



### **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

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



### FLAMMKUCHNEN "KLASSICH" 10.5

Crème Fraîche · Zwiebellauch · Concassée Speck · Zwiebeln

### FLAMMKUCHEN "SPARGEL" 12.5

Crème Fraîche · Zwiebellauch · Concassée Spargelspitzen · Sauce Hollandaise

## Vorspeisen

### **PRIME CAESAR SALAT 10.0**

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

### PIMP YOUR CAESAR

mit gegrillter Poulardenbrust 16.5

**SPARGELCREMESUPPE 8.50** 



### **GEBACKENER SPARGEL 14.5**

Panko · Landrauchschinken Melone

### **BEEF CARPACCHIO 14.5**

Rucola · Balsamico · Pinienkerne Olivenöl · Parmesan

## Regional

### Gemüsestrudel

Spinat · Fetakäse · Bärlauchsauce · Gnocchi

### **Prime Club Sandwich**

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

### Gemüsepotpourri

Kokosmilch · Brokkoli · Pak Choi · Edamame · Reis

### Maispoulardenbrust

Quinoa-Mantel · Erbsen · Grüner Spargel · Risotto

Jus · Gartenmöhren · Kartoffelgratin

### **Wiener Schnitzel**

Kartoffelsalat · Preiselbeeren

### Kabeljau

Meeresfrüchte · Bärlauchbutter · Kartoffelpüree

## Saisonal

## Stangenspargel 500g

17.5

17.5

22.5

22.5

24.5

26.5

24.5

mit Heidekartoffeln und Sauce Hollandaise

20 5

wahlweise mit

## Rührei

+4.0

oder

## Rohschinken

+4.5

oder

**Kalbsschnitzel** +12.5

## **Vom Grill**

Supréme von der Maispoularde (160g)	23.5
Lachssteak(180g)	9.0
Karree vom Ibéricoschwein(250g)	19.5
Argentinisches Flanksteak (200g)	20.5
Argentinisches Rumpsteak (200g)	23.5

### **Dry Aged Prime Cheeseburger** 17.5

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

**MAKE IT DOUBLE** +5.0

# Beilagen

Salatbowl Frühlingsgemüse **Pommes Frites** Kartoffelsalat Kartoffelgratin **Basmati Reis** 



## Saucen

le 2.5

Chimichurrisauce **Pfeffersauce** Thymian-Pilzsauce Sauce Hollandaise

## Butter

Je 1.5

KRÄUTERBUTTER

## Dessert

### **CRÈME BRULÉE**

gebrannte Vanillecreme mit Zuckerkruste

### **Rhabarber Crumble**

Beerenfrüchte · Minze

### Eierlikör Panna-Cotta

Schokoladeneis · Blaubeeren



### **Frozen Strwaberry Margarita**

Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Erdbeerpüree

### Mojito

Vodka- Beerentee - Holunderblütensirup - Soda

### **Aperol Paloma**

Teguila, Aperol, Thomas Henry Pink Grapefruit

### Sex on the beach

Vodka, Rum, Pepino Peach, Cassis, Zitrone, Orange, Maracuja

### Pina Colada

Brauner Rum, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft

### **Tropical Gin Sour**

Gin, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Ananassaft

### Solero

Vodka, Licor 43, Zitronensaft, Mangosaft, Orangensaft

## Cocktails 12.0



## Campari **Sprizz**

### Frozen Mango Daiguiri

Weißer Rum, Limettensaft, Rohrzuckersirup, Mangopüree

### **Tegulia Sunrise**

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

### Touchdown

Vodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine

### **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

### Bründelmayer

Grüner Veltiner, 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 Morgan

Rosenheck Riesling Kabinett 2022 - / 40

## Weinauswahl

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

### Rosèwein & alkoholfreie Weine

### St. Antony

Wunderschön Rosé 2023 8/35

### Torres Natureo blanco - alkoholfrei

Mascato d'Alexandria 2023

### Torres Natureo tinto - alkoholfrei

Garnacha, Syrah 2023



### Rotwein

### Markus Pfaffmann

Spätburgunder QBA, 2022 8/35

### Torres

8/35

8/35

Altos Ibéricos, Crianza 2019 8/35

### Tormaresca

Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2022 8/35

### **Gérard Bertrand**

Côteaux de Narbonne IGP

Héritage 118 Sauvignon Blanc 2022 8/35

### Miguel Torres Valle del Itata

Andica Cabernet Sauvingon, 2021 8/35

### Prunotto

Bansella Nizza DOCG -/76

## Sekt

St. Antony Riesling Sekt alkoholfrei **Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut** 12/50

Langlois Chateau Crémant de Loire, Rosé -/65

## Bier vom Faß

Glas 0 31 / 0 5

RADEBERGER PILSNER 3.9 / 6.2 Allgäuer Büble Bayrisch Hell 3.9 / 6.2

### Flasche

alkoholfrei 0,331

# Glas 0.151 / Flasche 0.751 Softgetränke

8/35 COCA COLA / COCA COLA ZERO / COCA COLA LIGHT / FANTA / SPRITE 0.33I

### Franz Josef Rauch Säfte

verschiedene Sorten 0.21 als Schorle

### **Hausgemachte Limonade**

Erdbeere / Maracuja / Mango

### **PREMIUM TONIC/ GINGER BEER**

verschiedene Sorten 0,21

CAFÉ CREMA

**LATTE MACCHIATO** 

**HEISSE SCHOKOLADE** 

### SCHÖFFERHOFER WEIZEN

naturtrüb / dunkel / kristall / alkoholfrei 0,5l

Radeberger alkoholfrei

# Mineralwasser

### **Gerolsteiner Gourmet**

3.9

Classic / Medium / Still / 0.25l / 0.75l

3.2 / 7.5

# Heißgetränke

3.3 **CAPPUCCINO** 3.9 4.2 **ESPRESSO** 3 **ESPRESSO** "double" 5 MILCHKAFFEE 3.9 3.8 **GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN** 3.3

