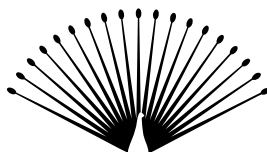




PRIME DAILY SPECIAL

wechselnde Geschmacksrichtungen

3.5 / 6.0



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.



PIZZA MIT SCHINKEN UND CHAMPIGNON 12.5

PIZZA TONNO E CHIPOLLE 12.5

PIZZA MARGHARITA 11.5

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 11.0

Romanasalat · Croûtons · Bacon · Parmesan
Caesar-Dressing

EXTRAS

mit gebratener Maispouardenbrust 15.5
oder mit gebratenen Garnelen 17.0

KNOBLAUCHBAGUETTE 3.5



FELDSALAT MIT ZIEGENKÄSE 13.9

KÜRBISSUPPE 7.9

International

QUINOA-BOWL

Spinat · Avocado

DORADE MIT WEDGES

Kürbispüree · Fenchel · Salsa Verde

SCHNITZEL "WIENER ART"

Kartoffel-Gurkensalat

TORTILLA

Kartoffeln · Ei · Zwiebeln · Tomate · Gurke · Schmand

HABEN SIE DIESES SYMBOL

IN UNSERER KARTE ENTDECKT?



Alle Gerichte mit dem "Earth Tip" sind dreifach gut:
gut für Sie, doppelt gut für den Planeten!

Jeder Earth Tip ist ein **extra Trinkgeld für die Erde!**

Denn für jeden Earth Tip **spendet** das Mercure Mannheim

1€ an Project Wings für Umweltschutz- und Klimaprojekte.

13.9

Gutes tun

EARTH TIP

19.9

Rigatoni

23.9

Spinat, Cherrytomate, Sahne
und Pesto

10.2

15.9

+ Steak in Streifen **6.0**

+ Garnele **6.0**

Vom Grill

RUMPSTEAK* (250g) 21.9

BRUST VON DER MAISPOULARDE 14.9

DRY AGED PRIME BURGER 13.9

(Bacon) · rote Zwiebeln · Tomaten · Gewürzgurke
Prime Sauce · Pommes

MAKE IT DOUBLE +6.0

DRY AGED PRIME CHEESEBURGER 15.9

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

MAKE IT DOUBLE +6.0

PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION +8.0

3 Riesengarnelen on top

Beilagen

Je 4.0

KLEINER BEILAGENSALAT

GRILLGEMÜSE

FOLIENKARTOFFEL MIT SOURCREAM

STEAKHOUSE POMMES



Saucen

Je 3.0

PORTWEIN-JUS

PEFFERRAHMSAUCE

WALDPILZ-RAHMSAUCE

Butter

Je 1.5

KRÄUTERBUTTER

BUTTER

Dessert

Je 7.5

KARAMELISIERTER KAISERSCHMARRN

mit Vanilleeis und Apfelkompott

PANNA COTTA

DESSERT DES TAGES



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

Okocha Hotel Betriebs GmbH, Lietzenburger Straße 93-95, 10719 Berlin, HRB 167773 B, Geschäftsführer: Dirk Alexander Rehanek

Cocktails

Je 9.0



Prime Frozen Daiquiri

8.0

RUM & COKE

Havana Rum · Coca Cola 0,2l

DARK DREAMS

Tequila Gold · Cassis · Ginger Beer 0,3l

RED BREEZER

Vodka · Apfeltée · Cranberryjuice · Ginger Ale

PINKY & THE BRAIN

Gordon's Pink Gin · Tonic Water

GIN & TONIC

Gordon's Gin · Tonic Water

NEGRONI

Gordon's Gin · Aperol · Belsazar Wermuth

MEXICAN FIRING SQUAD

Tequila · Grenadine · Lime Juice · Angostura

OLD FASHIONED

Jim Beam · Ahornsirup · Angostura

HOLY RHAB

Jim Beam · Holunderblütensirup · Rhabarber

KENTUCKY CIDER

Jim Beam · Apfelsaft · Ginger Ale

RUM REBEL

Pampero dark · Myer's Rum · Zitronensaft · Rotweinsirup

PINAPPLE COOLER

Pampero dark · Ananassaft · Zitronensaft · Ginger Ale

SMOKY CLOUDS

Pampero Dark · Talisker Whisky · Rotweinsirup · Angostura

TEQUILA OLD FASHIONED

Tequila · Ahornsirup · Angostura

Weißwein

Bründlmayer

Grüner Veltiner, Landwein 2024 **9 / 38**

Karl Pfaffmann

Grauburgunder Silberberg 2024 **9 / 38**

St. Antony

Riesling Rotschiefer 2024 **9 / 38**

Gérard Bertrand

Côteaux de Narbonne IGP
Héritage 118 Sauvignon Blanc 2024 **9 / 38**

St. Antony

Chardonnay 2024 **9 / 38**

Zehn Morgen

Rosenheck Riesling Kabinett 2022 **- / 40**

Weinauswahl

(trocken)

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

Roséwein & alkoholfreie Weine

St. Antony

Wunderschön Rosé 2024 **9 / 38**

Kolonne Null Riesling

alkoholfrei **9 / 38**

Kolonne Null Cuvée Rouge No. 02

alkoholfrei **9 / 38**



Rotwein

Markus Pfaffmann

Spätburgunder QBA, 2023 **9 / 38**

Torres

Altos Ibéricos, Crianza 2020 **9 / 38**

Tormaresca

Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2024 **9 / 38**

Gérard Bertrand

Cité de Carcassonne IGP
Héritage 1130 Rouge Merlot 2022 **9 / 38**

Miguel Torres Valle del Itata

Andica Cabernet Sauvignon, 2021 **9 / 38**

Prunotto

Bansella Nizza DOCG, 2019 **- / 76**

Sekt

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

KOLONNE NULL

BLANC PRICKELND 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 PILSNER

4.2 / 6.0

Flasche

SCHÖFFERHOFER WEIZEN 0.5l

hell, kristall, dunkel oder alkoholfrei **6.0**

RADEBERGER 0.33l

alkoholfrei **4.2**

Softgetränke

PEPSI / PEPSI ZERO /

SCHWIPP SCHWAP ORANGE / 7UP 0.2l **3.0**

RAUCH SÄFTE

verschiedene Sorten **3.0**

als Schorle **4.5**

THOMAS HENRY

Premium Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon /

Spicy Ginger **4.0**

Mineralwasser

GEROLSTEINER GOURMET

Classic / Medium / Still / 0,25l / 0,75l **3.0 / 7.0**

Heißgetränke

CAFÉ CREMA

3.5

CAPPUCCINO

4.5

LATTE MACCHIATO

5.0

ESPRESSO EINFACH / DOPPELT

3.5 / 5.0

ESPRESSO MACCHIATO

4.0

MILCHKAFFEE

5.0

HEISSE SCHOKOLADE

5.0

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.

Okocha Hotel Betriebs GmbH, Lietzenburger Straße 93-95, 10719 Berlin, HRB 167773 B, Geschäftsführer: Dirk Alexander Rehanek