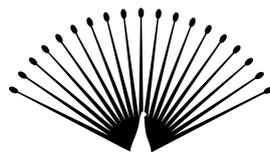




Digestif des Tages

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.



WILDKRÄUTERSALAT 12.5

Radieschen · Mozzarella · Himbeerdressing

STRALSUNDER FISCHTOPF 11.0

Wurzelgemüse · Schmand

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 11.0

Romanasalat · Croûtons · Bacon · Parmesan
Caesar-Dressing

mit gebratener Maispouardenbrust 16.0
oder mit gebratenen Black Tiger Garnelen 20.9*

KNOBLAUCHBAGUETTE 3.5



HAUSGEBEIZTER LACHS 12.5

Röstitaler · Zwiebelmarmelade
Honig-Senfsoße

BEEF CARPACCIO 16.0

Rucola · Balsamico · Olivenöl
Parmesan

Regional

FISH & CHIPS STRALSUNDER ART

Fischnuggets · Steakhouse Pommes · Remoulade

FORELLE IM GANZEN*

Zuckerschoten · Tomate · Spitzpaprika · Röstkartoffeln

BANDNUDELN

Tomaten · Schalotten · junger Knoblauch · Minze

WIENER SCHNITZEL

Bratkartoffeln · Preiselbeeren · Zitrone

HAUSGERÄUCHERTER ROTBARSCH*

Dinkelbrot · Tomatensalat

KALBSGULASCH

Bundmöhren · Kartoffel-Petersilienwurzelpüree

GEMÜSECURRY

Sommergemüse · Basmatireis · grüner Spargel

POCHIERTES LACHSFILET*

Karamelisierter Broccoli · Macairekartoffeln

* im Rahmen der Halbpension für je zusätzlich 5.0

Saisonal

Karotten-Ingwersuppe

mit Blätterteigstange

7.5

Zweierlei von der Ofenkartoffel

mit kleinem Salat

15.9

Gebratene Scholle

an Röstkartoffeln und
Dill- Gurkengemüse

26.5*

Vom Grill

DUROC SCHWEINEFILET (200g)

17.9

RUMPSTEAK (200g)*

24.9

WACHTELBRUST (200g)

19.9

LAMMFILET (180g)*

21.9

KALBSHÜFTSTEAK (200g)

19.9

DRY AGED PRIME BURGER

17.9

Bacon · rote Zwiebeln · Tomaten · Gewürzgurke
Prime Sauce

MAKE IT DOUBLE

23.9

DRY AGED PRIME CHEESEBURGER

18.9

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

MAKE IT DOUBLE

25.9

Alle Burger sind inklusive einer Beilage nach Wahl.

PIMP UP YOUR DISH:

SURF' N' TURF OPTION

12.5

Drei Black Tiger Garnelen on top

Beilagen

Je 5.0

KLEINER CAESAR SALAT

RÖSTKARTOFFELN

SOMMERGEMÜSE

ZUCKERSCHOTEN

BROKKOLI

KARTOFFEL-KRÄUTERPÜREE

STEAKHOUSE POMMES



Saucen

Je 3.5

PFEFFERRAHMSAUCE

CHIMICHURRI

THYMIANJUS

SAUCE BÉARNAISE

Butter

Je 1.5

Kräuterbutter

Knoblauchbutter

Dessert

Je 8.5

SCHOKOLADENKUCHEN

Pistazieneis · Sahne

CRÉME BRÛLÉE

Minze · Kirschen

ERDBEEREN ROMANOFF

Vanilleeis · Krokant · Schokoladensauce



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

HanseDom Stralsund GmbH | Geschäftsführer: Juha Tolvanen Sitz der Gesellschaft Berlin | Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 103757 B

Cocktails

FRUITY BITCH
Beerenwodka · Holunderblütensirup · Soda

RED BREEZER
Apfelwodka · Cranberrysaft · Ginger Ale

SEX ON THE BEACH
Wodka · Peachtree · Orangensaft · Maracujasaft
Cranberrysaft

GIN TONIC
Gordon's Gin · Tonic Water

SÜDSEEZAUBER
Baileys · Karamellsirup · Limettensaft · Maracujasaft

MARTINI POMEGRANATE
Martini · Grenadine · Soda

EVIL CHERRY
Wodka · Rotweinsirup · Kirschsaf

9.5



Hugo
Aperol Spritz
Sanddorn Spritz
Grapefruit Spritz
Limoncello Spritz

9.0

HOLY RHAB
Jim Beam · Holunderblütensirup · Rhabarbersaft

SWIMMING POOL
Rum · Wodka · Kokossirup · Blue Curacao Sirup · Sahne
Ananassaft

TROPICAL CAIPI
Pitú Cachaca · Himbeersirup · Limettensaft · Rohrzucker
Maracujasaft

ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA
Kokossirup · Sahne · Ananassaft · Orangensaft

SHIRLEY TEMPLE
Sprite · Ginger Ale · Limettensaft · Grenadine

FLORIDA
Ananassaft · Mangosaft · Orangensaft · Limettensaft
Grenadine

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**

Fassbier

Glas 0.3l / 0.5l

RADEBERGER PILSNER **4.5 / 5.9**

STRALSUNDER PILS **4.5 / 5.9**

ALSTER | ALSTER sauer **4.0 / 5.5**

Flaschenbier

0.5l

STÖRTEBEKER BERNSTEINWEIZEN **5.9**

BERNSTEINWEIZEN alkoholfrei **5.9**

STÖRTEBEKER SCHWARZBIER **5.9**

STÖRTEBEKER FREIBIER alkoholfrei **5.9**

Soft's

COCA COLA / COCA COLA ZERO / LIFT / FANTA / SPRITE / MEZZO MIX 0.2l **3.0**

RAUCH SÄFTE 0.2l **3.5**

Orange, Apfel, Multivitamin, Banane, Kirsche,
Maracuja, Rhabarber, Mango, Ananas, Cranberry

ALS SCHORLE 0.4l **4.5**

THOMAS HENRY 0.2l **3.5**

Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale

Mineralwasser

0.25l / 0.75l

GEROLSTEINER GOURMET **2.5 / 6.5**

Classic / Medium / Still

Kaffee, Tee & Co.

Tasse CAFÉ CREMA **3.0**

ESPRESSO **2.5**

ESPRESSO "double" **3.0**

CAPPUCCINO **3.5**

LATTE MACCHIATO **4.0**

MILCHKAFFEE **3.5**

HEISSE SCHOKOLADE **3.5**

GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN **3.0**

