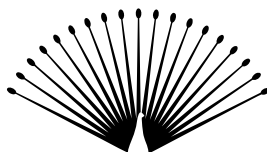




## Martini

Bianco / Rosso / Extra Dry  
6.5



# 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.



**KÜRBIS CREMESUPPE 10.0**  
mit frischen Kräutern

**USEDOMER FISCHSUPPE 10.0**  
Ostseefische · Wurzelgemüse · Safran

## Vorspeisen

**PRIME CAESAR SALAT 12.0**  
Romanasalat · Croûtons · Bacon  
Parmesan · Caesar-Dressing

### EXTRAS

Putenbruststreifen +8.0  
3 Knoblauchgarnelen +12.0



**WARMER ZIEGENKÄSE 16.0**  
Salat · Nüsse · Granatapfel

**BEEF CARPACCIO 16.0**  
Salat · Parmesan · confierte Tomate

**HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 6.5**

## Regional

**MAISPOULARDENBRUST**  
Pfeffersauce · zweierlei Bohnen · Rösti Taler

**DUROC SCHWEINFILET**  
Rahm-Champignons · Herzoginkartoffeln

**KALBSLEBER BERLINER ART**  
Apfel-Zwiebel · Kartoffelstampf

**OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT**  
Glasierte Karotten · Kartoffel-Sellerie Püree

**WIENER SCHNITZEL**  
Preiselbeer · Zitrone · Pommes frites

**ZANDERFILET**  
Zucchini Gemüse · Kräuterreis

**OSTSEESCHOLLE FINKENWERDER ART**  
Shrimps · Speck · Zwiebel · Rosmarindrillinge

**DUETT LACHS & ROTBARSCH**  
Blattspinat · Kartoffel-Rote Bete Stampf

## Saisonal

**Hirschrücken**  
Jus, Kürbisgemüse und  
Rosmarindrillinge  
28.5

**Spinat Ravioli**  
Zucchini Gemüse und  
Parmesan  
21.5

## Vom Grill

**DUROC SCHWEINEKOTELETT (350g)** 23.0

**RUMPSTEAK \* (250g)** 24.0

**RINDERFILET \* (200g)** 28.0

**ENTRECOTE \* (280g)** 28.0

**LACHSFILET (200g)** 23.0

**ROTBARSCHFILET (300g)** 23.0

alle Gerichte mit \* in der Halbpension 5€ Aufpreis

### ALLE GEWICHTSANGABEN SIND ROHGEWICHT

**PRIME CHEESEBURGER (200g)** 22.0

Bacon · rote Zwiebel · Tomaten · Gurke  
Käse · Prime Sauce · Pommes frites

**MAKE IT DOUBLE 400g** +8.0

**PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION** +12.0  
3 Knoblauchgarnelen

## Beilagen

Je 5.0

**KLEINER CAESAR SALAT**  
**ZUCCHINIGEMÜSE**  
**ZWEIERLEI BOHNEN**  
**POMMES FRITTES**  
**RÖSTI TALER**  
**ROSMARINDRILLINGE**  
**KARTOFFELSTAMPF**  
**KRÄUTERREIS**



## Saucen

Je 4.0

**PORTWEINJUS**  
**PFEFFER RAHMSAUCE**  
**CHIMMICHURRI**  
**HELLE FISCHSAUCE**

## Butter

Je 3.0

**KRÄUTERBUTTER**  
**ZITRONEN-KAPERN-BUTTER**

## Dessert

Je 12.0

**CREME BRÛLÉE**  
frische Früchte · Crunch · Minze

**SCHOKOLADEN SOUFFLÉ**  
Crumble · Vanilleeis · Minze

**ERDBEER MASCARPONE TÖRTCHEN**  
frische Früchte



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

**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

10.5



## Aperol Spritz Andalö Spritz

10.5

**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

**Bründlmayer**  
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

### 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, Crianza 2019 **8 / 35**

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

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

**Miguel Torres Valle del Itata**  
Andica Cabernet Sauvignon, 2021 **8 / 35**

**Prunotto**  
Bansella Nizza DOCG, 2021 **- / 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**

## Bier vom Faß

Glas 0.3l / 0.5l

**RADEBERGER PILS** **4.5 / 6.0**

**ROSTOCKER DUNKEL** **4.5 / 6.0**

Flasche

**SCHÖFFERHOFER WEIZEN**  
Naturtrüb oder Alkoholfrei 0,5l **5.5**

**RADEBERGER PILS**  
Alkoholfrei 0.33l **4.5**

## Softgetränke

**PEPSI COLA / PEPSI COLA ZERO ZUCKER /  
SCHWIP SCHWAP / SCHWIP SCHWAP  
ORANGE / 7UP 0.2l** **4.0**

**RAUCH SÄFTE 0.2l**  
Apfel, Orange, Kirsche, Mango, Cranberry,  
Ananas, Maracuja, Banane, Rhabarber **4.0**

**ALLE SÄFTE ALS SCHORLE 0.3l** **4.5**

**THOMAS HENRY 0.2l**  
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Spicy Ginger **4.0**

## Mineralwasser

**GEROLSTEINER 0.25l / 0.75l**  
Classic / Medium / Still **4.0 / 9.0**

## Heißgetränke

**TASSE CAFÉ CREMA** **3.5**

**CAPPUCCINO** **4.0**

**LATTE MACCHIATO** **4.5**

**ESPRESSO einfach / doppelt** **3.5**

**MILCHKAFFEE** **4.5**

**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.

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