



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.



WARMER ZIEGENKÄSE 16,00
Salat / Nüsse / Granatapfel

USEDOMER FISCHSUPPE 10,00
Ostseefische / Wurzelgemüse / Safran

Vorspeisen

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

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

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 5,00



BURRATA 14,00
Tomatenmarmelade / Vanille / Salat
hacienda pinaras

BEEF CARPACCIO 16,00
Salat / Parmesan / confierte Tomate

PRIME

SPINAT RAVIOLI	19,50
<i>Broccoli / geröstete Kerne / Parmesan</i>	
KALBSLEBER BERLINER ART	22,50
<i>Apfel-Zwiebel / Kartoffelstampf</i>	
MAISPOULARDENBRUST	23,50
<i>Pfeffersauce / zweierlei Bohnen / Rösti Taler</i>	
OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT	24,00
<i>Glasierte Karotten/Kartoffel-Sellerie Püree</i>	
WIENER SCHNITZEL	26,00
<i>Preiselbeer / Zitrone / Pommes frites</i>	
ZANDERFILET	28,00
<i>Jus / Zucchini-gemüse / 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

Spargel 250g

*neue Kartoffeln
Hollandaise oder
Nussbutter
19,50*

*Schinkenvariation
+ 8,50*

*Kalbsschnitzel 100 g
+ 9,50*

*Spargelcremesuppe
10,00*

VOM GRILL

DUROC SCHWEINEKOTELETT (350g)	23,00
RUMPSTEAK * (250g)	24,00
RINDERFILET * (200g)	28,00
ENTRECOTE * (280g)	28,00
LAMMRÜCKEN * (220g)	27,00

alle Gerichte mit * in der Halbpension 5 € Aufpreis

alle Gewichtsangaben sind Rohgewicht

PRIME CHEESEBURGER (200g)	22,00
<i>Bacon / rote Zwiebel / Tomaten / Gurke Käse / Prime Sauce / Pommes frites</i>	
MAKE IT DOUBLE 400 g	+8,00
PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION	+12,00
<i>3 Knoblauchgarnelen</i>	

Beilagen

Je 5,00

KLEINER CAESAR SALAD
ZUCCHINIGEMÜSE
ZWEIERLEI BOHNEN
POMMES FRITTES
RÖSTI TALER
BRATKARTOFFELN
KARTOFFELSTAMPF
SÜßKARTOFFELPÜREE



Saucen

Je 4,00

PORTWEINJUS
PFEFFER RAHMSAUCE
SAUCE HOLLANDAISE
NUSSBUTTER
CHIMMICHURRI

Butter

Je 3,00

KRÄUTERBUTTER
TOMATEN-PFEFFERBUTTER

Dessert

Je 12,00

CREME BRÛLÉE
frische Früchte / Crunch / Minze
SCHOKOLADEN SOUFFLÉ
Crumble / Vanilleeis / Minze
MASCARPONE-VANILLECREME
Rhabarber Ragout / karamellisierte Nüsse



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

Cocktails

10,50



*Aperol Spritz
Andalö Spritz
Pampelle Spritz*

10,50

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

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 5,5

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 4

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

