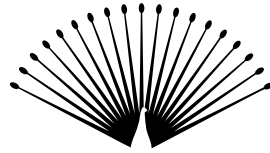




Martini

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.



SPARGELCREMESUPPE 10.0

Croûtons · Chili · Kokosmilch

USEDOMER FISCHSUPPE 10.0

Ostseefische · Wurzelgemüse · Pernod

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 14.0

Romanasalat · Croûtons · Bacon
Parmesan · Caesar-Dressing

EXTRAS

Hähnchenbrust +10.0

3 Knoblauchgarnelen +12.0



KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 16.0

Salat · Birnen · Honig · Nüsse

BEEF CARPACCIO 18.0

Rucola · Parmesan · Kapern · Olivenöl

HAUSEGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 6.5

Regional

BANDNUDELN & PILZE

Kräuterseitlinge · Rahmsauce · Parmesan · Rucola

MAISPOULARDENBRUST

Romanesco · Ziegenkäse · Risotto

KALBSLEBER BERLINER ART

Apfel-Zwiebel · Kartoffelstampf

USEDOMER SAUERBRATEN

Cranberry-Rotkohl · Kartoffelklöße · Semmelbrösel

WIENER SCHNITZEL

Preiselbeer · Zitrone · Pommes frites

ZANDERFILET

Fenchel · getrocknete Tomaten · Risotto

OSTSEESCHOLLE

Shrimps · Speck · Zwiebel · Rosmarindrillinge

DUETT LACHS & ROTBARSCH

Erbseepüree · glasierte Karotten · Zitronensauce

Saisonal

Spargel (250g)

Frühkartoffeln, Hollandaise
oder Butter

22.5

mit Schnitzel 28.0

mit Rotbarsch 28.0

Spargel & Pasta

Speck, grüner Spargel und
Parmesan

21.5

Vom Grill

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

ROMANESCO
GLASIERTE KAROTTEN
POMMES FRITES
ROSMARINDRILLINGE
KARTOFFELSTAMPF
RISOTTO
KRÄUTERSEITLINGE



Saucen

Je 4.0

PORTWEINJUS
PFEFFER RAHMSAUCE
CHIMMICHURRI
ZITRONENSAUCE

Butter

Je 3.0

KRÄUTERBUTTER
ZITRONEN-KAPERN-BUTTER

Dessert

Je 12.0

CREME BRÛLÉE
frische Früchte

SCHOKOLADEN BROWNIE
Sauerkirschen · Crumble · Vanilleeis

CASSIS SORBET
Früchte · Minze



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

Cocktails

10.5



Aperol Spritz Andalö Spritz

10.5

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

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