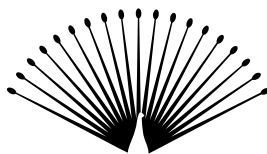




PRIME DAILY SPECIAL

wechselnde Geschmacksrichtungen
3.5 / 6.0



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.



LACHS TATAR 8.9

Röstitaler · Limettencreme
Rucola-Rote-Bete-Salat

FISH & CHIPS USEDOMER ART 9.5

Fischnuggets · Steakhouse-Pommes
hausgemachter Remouladensauce

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 11.0

Romanasalat · Croûtons · Bacon · Parmesan
Caesar-Dressing

EXTRAS

mit gebratener Maispouardenbrust 15.5
oder mit gebratenen Garnelen 17.0

KNOBLAUCHBAGUETTE 3.5



CAPRESE SALAT 8.9

Romatomate · Büffelmozzarella
Basilikum

BEEF CARPACCIO 12.0

Rucola · Balsamico · Olivenöl
Parmesan

International

KARTOFFELCREMESUPPE

Croutons · Schmand

7.5

KÜRBISCREMESUPPE

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

7.5

PENNE AGLIO E OLIO

mit gebratener Chorizo

10.9

mit gebratener Hähnchenbrust

mit Rindersteak-Streifen

+6.0

WIENER SCHNITZEL

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln · Preiselbeeren

23.9

ZANDERFILET

mit Weißweinrisotto, Parmesan und Wildkräutersalat

23.9

GERICHT DES TAGES

Tagespreis

Saisonal

Waldpilze

à la Creme mit
gebratenen
Serviettenknödeln

14.5

mit Rumpsteak (200g)*

+14.9

Vom Grill

KARREE VOM IBERICOSCHWEIN* (300g)

18.9

RUMPSTEAK* (250g)

21.9

ENTRECOTE* (300g)

28.9

SAUMAGEN BURGER

Rotkohlsalat · Prime Sauce

15.9

BRUST VON DER MAISPOULARDE

14.9

DRY AGED PRIME / Veggie BURGER

(Bacon) · rote Zwiebeln · Tomaten · Gewürzgurke
Prime Sauce · Pommes

13.9

MAKE IT DOUBLE

+6.0

DRY AGED PRIME CHEESEBURGER

Bacon · rote Zwiebeln · Tomaten · Gewürzgurke
Käse · Prime Sauce · Pommes

15.9

MAKE IT DOUBLE

+6.0

PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION

+8.0

3 Riesengarnelen on top

Beilagen

Je 4.0

KLEINER CAESAR SALAT
APFELROTKOHL
PFANNENGEMÜSE

BRATKARTOFFELN
SERVIETTENKNÖDEL
STEAKHOUSE POMMES
SÜSSKARTOFFEL POMMES



Saucen

Je 3.0

PFEFFERRAHMSAUCE
CHAMPIGNONRAHMSAUCE
PORTWEIN-BRATENSAUCE
HOLLANDAISE

Butter

Je 1.5

Kräuterbutter
Knoblauchbutter

Dessert

SCHOKOLADENKUCHEN 7.5

frisch gebacken mit Vanilleeis

ROTE GRÜTZE 6.0

mit Vanilleeis

CRÈME BRÛLÉE 7.5

gebrannte Vanillecreme mit Zuckerkruste



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

Okocha Hotel Betriebs GmbH | Geschäftsführer: Dirk Rehaneck Sitz der Gesellschaft Berlin | Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 167773 B

Cocktails

Je 9.0



Prime Frozen Daiquiri

8.0

RUM & COKE

Havana Rum · Coca Cola 0,2l

DARK DREAMS

Tequila Gold · Cassis · Ginger Beer 0,3l

RED BREEZER

Vodka · Apfelftee · Cranberryjuice · Ginger Ale

PINKY & THE BRAIN

Gordon's Pink Gin · Tonic Water

GIN & TONIC

Gordon's Gin · Tonic Water

NEGRONI

Gordon's Gin · Aperol · Belsazar Wermuth

MEXICAN FIRING SQUAD

Tequila · Grenadine · Lime Juice · Angostura

OLD FASHIONED

Jim Beam · Ahornsirup · Angostura

HOLLY RHAB

Jim Beam · Holunderblütensirup · Rhabarber

KENTUCKY CIDER

Jim Beam · Apfelsaft · Ginger Ale

RUM REBEL

Pampero dark · Myer's Rum · Zitronensaft · Rotweinsirup

PINAPPLE COOLER

Pampero dark · Ananassaft · Zitronensaft · Ginger Ale

SMOKY CLOUDS

Pampero Dark · Talisker Whisky · Rotweinsirup · Angostura

TEQUILA OLD FASHIONED

Tequila · Ahornsirup · Angostura

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

8 / 35

Torres Natureo tinto - alkoholfrei

Garnacha, Syrah 2023

8 / 35



Rotwein

Markus Pfaffmann

Spätburgunder QBA, 2022

8 / 35

Torres

Altos Ibéricos, Crianza 2019

8 / 35

Tormaresca

Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2022

8 / 35

Gérard Bertrand

Cité de Carsasonne IGP

Héritage 1130 Rouge Merlot 2022

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
Crémant de Loire, Rosé

- / 65

Faßbier

Glas 0.3l / 0.5l

RADEBERGER PILSNER

3.5 / 5.0

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

3.5 / 5.0

Flasche

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

naturtrüb & dunkel & alkoholfrei 0,5l

5.0

CLAUSTHALER

alkoholfrei 0,33l

3.8

Soft's

COCA COLA / COCA COLA ZERO /
COCA COLA LIGHT / FANTA /
SPRITE / MEZZO MIX 0.2l

3.0

RAUCH SÄFTE

verschiedene Sorten

0.2l

3.0

als Schorle

0.4l

4.5

THOMAS HENRY

Premium Tonic / Ginger Beer / Bitter Lemon /

Spicy Ginger

0.2l

4.0

Mineralwasser

GEROLSTEINER GOURMET

Classic / Medium / Still / 0,25l / 0,75l

3.5 / 7.0

Kaffee, Tee & Co.

CAFÉ CREMA

3.5

CAPPUCCINO

4.5

LATTE MACCHIATO

5.0

ESPRESSO single / double

3.5 / 5.0

ESPRESSO MACCHIATO

4.0

MILCHKAFFEE

5.0

HEISSE SCHOKOLADE

5.0

GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN

3.5



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

Okocha Hotel Betriebs GmbH | Geschäftsführer: Dirk Rehaneck Sitz der Gesellschaft Berlin | Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 167773 B