



TEGRONI

Gold Tequila, Aperol, Belsazar Red

11.0



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: 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.



STECKRÜBENSUPPE 9.0

Kokosmilch, Ingwer, Sesam

PRIME BRIOCHE CLUB SANDWICH 18.5

Gebratene Poulardenbrust, Bacon, Spiegelei
Tomate, Gewürzgurke, Pommes

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 14.5

Romanasalat · Croutons · Bacon

Grana Padano · Caesar-Dressing mit Anchovis

EXTRAS

mit gebratener Maispoulardenbrust 19.5

oder mit gebratenen Garnelen 21.5



GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 14.5

Walnusskerne- Kräuter crumble
Tomatenmarmelade

BEEF CARPACCIO 15.5

Rucola · Balsamico · Olivenöl
Grana Padano

Regional

"DIT IS BERLIN" - TAPAS PLATTE 18.5
Currywurst, Berliner Boulette, Jewürzjurke, Pommes

BERLINER KALBSLEBER 21.5
Apfel, Kartoffelstampf, Röstzwiebel, Portweinsauce

SPREEWÄLDER ZANDERFILET 24.5
Brokkoli, Röstkartoffeln, Spreewald-Meerrettichsauce

WIENER SCHNITZEL 25.5
Kartoffel-Gurkensalat, Wildpreiselbeeren

RAVIOLI PECORINO 21.5
Ziegenfrischkäse, Feige, Pinienkerne, Pecorinokäse

LINGUINE AGLIO E OLIO 17.5
Knoblauch, Olivenöl, Tomate, Lauchzwiebel

Saisonal

Winter

Entenbrust auf
Apfel-Rotkohlsalat und
Kartoffel- Maronenpüree
24.5

Schafskäse, Kürbis, Brot
11.5

Ochsenbäckchen
Pak Choi, Brokkoli, Polenta
26.5

Kürbisrisotto
Ziegenfrischkäse, Kerne
19.5

Vom Grill

GEGRILLTE POULARDENBRUST 19.5

KARREE VOM IBERICO-SCHWEIN (250g) 21.5

ENTENBRUST (200g) 20.5

PRIME RUMPSTEAK (250g) 25.5

KALBS- TOMAHAWKSTEAK (350g) 29.0

SESAM THUNFISCHFILET 23.5

DRY AGED PRIME CHEESEBURGER 19.5

Bacon, rote Zwiebeln, Strauchtomate, Gewürzgurke
Cheddar Käse, Prime Sauce & Pommes

PRIME PULLED BEEF BURGER 19.5

VEGETARISCHER PRIME 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
ROSMARIN-KÄSEPOLENTA
RISOTTO "CLASSIC"

OFENKARTOFFEL mit SOUR CREME
POMMES / KARTOFFELSTAMPF



Saucen

Je 2.5

SALSA VERDE
CHIMICHURRI
SAUCE ROUILLE
PFEFFER-SAUCE
PORTWEIN-SAUCE

Butter

Je 1.5

Kräuterbutter
Knoblauchbutter
Zitronenbutter

Dessert

Je 9.0

SCHARZWÄLDER KIRSCH CRUMBLE
Weißes Schokoladenmousse, Likör- Kirschen

SPEKULATIUS CHEESECAKE

Kirscheis, Salted Caramel

CRÈME BRÛLÉE

gebrannte Vanillecreme mit Zuckerkruste



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

11.0



LONG ISLAND ICED TEA

11.0

PINKY AND THE BRAIN
Gordon's Pink Gin, Tonic

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

MOJITO
Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda

CAIPIRINIA
Cachaca, Rohrzucker, Limette

PINA COLADA
Rum, Kokossirup, Ananassaft

MISTER APPLEMAN
Rum, Mandelsirup, Apfellok, Apfelsirup, Limettensaft

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

Rotwein

**CHEVAL D'OC
CABERNET SAUVIGNON**
Languedoc-Roussillon, Frankreich, Trocken

**CHEVAL D'OR
MERLOT**
Languedoc-Roussillon, Frankreich, Trocken

**CANTINE FRANCESCO MININI
PRIMITIVO**
Apulien, Italien, Trocken

**VALORO
NERO D'AVOLA**
Cantine Sacchetto, Italien, Trocken

**SPÄTBURGUNDER
HINKEL**
Deutschland, Trocken

Wein (trocken)

Glas 0.2l - 9.5€ / Flasche 0.75l - 31.0€

Rosèwein

**CHEVAL D'OR
ROSÉ SYRAH**
Frankreich, Trocken

Weißwein

RIESLING, WEINGUT PFAFFMANN
Pfalz, Deutschland, Trocken

SAUVIGNON BLANC, CHEVAL D'OR
Pays d'Oc IGP, Frankreich, Trocken

CHARDONNAY, CHEVAL D'OR
Frankreich, Trocken

**GRAUBURGUNDER
WEINGUT PFAFFMANN**
Deutschland, Trocken

SCHUREBE, BUNTSANDSTEIN
Bickel-Stumpf, Deutschland, Halbtrocken



Champagner

Glas 0.1l

CHAMPAGNER TAITTINGER
BRUT RÉSERVE
Champagne - Frankreich 13.0

Bier vom Faß

Glas 0.3l / 0.5

RADEBERGER / BERLINER KINDL 5.0 / 6.0
SCHÖFFERHOFER WEIZEN 5.0 / 6.0

Flasche
BERLINER KINDL WEISSE 0.33l
Diverse Geschmacksrichtungen 4.5

SCHÖFFERHOFER 0.5l
Kristallweizen, Dunkles Weizen, Alkoholfrei 6.0

Softgetränke

**COCA COLA / COCA COLA ZERO /
COCA COLA LIGHT / FANTA /
SPRITE / MEZZO MIX 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

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO
Medium / Still / 0.25l / 0.75l 4.0 / 7.5

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

