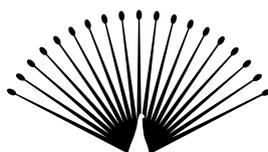




## Martini

5cl  
Bianco / Rosso / Extra Dry  
4.9



# 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.

### TOMATENSUPPE 7.9

Basilikumöl · Croûtons

### ROTE LINSENSUPPE 7.9

Crème Fraîche · Limone

### FLAMMKUCHEN "ELSÄSSER" 11.9

Speck · Zwiebeln

### FLAMMKUCHEN "CAPRESE" 11.9

Tomate · Mozzarella · Basilikumöl

## Vorspeisen

### CAESAR SALAT 12.9

Romanasalat · Croûtons · Kapern  
Grana Padano · Caesar-Dressing

### EXTRAS

mit gebratenen Hähnchenstreifen/ vegan NOBEEFstreifen +7.0  
Black Tiger-Garnelen oder Rindersteakstreifen +7.0



### GEGRILLTER ZIEGENKÄSE 11.9

Nüsse · Cranberry Konfit

### BEEF CARPACCIO 13.9

Rucola · Zitrone · Grissini  
Grana Padano

## Regional

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

Gerne auch Vegan mit Pommes Frites und Salatbowl

### PASTA ARABIATA

mit Hähnchen  
mit Black Tiger-Garnelen oder Rindersteakstreifen

### SALAT "SURF & TURF"

Black Tiger-Garnelen · Rindersteakstreifen · Grissini

### LACHSSTEAK "ASIA"

Sweet-Soja-Sauce · Asia-Gemüse · Kokosreis

### SCHWEINELUMMERSCHNITZEL

Champignonsauce · Pommes Frites

### DÜSSELDORFER SENFROSTBRATEN

Altbiersauce · Bratkartoffeln · Salatbouquet

27.9

12.9

+8.0  
+13.0

19.9

25.9

21.9

29.9

## Saisonal

### Edel-Hirschgulasch

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

23.9

### Schokobrownie

Marshmallow Topping,  
Portweinpflaume

6.9

## Vom Grill

### PRIME BLACK ANGUS CHEESE BURGER

19.9

200g Black Angus Patty · Cheddar · Bacon ·  
BBQ-Sauce · Brioche Bun  
Gerne auch Vegan mit NOBEEFpatty

### SCHWEINERÜCKENSTEAK (250g)

16.9

### PRIME RINDERHÜFTSTEAK (180g)

19.9

### PRIME RINDERHÜFTSTEAK (250g)

27.9

### PIMP UP YOUR DISH: DOUBLE BEEF PATTY

9.9

### PIMP UP YOUR DISH: SURF & TURF

12.9

3 Black Tiger-Garnelen

## Beilagen

Je 4.9

SALAT BOWL  
KLEINER CAESAR SALAT  
PFANNENGEMÜSE  
KOKOSREIS  
BRATKARTOFFELN  
POMMES FRITES  
SÜSSKARTOFFELPOMMES



## Saucen

Je 3.9

ALTBIEBSAUCE  
PFEFFERSAUCE  
CHAMPIGNONRAHMSAUCE  
CHIMICHURRI  
CRANBERRY KONFIT

## Butter

Je 3.9

KRÄUTERBUTTER  
TOMATENBUTTER

## Dessert

Je 7.9

### VEGANES SCHOKOKÜCHLEIN

Cassis-Sorbet · Früchte

### OBSTSATLAT & ZITRONEN-SORBET

### CREMÉ BRÛLÉE

Vanillecreme · Früchte



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

German Hospitality Management GmbH Berlin, Hardenbergstraße 12, 10623 Berlin, HRB 166059 B, Geschäftsführer: Juha Tolvanen

## Longdrinks & Cocktails

je 10.5

### BLACK & BLACK

Johnnie Walker Black Label · Pepsi Cola

### NEGRONI

Bombay Sapphire · Belsazar · Aperol

### TTT

Tanqueray NO 10 · Talisker · Tonic Water · Apfel Scheibe

### TEQUILA SUNRISE

Tequila silver · Orangensaft · Zitronensaft · Grenadine Sirup

### SECRET GARDEN GIMLET

Absolut Vodka · Holunderblütensirup · Lime Juice

### SMOKERS CHOICE

Lagavulin 16 Years · Houlunderblütensirup

## Aperitif

je 8.5

### APEROL SPRITZ

Aperol · Prosecco · Sprudelwasser

### CAMPARI ORANGE

Campari · Orangensaft

### CAMPARI SODA

Campari · Sprudelwasser



## Weißwein

### Bründelmayer

#### Grüner Veltliner, Landwein 2023

Osterreich, Trocken

8 / 35

### Karl Pfaffmann

#### Grauburgunder Silberberg 2023

Deutschland, Trocken

8 / 35

### Karl Pfaffmann

#### Riesling Rotschiefer 2022

Deutschland, Halbtrocken

8 / 35

### Gérard Bertrand Côteaux de Narbonne

#### Héritage 118 Sauvignon Blanc 2022

Frankreich, Trocken

8 / 35

### St. Antony

#### Chardonnay 2023

Deutschland, Trocken

8 / 35

### Weingut Herzer

#### Müller-Thurgau 2022

Deutschland, Saale-Unstrut, Trocken

8 / 35

## Weinauswahl

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

### Rosé & 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 2022

Spätburgunder QBA, Deutschland

8 / 35

### Torres 2019

Altos Ibéricos, Crianza, Spanien

8 / 35

### Tormaresca 2022

Neprica Primitivo, Puglia IGT

8 / 35

### Gérard Bertrand

#### Cité de Carcassonne IGP 2023

Héritage 1130 Rouge, Merlot, Frankreich

8 / 35

### Weingut Herzer Dornfelder 2021

Saale-Unstrut, Deutschland, Trocken

8 / 35

### Miguel Torres

#### Valle de Itata 2021

Andica Cabernet Sauvignon

8 / 35

### Prunotto 2021

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 Crémant de Loire, Rosé

- / 65

## Faßbier

Glas 0.2l / 0.4l

### RADEBERGER PILS

3.0 / 5.5

### SCHLÖSSER ALT

3.0 / 5.5

Flasche

### SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0.5l

Hefe / dunkel / alkoholfrei

5.9

### RADEBERGER PILS ALKOHOLFREI 0.33l

3.9

### SION KÖLSCH 0.33l

4.2

## Soft's

### PEPSI COLA / PEPSI COLA ZERO / 7UP / SCHWIP SCHWAP ORANGE / SCHWIP SCHWAP SPEZI 0.2l / 0.4l

3.5 / 6.9

### RAUCH SÄFTE / SCHORLE 0.2l / 0.4l

4.3 / 6.9

Apfel / Multivitamin / Orange

### THOMAS HENRY 0.2l FLASCHE

4.5

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale

## Mineralwasser

### GEROLSTEINER GOURMET 0.25l / 0.75l

Sprudel / Medium / Still

2.5 / 6.9

## Kaffee, Tee & Co.

### CAFÉ CREMA

3.1

### ESPRESSO EINFACH

3.0

### ESPRESSO DOPPELT

5.0

### CAPPUCCINO

3.6

### MILCHKAFFEE

4.5

### LATTE MACCHIATO

4.1

### HEISSE SCHOKOLADE

3.9

### GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN

3.0

