



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.



PASTINAKENSUPPE 10,00
mit Vanille verfeinert/ Speckchip

AHLBECKER FISCHSUPPE 10,00
Ostseefische/ Wurzelgemüse/ Safran

Vorspeisen

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

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

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 5,00



BURRATINA "OFENWARM" 14,00
Tomatenmarmelade/ Vanille/ Salat
hacienda pinares

BEEF CARPACCIO 16,00
Salat/ Grana Padano/
confierte Tomate

PRIME

WARMER ZIEGENKÄSE	14,00
<i>Salat/ Nüsse/ Granatapfel</i>	
KALBSLEBER BERLINER ART	21,50
<i>Apfel-Zwiebel/ Kartoffelstampf</i>	
SCHWEINEFILET MEDAILLONS	21,50
<i>Rahmchampignons/ Herzoginkartoffeln</i>	
MAISPOULARDENBRUST	23,50
<i>Pfeffersauce/ zweierlei Bohnen/ Rösti</i>	
WIENER SCHNITZEL	26,00
<i>Preiselbeer/ Zitrone/ Pommes</i>	
ZANDERFILET	24,00
<i>Jus/ Zucchiniemüse/ Süßkartoffelpüree</i>	
OSTSEESCHOLLE FINKENWERDER ART	28,00
<i>Shrimps/ Speck/ Zwiebel/ Bratkartoffeln</i>	
DUETT LACHS & ROTBARSCH	28,00
<i>Blattspinat/ Kartoffel Rote Bete Stampf</i>	

SAISONAL

Ochsenbäckchen
geschmort an Sellerie-
Kartoffelpüree und
glasierte Karotten
24,00

Spinat Ravioli
Brokkoli/ geröstete Kerne
& Grana Padano
19,50

VOM GRILL

DUROC SCHWEINEKOTELETT (350g)	19,00
RUMPSTEAK* (250g)	24,00
RINDERFILET* (200g)	28,00
ENTRECOTE* (280g)	28,00
KALBSRÜCKEN* (250g)	26,00

alle Gerichte mit * in der Halbpension 5 € Aufpreis

alle Gewichtsangaben sind Rohgewicht

PRIME CHEESEBURGER (200g)	19,00
<i>Bacon/ rote Zwiebel/ Tomaten/ Gurke</i> <i>Käse /Prime Sauce/ Pommes frites</i>	
MAKE IT DOUBLE 400 g	+8,00
PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION	+12,00
<i>4 frische Knoblauchgarnelen</i>	

Beilagen

Je 5,00
KLEINER CAESAR SALAD
ZUCCHINIGEMÜSE
ZWEIERLEI BOHNEN
POMMES FRITTES
BRATKARTOFFELN



Saucen

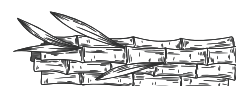
Je 4,00
PORTWEINJUS
CHIMMICHURRI
KRÄUTER RAHMSAUCE
PFEFFER RAHMSAUCE

Butter

Je 3,00
KRÄUTERBUTTER
TOMATEN-PFEFFERBUTTER

Dessert

Je 10,00
CREME BRÛLÉE
frische Früchte/ Crunch/ Minze
SCHOKOLADEN SOUFLÉ
Crumble/ Vanilleeis/ Minze
MASCARPONE-LIMETTENCREME
Früchte/ karamellisierte Nüsse/ Minze



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 · Aperol · Roter Wermut

TTT
Tanqueray · Talisker Skye · Tonic

TEQUILA SUNRISE
Tequila · Orangensaft · Grenadine

Cocktails

9,50



Aperol Spritz
Andalö Spritz
Pampelle Spritz

9,00

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 · Aperol · Roter Wermut

Rotwein

Spätburgunder trocken
Weingut Wassmer/ Baden -/39

Fass 23 trocken
Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Pfannebecker/ Rheinhessen -/32

Primitivo Neprica
Weingut Tormaresca/ Apulien/ Italien 10/36

Nero d'Avola
Weingut Branciforti/ Sizilien/ Italien 9/32

Andica
Cabernet Sauvignon
Weingut Miguel Torres/ Chile 9/33

Cheval d'Or
Merlot
Pays d' Oc/ Frankreich 8/29

Wein

Glas 0,2l / Flasche 0,75l

Rosèwein

Wunderschön Rosé trocken
Weingut St. Antony/ Rheinhessen 9/32

Les Fumées Blanches Réserve Rosé
Francois Lurton/ Frankreich 10/35



Weißwein

Weißburgunder QbA trocken
Weingut St. Antony/ Rheinhessen 10/35

Colombard, Sauvignon Blanc
Vignobles Ducourt/ Frankreich/ Bordeaux 8/29

Tellus Chardonnay
Weingut Falesco/ Latium/ Italien -/42

Riesling QbA feinherb
Weingut Josef Rosch/ Mosel 9/31

Sauvignon Blanc Porcupine Ridge
Boekenhoutskloof/ Südafrika 9/32

Grauburgunder trocken
Weingut Pfaffmann/ Pfalz 9/32

Kerner trocken
Weingut Proppe/ Saale-Unstrut -/49

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

Prosecco Frizzante halbtrocken 5/26

Riesling Sekt Brut
Kloster Eberbach/ Rheingau -/49

Champagner Brut
Taittinger/ Frankreich -/99

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

