



Martini
Bianco / Rosso / Extra Dry
6,50



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.



PIFFERLING CREMESUPPE 10,00
mit frischen Kräutern

USEDOMER FISCHSUPPE 10,00
Ostseefische / Wurzelgemüse / Safran

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAD 12,00
Romanasalat / Croûtons / Bacon / Parmesan
Caesar-Dressing

EXTRAS
Putenbruststreifen + 8,00
3 Knoblauchgarnelen + 12,00

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 5,00



WARMER ZIEGENKÄSE 16,00
Salat / Nüsse / Granatapfel

BEEF CARPACCIO 16,00
Salat / Parmesan / confierte Tomate

PRIME

- SPINAT RAVIOLI** 19,50
Broccoli / geröstete Kerne / Parmesan
- KALBSLEBER BERLINER ART** 22,50
Apfel-Zwiebel / Kartoffelstampf
- MAISPOULARDENBRUST** 23,50
Pfeffersauce / zweierlei Bohnen / Rösti Taler
- OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT** 24,00
Glasierte Karotten/Kartoffel-Sellerie Püree
- WIENER SCHNITZEL** 26,00
Preiselbeer / Zitrone / Pommes frites
- ZANDERFILET** 28,00
Jus / Zucchini Gemüse / Süßkartoffelpüree
- OSTSEESCHOLLE FINKENWERDER ART** 28,00
Shrimps / Speck / Zwiebel / Bratkartoffeln
- DUETT LACHS & ROTBARSCH** 28,00
Blattspinat / Kartoffel Rote Bete Stampf

SAISONAL

Pfifferlinge
in Rahm, Pasta
und frische Kräuter
22,50

Portion Pfifferlinge
12,50

Rahmpfifferlinge
Schweinemedaillons
Herzoginkartoffeln

28,00

VOM GRILL

- DUROC SCHWEINEKOTELETT (350g)** 23,00
- RUMPSTEAK * (250g)** 24,00
- RINDERFILET * (200g)** 28,00
- ENTRECOTE * (280g)** 28,00

alle Gerichte mit * in der Halbpension 5 € Aufpreis

alle Gewichtsangaben sind Rohgewicht

- PRIME CHEESEBURGER (200g)** 22,00
Bacon / rote Zwiebel / Tomaten / Gurke
Käse / Prime Sauce / Pommes frites
- MAKE IT DOUBLE 400 g** +8,00
- PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION +12,00**
3 Knoblauchgarnelen

Beilagen

Je 5,00

- KLEINER CAESAR SALAD**
- ZUCCHINIGEMÜSE**
- ZWEIERLEI BOHNEN**
- POMMES FRITTES**
- RÖSTI TALER**
- BRATKARTOFFELN**
- KARTOFFELSTAMPF**
- SÜßKARTOFFELPÜREE**



Saucen

Je 4,00

- PORTWEINJUS**
- PFEFFER RAHMSAUCE**
- CHIMMICHURRI**

Butter

Je 3,00

- KRÄUTERBUTTER**
- TOMATEN-PFEFFERBUTTER**

Dessert

Je 12,00

- CREME BRÛLÉE**
frische Früchte / Crunch / Minze
- SCHOKOLADEN SOUFLÉ**
Crumble / Vanilleis / Minze
- MASCARPONE-VANILLECREME**
Rhabarber Ragout / karamellisierte Nüsse



FRUITY BITCH
Beerenvodka · Holunderblütensirup · Soda

RED BREEZER
Apfelvodka · Cranberrysaft · Ginger Ale

PINKY & THE BRAIN
Gordon's Pink Gin · Tonic Water

GIN & TONIC
Tanqueray · Tonic Water

NEGRONI
Tanqueray · Campari · Roter Wermut

TTT
Tanqueray · Talisker Skye · Tonic

TEQUILA SUNRISE
Tequila · Orangensaft · Grenadine

Cocktails

10,50



Aperol Spritz
Andalö Spritz
Pampelle Spritz

10,50

HOLLY RHAB
Bourbon · Holunderblütensirup · Rhabarbersaft

STORMY DARKNESS
Myers Rum · Ginger Beer

BULLEIT RYEDEER
Bourbon Whisky · Jägermeister · Ginger Beer

PINEAPPLE COOLER
Pampero Dark · Ananassaft · Zitronensaft · Ginger Beer

DARK DREAMS
Tequila Gold · Cassis · Ginger Beer

MIKES MULE
Vodka · Cranberrysaft · Ginger Beer · Gurke

TEGRONI
Tequila Silver · Campari · Roter Wermut

Weißwein

Bründelmayer
Grüner Veltliner, Landwein 2023 9/35

Karl Pfaffmann
Grauburgunder Silberberg 2023 9/35

St. Antony
Riesling Rotschiefer 2022 9/35

Gérard Bertrand
Côteaux de Narbonne IGP
Héritage 118 Sauvignon Blanc 2022 9/35

St. Antony
Chardonnay 2023 9/35

Zehn Morgen
Rosenheck Riesling Kabinett 2022 -/40

WEINAUSWAHL

Glas 0,2l / Flasche 0,75l

Rosé & alkoholfreie Weine

St. Antony
Wunderschön Rosé 2023

Torres Natureo blanco - alkoholfrei
Moscato d' Alexandria 2023 9/35

Torres Natureo tinto - alkoholfrei
Garnacha, Syrah 2023 9/35



Rotwein

Markus Pfaffmann
Spätburgunder QBA, 2022 9/35

Torres
Altos Ibéricos, Crianza 2019 9/35

Gérard Bertrand
Cité de Carcassonne IGP
Héritage 1130 Rouge, Merlot, 2023 9/35

Tormaresca
Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2022 9/35

Miguel Torres
Valle del Itata
Andica Cabernet Sauvignon, 2021 9/35

Prunotto
Bansella Nizza DOCG, 2021 -/76

Sekt Glas 0,1l / Flasche 0,75l

Prosecco Frizzante halbtrocken 5/29

Kloster Eberbach
Riesling Sekt Brut 12/50

Langlois Chateau
Crémant de Loire, Rosé -/65

Bier vom Faß Glas 0,3l / 0,5l

Radeberger Pils 4,5/6

Rostocker Dunkel 4,5/6

Flasche
Schöfferhofer Weizen
Naturtrüb/ Alkoholfrei 0,5l

Radeberger Pils
Alkoholfrei 0,33L 4,5

Softgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,2l 4

Rauch Säfte 0,2l
Apfel, Orange, Kirsche, Mango, Cranberry, Ananas, Maracuja, Banane, Rhabarber

Alle Säfte als Schorle 0,3l 4,5

Thomas Henry 0,2l
Bitter Lemon/ Tonic/ Ginger Ale/ Spicy Ginger 4

Mineralwasser

Gerolsteiner 0,25l / 0,75l
Classic/ Medium/ Still 4/9

Heißgetränke

Tasse Café Crema 3,5

Cappuccino 4,0

Latte Macchiato 4,5

Espresso einfach/ doppelt 3/5

Glas Tee verschiedene Sorten 3,5

Milchkaffee 4,5

