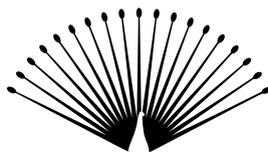




WINTERZAUBER

Prosecco, Lavendel Likör, Himbeersirup,
Mandelsirup, Sodawasser

9.0



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.



ZWIEBEL-KNOBLAUCHSUPPE 10.0

geröstetes Steinofenbaguette

PRIME BRIOCHE CLUB SANDWICH 19.5

Gebratene Poulardenbrust · Bacon · Spiegelei
Tomate · Gewürzgurke · Pommes

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 14.5

Romanasalat · Croûtons · Bacon
Grana Padano · Caesar-Dressing mit Anchovis

EXTRAS

mit gebratener Maispoulardenbrust 19.5
oder mit gebratenen Garnelen 21.5



WARMER ZIEGENKÄSE 15.5

Walnuss · Orange
Rucola

BEEF CARPACCIO 15.5

Rucola · Balsamico · Olivenöl
Grana Padano

Regional

"DIT IS BERLIN" - TAPAS PLATTE

Currywurst · Berliner Boulette · Jewürzjurke · Pommes

BERLINER KALBSLEBER "MAL ANDERS"

Gebacken auf Kartoffel-Gurkensalat · Senfsaat · Röstzwiebeln

ZANDERFILET „SPREEWÄLDER ART“

Gurkengemüse · Röstkartoffeln · Spreewälder Sauce

WIENER SCHNITZEL

Kartoffel-Gurkensalat · Wildpreiselbeeren

CHEDDAR-RISOTTOBÄLLCHEN

Blattspinat · getrocknete Tomaten · Pinienkerne

LINGUINE AGLIO E OLIO

Knoblauch · Olivenöl · Tomate · Lauchzwiebel

KARTOFFELGNOCCHI-KÜRBIS

Frischkäse · Kürbis · Cherrytomate

BERLINER BLUTWURST GEBRATEN

lauwarmer Linsen-Apfelsalat · Röstzwiebel

19.5

21.5

24.5

25.5

19.5

17.5

21.5

19.5

Saisonal

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

getrüffeltes Kartoffelpüree,
glasierte Honigmöhren mit
Thymian und Orange

26.5

GESCHMORRTE RINDERBÄCKCHEN

Ofengemüse und Kürbis,
Parmesan Polenta,
Schmorr-Zwiebelsauce

28.5

Vom Grill

GEGRILLTE POULARDENBRUST

19.5

KARREE VOM IBERICO-SCHWEIN (250g)

21.5

PRIME RINDERFILET (180g)

29.5

PRIME RUMPSTEAK (250g)

25.5

GEGRILLTES LACHSFILET „LEMON PEPPER“

21.5

GRILLED PRIME BACONBURGER

19.5

Bacon · rote Zwiebeln · Tomate · Gewürzgurke
Prime Sauce · Pommes frites

PRIME PULLED BEEF BURGER

19.5

VEGETARISCHER PRIME SOJA BURGER

19.5

Rote Zwiebeln · Strauchtomate · Gewürzgurke
Cheddar Käse · Prime Sauce · Pommes

PIMP UP YOUR DISH: DOUBLE BEEF BURGER

+8.0

PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION

+7.5

3 Riesengarnelen on top

Beilagen

Je 5.0

KLEINER CAESAR SALAT
RÖSTZWIEBELN
PFANNENGEMÜSE
MANDEL-BROKKOLI
KARTOFFELWEDGES
KARTOFFEL-GURKENSALAT
OFENKARTOFFEL mit SOUR CREME
POMMES / KARTOFFELSTAMPF



Saucen

Je 2.5

SALSA VERDE
CHIMICHURRI
PIRI PIRI
PFEFFER-SAUCE
PORTWEIN-SAUCE

Butter

Je 1.5

KRÄUTERBUTTER
KNOBLAUCHBUTTER
TOMATENBUTTER

Dessert

Je 10.0

KAISERSCHMARRN

Zwetchgenröster · Vanilleeis

LAUWARMER APFELKUCHEN

Lebkucheneis

SCHOKO TRÜFFEL MOUSSE

Pfeffer-Zimtkirschen



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

Great Hotels GmbH | Geschäftsführer: Juha Tolvanen Sitz der Gesellschaft Berlin | Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 103757 B

STORMY DARKNESS
Myers's Rum, Ginger Beer

PINEAPPLE COOLER
Pampero Dark Rum, Ananassaft,
Zitronensaft, Ginger Beer

BULLEIT RYEDEER
Bulleit Rye, Jägermeister, Ginger Beer

HOLY RHAB
Bulleit Bourbon, Holunderblütensirup, Rhabarbersaft

APPLE PIE COOLER
Bulleit Bourbon, Ahronsirup, Apfelsaft Natürtrüb

EARL DORIAN GREY
Smirnoff, Earl-Grey-Tee, Bitter Lemon

EL DIABLO
Tequila Silver, Creme de Cassis, Ginger Ale

Cocktails 13.0



LONG ISLAND ICED TEA

13.0

PINKY AND THE BRAIN
Gordon's Pink Gin, Tonic

CUBA LIBRE
Havana (7 J.), Cola, Limettensaft

MOJITO
Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda

CAIPIRINHA
Cachaca, Rohrzucker, Limette

PINA COLADA
Rum, Kokossirup, Ananassaft

MISTER APPLEMAN
Rum, Mandelsirup, Apfellok, Apfelsirup, Limettensaft

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

Weißwein

Bründelmayer
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

Rosèwein & 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 / 0.5

RADEBERGER / BERLINER KINDL **5.0 / 7.0**

SCHÖFFERHOFER WEIZEN **5.0 / 7.0**

Flasche

BERLINER KINDL WEISSE 0.33l
Diverse Geschmacksrichtungen **4.5**

SCHÖFFERHOFER 0.5l
Kristallweizen, Dunkles Weizen, Alkohlfrei **7.0**

Softgetränke

**PEPSI COLA / PEPSI COLA ZERO ZUCKER /
SCHWIP SCHWAP / SCHWIP SCHWAP
ORANGE / 7 UP 0.33l** **4.0**

RAUCH SÄFTE
verschiedene Sorten **0.2l 4.0**
als Schorle **0.4l 5.0**

THOMAS HENRY 0.2l
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Spicy Ginger **4.5**

Mineralwasser

GEROLSTEINER GOURMET
Medium / Still / 0.25l / 0.75l **4.0 / 7.5**

„WASSER FLAT“
Still oder Sprudel **5.0**

Heißgetränke

CAFÉ CREMA **3.5**

CAPPUCCINO **4.0**

LATTE MACCHIATO **5.0**

ESPRESSO **3.0**

ESPRESSO "double" **5.0**

MILCHKAFFEE **4.5**

HEISSE SCHOKOLADE **4.5**

GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN **3.5**

