€
VG GF	<b>Seasonal fruit puree</b> Püree aus Obst der Saison Purée de fruits de saison	10€

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May contain traces / EF egg-free*

*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*

## KIDS OPTIONS

### Starters

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

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May contain traces / EF egg-free*

*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*

## KIDS OPTIONS

### Main Dishes

	<b>Grilled sea bream fillet with steamed vegetables and chimichurri sauce</b>	14€
	Gegrilltes Seebrassenfilet mit gedünstetem Gemüse und Chimichurri-Sauce Filet de dorade grillé aux légumes vapeur et sauce chimichurri	
GF DF EF	<b>Grilled handmade pork skewer and baby potatoes with thyme and garlic</b>	15€
	Gegrillter handgemachter Schweinefleischspieß und Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch Brochette de porc grillée artisanale et pommes de terre grelots au thym et à l'ail	
	<b>Kids burger with cheese, tomato, lettuce and french fries</b>	13€
	Kinder-Burger mit Käse, Tomate, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec fromage, tomate, laitue et frites	
V EF	<b>Pizza margherita with mozzarella and tomato sauce</b>	14€
	Pizza Margherita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza margherita avec mozzarella et sauce tomate	
EF	<b>Penne pasta with tomato or bolognese sauce</b>	12€
	Penne-Nudeln mit Tomaten- oder Bolognesesauce Pâtes penne sauce tomate ou bolognaise	

*V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option /  
\*May content traces / EF egg-free*

*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*

## Desserts

V GF	<b>Pavlova with yogurt mousse and berries</b> Pavlova mit Joghurtmousse und Beeren Pavlova avec mousse de yaourt et baies	14€
V	<b>Chocolate brownies with butterscotch</b> Schokobrownies mit Butterbonbon Brownies au chocolat avec caramel au beurre	14€
V GF	<b>Ice cream selection (Vanilla, chocolate, strawberry, banana, pistachio)</b> Verschiedene Eissorten (Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie) Sélection de glaces (Vanille, chocolat, fraise, banane, pistache)	8€
VG GF	<b>Seasonal fruit salad</b> Obstsalat nach 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.