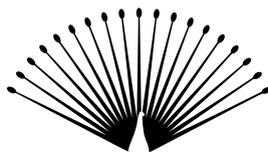




Prime daily Special

Baguette/ Bärlauchdip

5.0



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.



BÄRLAUCHCREMESUPPE 8.0

Grissini · Schwarzer Sesam

KOHLRABICARPACCIO 13.5

Schinkenspeck · Parmesan · Minze
Olivenöl · Salz · bunter Pfeffer · Rucola

Vorspeisen

CAESAR SALAT 15.5

Romanasalat · Croûtons · Bacon
Parmesan · Ei · Caesar-Dressing

EXTRAS

mit gebratenen Hähnchenstreifen +6.5

KNOBLAUCHBAGUETTE 2.5



CAPRESE SALAT 14.5

Romatomate · Büffelmozzarella
Olivenöl · Basilikum

BEEF CARPACCIO 13.5

Rucola · Balsamico · Olivenöl
Pinienkerne · Parmesan

Regional

SPARGELCREMESUPPE

Gartenkresse · Knoblauchcroûtons

SPAGHETTI (vegetarisch)

Blattspinat · Gorgonzola · Cherry Tomaten

BÄRLAUCHGNOCCHI (vegan)

Rucola · Pinienkerne

EXTRA - PIMP YOUR DISH

gegrillte Hähnchenstreifen ODER marinierter Tofu

WIENER SCHNITZEL

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln · Preiselbeeren

WILDSCHWEIN RÜCKEN

Schwarzwurzelragout · Erbsen-Speckpüree · Jus

LACHSFILET

Grüner Spargel · Rosmarinkartoffeln · Paprikasauce

LAMMKRONE

Speckbohnen · Kartoffelgratin · Schwarzbierjus

8.5

16.5

18.0

+6.5

24.0

26.5

27.0

28.0

Saisonal

Spinatsalat

Gorgonzoladressing, Speck-
croûtons und
Rucola

14.5

mit Hähnchenbrust

+6.5

Pappardelle

Rindfleischstreifen und
Waldpilze

22.5

Vom Grill

KARREE VOM IBERICOSCHWEIN* (200g)

18.5

RUMPSTEAK* (250g)

21.0

ENTRECOTE* (250g)

24.5

LAMMKRONE* (200g)

16.5

LACHSFILET* (150g)

15.0

BRUST VON DER MAISPOULARDE* (230g)

14.5

"JU HU" BURGER

19.5

Bacon · rote Zwiebeln · Tomate · Gewürzgurke
Prime Sauce · Cheddar · Briochebun

MAKE IT DOUBLE

22.5

"LEO" VEGGIE BURGER

19.5

Zwiebeln · Gewürzgurke · Tomate · Käse
Prime Sauce · Briochebun

MAKE IT DOUBLE

22.5

*ROHGEWICHT

Beilagen

Je 4.0

KLEINER SALAT
SCHWARZWURZELRAGOUT
PFANNENGEMÜSE
SPECKBOHNEN
BRATKARTOFFELN
ROSMARINKARTOFFELN
STEAKHOUSE POMMES
SÜSSKARTOFFELPOMMES



Saucen

Je 3.0

SAUCE BERNAISE
PAPRIKASAUCE
PFEFFERRAHMSAUCE
SCHWARZBIERJUS
PORTWEINJUS

Dip's

Je 1.5

KETCHUP
MAYONNAISE
BÄRLAUCH DIP

Dessert

Je 10.0

ERDBEEREISBECHER

Erdbeereis · Erdbeeren · Sahne

ERDBEER-RHABARBER-KOMPOTT

Joghurtmousse · Pistazie

HAUSGEBACKENER KÄSEKUCHEN

Frische Beeren · Vanilleeis



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, HardenberOstraße 12, 10623 Berlin, HRB 185545 B, Geschäftsführer: Juha Tolvanen

Cocktails

je 12.0



24th Century Gin - Lillet blanc Creme de Cacao

9.0

MOJITO
Rum · Rohrzucker · Limette · Minze · Soda

MISTER APPLEMAN
Rum · Mandelsirup · Apfelflikör · Apfelsirup
Limettensaft

CAIPIRINHA
Cachaca · Rohrzucker · Limette

PINA COLADA
Rum · Kokossirup · Ananassaft · Sahne

WHISKY SOUR
Whisky · Zuckersirup · Zitronensaft · Eiweiß

SEX ON THE BEACH
Wodka · Melonenlikör · Grenadine · Cranberrysaft
Ananassaft

MAI TAI
Rum · Orangenlikör · Mandelsirup · Limettensaft
Orangensaft

OLD FASHIONED
Jim Beam · Ahornsirup · Angostura

HOLY RHAB
Jim Beam · Holunderblütensirup · Rhabarber

KENTUCKY CIDER
Jim Beam · Apfelsaft · Ginger Ale

LONG ISLAND ICE TEA
Rum · Wodka · Tequila · Gin · Orangenlikör
Limettensaft · Cola

PINEAPPLE COOLER
Pampero dark · Ananassaft · Zitronensaft · Ginger Ale

SMOKEY CLOUDS
Pampera dark · Talisker Whisky · Rotweinsirup
Angostura

TEQUILA OLD FASHIONED
Tequila · Ahornsirup · Angostura

Weißwein

**Bründelmayer
Grüner Veltliner, Landwein 2023**
Österreich, Trocken **8 / 35**

**Karl Pfaffmann
Grauburgunder Silberberg 2023**
Deutschland, Trocken **8 / 35**

**St. Antony
Riesling Rotschiefer 2022**
Deutschland, Halbtrocken **8 / 35**

**Gérard Bertrand Côteaux de Narbonne
Héritage 118 Sauvignon Blanc 2022**
Frankreich, Trocken **8 / 35**

**St. Antony
Chardonnay 2023**
Deutschland, Trocken **8 / 35**

**Weingut Herzer
Müller-Thurgau 2022**
Deutschland, Saale-Unstrut, Trocken **8 / 35**

Weinauswahl

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

Rosé & 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 2022
Spätburgunder QBA, Deutschland **8 / 35**

Torres 2019
Altos Ibéricos, Crianza, Spanien **8 / 35**

Tormaresca 2022
Neprica Primitivo, Puglia IGT **8 / 35**

**Gérard Bertrand
Cité de Carcassonne IGP 2023**
Héritage 1130 Rouge, Merlot, Frankreich **8 / 35**

Weingut Herzer Dornfelder 2021
Saale-Unstrut, Deutschland, Trocken **8 / 35**

**Miguel Torres
Valle de Iltata 2021**
Andica Cabernet Sauvignon **8 / 35**

Prunotto 2021
Bansella Nizza DOCG **- / 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 / URKROSTIZER **3.9 / 5.5**

SCHÖFFERHOFER WEIZEN **3.9 / 5.5**

Flasche

SCHÖFFERHOFER WEIZEN
Naturtrüb / alkoholfrei / dunkel 0.5l **5.5**

CLAUSTHALER
Alkohlfrei 0.33l **3.9**

Soft's

**PEPSI COLA / PEPSI COLA ZERO /
7UP / SCHWIP SCHWAP ORANGE /
SCHWIP SCHWAP COLA ORANGE 0.2l** **3.9**

RAUCH SÄFTE
verschiedene Sorten 0.2l **4.3**
als Schorle 0.4l **6.9**

**THOMAS HENRY TONIC / GINGER ALE /
BITTER LEMON / SPICY GINGER 0.2l** **4.8**

BRITA TAFELWASSER **4.1**
Medium / Sprudel / Still 0.75l

Mineralwasser

GEROLSTEINER GOURMET **3.7 / 6.9**
Classic / Medium / Still / 0.25l / 0.75l

Kaffee, Tee & Co.

CAFÉ CREMA **3.1**

CAPPUCCINO **3.6**

ESPRESSO **3.0**

ESPRESSO DOPPIO **5.0**

LATTE MACCHIATO **4.1**

MILCHKAFFEE **4.5**

HEISSE SCHOKOLADE **3.9**

GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN **3.0**

