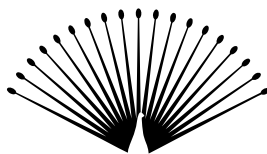




Martini

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.



PIFFERLING 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 5.0

Regional

SPINAT RAVIOLI

Broccoli · geröstete Kerne · Parmesan

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfel-Zwiebel · Kartoffelstampf

MAISPOULARDENBRUST

Pfeffersauce · zweierlei Bohnen · Rösti Taler

OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT

Glasierte Karotten · Kartoffel-Sellerie Püree

WIENER SCHNITZEL

Preiselbeer · Zitrone · Pommes frites

ZANDERFILET

Jus · Zucchini-gemüse · Süßkartoffelpüree

OSTSEESCHOLLE FINKENWERDER ART

Shrimps · Speck · Zwiebel · Bratkartoffeln

DUETT LACHS & ROTBARSCH

Blattspinat · Kartoffel-Rote Bete Stampf

Saisonal

19.5

Pfifferlinge

in Rahm, Pasta

und frische Kräuter

22.5

Portion Pfifferlinge

12.5

Rahmpfifferlinge

Schweinemedallions,

Herzoginkartoffeln

28.0

28.0

Vom Grill

DUROC SCHWEINEKOTELETT (350g)

23.0

RUMPSTEAK * (250g)

24.0

RINDERFILET * (200g)

28.0

ENTRECOTE * (280g)

28.0

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

BRATKARTOFFELN

KARTOFFELSTAMPF

SÜßKARTOFFELPÜREE



Saucen

Je 4.0

PORTWEINJUS

PFEFFER RAHMSAUCE

CHIMMICHURRI

Butter

Je 3.0

KRÄUTERBUTTER

TOMATEN-PFEFFERBUTTER

Dessert

Je 12.0

CREME BRÛLÉE

frische Früchte · Crunch · Minze

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

Crumble · Vanilleeis · Minze

MASCARPONE-VANILLECREME

Rhabarber Ragout · karamellierte Nüsse



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
Pampelle 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 / Alkoholfrei 0,5l **5.5**

RADEBERGER PILS
Alkoholfrei **4.5**

Softgetränke

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE / MEZZO MIX 0.2l **4.0**

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 **4.0**
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Spicy Ginger

Mineralwasser

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

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**

