



**Martini**  
Bianco / Rosso / Extra Dry  
6,50



**PRIME**  
Restaurant & Bar

*Unsere Garstufen:*  
**BLEU:** Das Steak ist in einem leichten Crouton angebraten. Innen ist es kühl, komplett rot und roh.  
**MEDIUM RARE:** Das englische Steak ist in der Mitte rot gefärbt.  
**MEDIUM:** 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.



**KÜRBIS CREMESUPPE 10,00**  
mit frischen Kräutern

**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 6,50**



**WARMER ZIEGENKÄSE 16,00**  
Salat / Nüsse / Granatapfel

**BEEF CARPACCIO 16,00**  
Salat / Parmesan / confierte Tomate

## PRIME

**MAISPOULARDENBRUST 24,50**  
Pfeffersauce / zweierlei Bohnen / Rösti Taler

**DUROC SCHWEINEFILET 25,50**  
Rahm-Champignons, Herzoginkartoffeln

**KALBSLEBER BERLINER ART 25,50**  
Apfel-Zwiebel / Kartoffelstampf

**OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT 26,50**  
Glasierte Karotten/Kartoffel-Sellerie Püree

**WIENER SCHNITZEL 28,00**  
Preiselbeer / Zitrone / Pommes frites

**ZANDERFILET 29,00**  
Zucchini-gemüse / Kräuterreis

**OSTSEESCHOLLE FINKENWERDER ART 29,00**  
Shrimps / Speck / Zwiebel / Rosmarindrillinge

**DUETT LACHS & ROTBARSCH 29,00**  
Blattspinat / Kartoffel Rote Bete Stampf

## SAISONAL

### Hirschrücken

Jus, Kürbisgemüse  
und Rosmarindrillinge  
28,50

### Spinat Ravioli

Zucchini-gemüse, Parmesan  
21,50

## VOM GRILL

**DUROC SCHWEINEKOTELETT (350g) 23,00**

**RUMPSTEAK \* (250g) 24,00**

**RINDERFILET \* (200g) 28,00**

**ENTRECOTE \* (280g) 28,00**

**LACHSFILET (200g) 23,00**

**ROTBARSCHFILET (300g) 23,00**

alle Gerichte mit \* in der Halbpension 5 € Aufpreis

alle Gewichtsangaben sind Rohgewicht

**PRIME CHEESEBURGER (200g) 22,00**  
Bacon / rote Zwiebel / Tomaten / Gurke  
Käse / Prime Sauce / Pommes frites

**MAKE IT DOUBLE 400 g +8,00**

**PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION +12,00**  
3 Knoblauchgarnelen

## Beilagen

Je 5,00

**KLEINER CAESAR SALAD**  
**ZUCCHINIGEMÜSE**  
**ZWEIERLEI BOHNEN**  
**POMMES FRITTES**  
**RÖSTI TALER**  
**ROSMARINDRILLINGE**  
**KARTOFFELSTAMPF**  
**KRÄUTERREIS**



## Saucen

Je 4,00

**PORTWEINJUS**  
**PFEFFER RAHMSAUCE**  
**CHIMMICHURRI**  
**HELLE FISCHSAUCE**

## Butter

Je 3,00

**KRÄUTERBUTTER**  
**ZITRONEN-KAPERN-BUTTER**

## Dessert

Je 12,00

**CREME BRÛLÉE**  
frische Früchte / Crunch / Minze

**SCHOKOLADEN SOUFLÉ**  
Crumble / Vanilleeis / Minze

**ERDBEER MASCARPONE TÖRTCHEN**  
frische Früchte



**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  
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

## Weißwein

**Bründelmayer**  
Grüner Veltliner, 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 Morgen**  
Rosenheck Riesling Kabinett 2022 -/40

## WEINAUSWAHL

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

### Rosé & alkoholfreie Weine

**St. Antony**  
Wunderschön Rosé 2023

**Torres Natureo blanco - alkoholfrei**  
Moscato d' Alexandria 2023

**Torres Natureo tinto - alkoholfrei**  
Garnacha, Syrah 2023



## Rotwein

**Markus Pfaffmann**  
Spätburgunder QBA, 2022 8/35

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

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

**Tormaresca**  
Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2022 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

**Rostocker Dunkel** 4,5/6

*Flasche*  
**Schöfferhofer Weizen**  
Naturtrüb oder Alkoholfrei 0,5l

**Radeberger Pils**  
Alkoholfrei 0,33L 4,5

## Softgetränke

**Pepsi Cola, Pepsi Zero, Schwip Schwap** 4  
Schwip Schwap Orange, Seven Up 0,2l

**Rauch Säfte 0,2l**  
Apfel, Orange, Kirsche, Mango, Cranberry,  
Ananas, Maracuja, Banane, Rhabarber

**Alle Säfte als Schorle 0,3l** 4,5

**Thomas Henry 0,2l** 4  
Bitter Lemon/ Tonic/ Ginger Ale/ Spicy Ginger

## Mineralwasser

**Gerolsteiner 0,25l / 0,75l** 4/9  
Classic/ Medium/ Still

## 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

