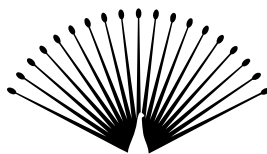




## Prime daily Special

Glühwein  
4.5



# PRIME

Restaurant & Bar

### Unsere Garstufen:

**BLEU:** Das Steak ist in einem leichten Grauton angebraten. Innen ist es kühl, komplett rot und roh.

**MEDIUM RARE:** Das englische Steak ist in der Mitte rot gefärbt.

**MEDIUM:** Ein heißer, roter Kern ist umgeben von einer rosa Schicht. Die Kruste ist Mittelbraun.

**MEDIUM WELL:** In der Mitte befindet sich noch ein Hauch Rosa.

**WELL DONE:** Das Steak ist innen und außen braun und hat eine appetitliche Kruste.



### FLAMMKUCHEN "KLASSISCH" 11.5

Crème Fraîche · Zwiebellauch · Concassée  
Speck · Zwiebeln

### FLAMMKUCHEN "KÜRBIS" 12.5

Crème Fraîche · Zwiebellauch · Concassée  
rote Zwiebeln · Fetakäse

## Vorspeisen

### PRIME CAESAR SALAT 10.5

Romanasalat · Croûtons · Bacon · Parmesan  
Caesar-Dressing · Sardellen · Kapern

### PIMP YOUR CAESAR

mit gegrillter Poulardenbrust 17.5

### KLARE PILZSUPPE 8.5



### BEEF CARPACCIO 14.5

Rucola · Balsamico · Pinienkerne  
Olivenöl · Parmesan

### HAUSGEBEIZTER LACHS 15.5

Rote Bete · Wasabi · Wildkräutersalat

## Regional

### GEGRILLTER WRAP

Gemüse · Pesto · Parmesan · Pommes Frites

### PRIME CLUB SANDWICH

Poularde · Bacon · Ei · Salat · Prime Sauce · Pommes

### KÜRBIS CANNELONI

Béchamelsauce · Rucola · Parmesan Chip

### WOLFSBARSCH

Vermouthsauce · Möhrengemüse · Kartoffelpüree

### WIENER SCHNITZEL

Bratkartoffeln · Gurkensalat

### BARBARIE ENTENBRUST

Johannisbeersauce · Rosenkohl · Maronenplätzchen

### POMMERSCHE GÄNSEKEULE

Apfel-Salbeisauce · Cassis-Kraut · Kartoffelklöße

## Saisonal

16.5

18.5

20.5

27.5

28.5

29.5

33.5

### Wirsing-Wildroulade

Waldpilze, Schupfnudeln  
Wacholderrahmsauce

23.5

### Wildschnitzel

Brie, Cranberry,  
Süßkartoffelpommes

24.5

## Vom Grill

### SUPRÊME VON DER MAISPOULARDE (160G)

14.5

### LACHS STEAK (180g)

18.5

### KARREE VOM IBÉRICOSCHWEIN (250g)

21.5

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK (200g)

24.5

### HIRSCHMEDAILLONS (200g)

25.5

### DRY AGED PRIME CHEESEBURGER

22.5

Beef · Bacon · rote Zwiebeln · Tomate · Gewürzgurke  
Cheddar · Prime Sauce & Pommes Frites

### MAKE IT DOUBLE

+ 5.5

## Beilagen

Je 5.0

SALATBOWL  
WINTERGEMÜSE  
POMMES FRITES  
SÜSSKARTOFFELPOMMES  
ROMANESCO  
KARTOFFELPÜREE



## Saucen

Je 3.0

CHIMICHURRISAUCE  
PFEFFERSAUCE  
WACHOLDERRAHMSAUCE  
VERMOUTHSAUCE

## Butter

Je 1.5

KRÄUTERBUTTER

## Dessert

Je 8.5

### CRÈME BRULÉE

gebrannte Vanillecreme mit Zuckerkruste

### Schokoladensouffle

Beerenfrüchte · Crème Brûlée-Kern

### Mascarpone Terrine mit Walnusseis

Gorgonzola · Crêpe-Mantel · Preiselbeeren



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hält unser Servicepersonal einen Ordner mit allen notwendigen Informationen bereit!! Alle Preise sind in Euro angegeben.

AKL Hotel Betriebs GmbH, Hardenbergstraße 12, 10623 Berlin, HRB 185545 B, Geschäftsführer: Juha Tolvanen

# Cocktails

je 12.0



## Empfehlung Glühwein

4.5

### MOJITO

Weißer Rum · Rohrzucker · Limette · Minze · Sodawasser

### WINTER DREAM

Gin · Zitronensaft · Orangensaft · Bitter Lemon  
Grenadine

### RED LADY

Vodka · Cranberrysaft · Kirschsaf · Mandelsirup

### BAILEYS COLADA

Brauner Rum · Kokosnussirup · Ananassaft · Baileys

### ESPRESSO MARTINI

Vodka · Kaffeelikör · Rohrzuckersirup · Espresso

### WINTER PUNCH

Vodka · Amaretto · Zitronensaft · Mangosaft  
Orangensaft · Sahne

### CANDLE LIGHT

Brauner Rum · Weißer Rum · Limettensaft · Maracujasaft  
Grenadine

### APPLE CRUMBLE

Vodka · Amaretto · Zitronensaft · Apfelsaft  
Zimt

### CINNAMON WHISKEY SOUR

Monkey Shoulder · Zitronensaft · Rohrzuckersirup · Eiweiß

### COSMOPOLITAN

Vodka · Cointreau · Limettensaft · Cranberrynektar

### NEGRONI

Gin · Campari · Martini Rosso

### MAI TAI

Brauner Rum · Bacardi · Limettensaft · Ananassaft  
Mandelsirup

## Weißwein

### Bründlmayer

Grüner Veltliner, Landwein 2023 **8 / 35**

### Karl Pfaffmann

Grauburgunder Silberberg 2023 **8 / 35**

### St. Antony

Riesling Rotschiefer 2022 **8 / 35**

### Gérard Bertrand

**Côteaux de Narbonne IGP**  
Héritage 118 Sauvignon Blanc 2022 **8 / 35**

### St. Antony

Chardonnay 2023 **8 / 35**

### Zehn Morgen

Rosenbeck Riesling Kabinett 2022 **- / 40**

## Weinauswahl

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

### Roséwein & alkoholfreie Weine

### St. Antony

Wunderschön Rosé 2023 **8 / 35**

### Torres Natureo blanco - alkoholfrei

Mascato d'Alexandria 2023 **8 / 35**

### Torres Natureo tinto - alkoholfrei

Garnacha, Syrah 2023 **8 / 35**



## Rotwein

### Markus Pfaffmann

Spätburgunder QBA, 2022 **8 / 35**

### Torres

Altos Ibéricos, Rioja **8 / 35**

### Tormaresca

Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2022 **8 / 35**

### Gérard Bertrand

**Cité de Carcassonne**  
Héritage 1130 Rouge, Merlot, 2023 **8 / 35**

### Miguel Torres Valle del Itata

Andica Cabernet Sauvignon, 2021 **8 / 35**

### Prunotto

Bansella Nizza DOCG **- / 76**

## Sekt

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

**ST. ANTONY RIESLING SEKT ALKOHOLFREI 8 / 35**

**KLOSTER EBERBACH RIESLING SEKT BRUT 12 / 50**

**LANGLOIS CHATEAU CRÉMONT DE LOIRE, ROSÉ - / 65**

## Bier vom Fass

Glas 0.3l / 0.5l

**Radeberger Pilsner / Brinkhoffs No 1 3.9 / 6.2**

**ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL 3.9 / 6.2**

Flasche

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN 6.2**  
naturtrüb / alkoholfrei / dunkel / kristall 0,5l

**RADEBERGER PILSNER 3.9**  
alkoholfrei 0,33l

## Softgetränke

**PEPSI COLA / PEPSI ZERO ZUCKER/ SCHWIP SCHWAP ORANGE / 7UP 0.2l 3.5**

**Franz Josef Rauch Säfte**  
verschiedene Sorten 0.2l **4.0**  
als Schorle 0.4l **6.0**

**Hausgemachte Limonade 7.0**  
Erdbeere / Maracuja / Mango

**THOMAS HENRY 4.0**  
Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon 0,2l

## Mineralwasser

**Gerolsteiner Gourmet 3.3 / 7.5**  
Classic / Medium / Still / 0.25l / 0.75l

## Heißgetränke

**CAFÉ CREMA 3.5**

**CAPPUCCINO 3.9**

**ESPRESSO 3.3**

**LATTE MACCHIATO 4.5**

**MILCHKAFFEE 4.2**

**HEISSE SCHOKOLADE 4.0**

**GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN 3.5**

