



Digestif des Tages

5,00



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.



KÜRBISCREMESUPPE 8

Kerne · Öl · Kräuter

USEDOMER SHERRYMATJES 13

Bohnen · Beete · Apfel
Zwiebel

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 9

Romanasalat · Croûtons · Bacon · Parmesan

Caesar-Dressing

EXTRAS

mit gebratener Maispoulardenbrust 5

mit gebratenen Garnelen 6



BÜFFELMOZZARELLA 12

Tomate · Basilikum · Olivenöl
Pienenkerne

BEEF CARPACCIO 14

Wildkräuter · Grana Padano
confierte Tomate

Regional

PASTINAKEN-VANILLECREMESUPPE

Petersilienöl · Crunch

USEDOMER FISCHSUPPE

Gemüse · Safran · Dill

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Knoblauch · Chili · Zitrone · Petersilie

BACKE VOM WEIDEOCHSEN

Kartoffel-Selleriepüree · Vichy Karotten · Jus

BRUST UND KEULE VON DER ENTE

Semmelknödel · Apfelrotkraut · Thymianjus

KABELJAUFILLET "POCHIERT"

Kartoffel · Rote Beete · Blattspinat · Zitronenschaum

BODDENZANDERFILET "GEBRATEN"

Süßkartoffel · Röstzwiebel · Brokkoli · Jus

CATCH OF THE DAY

Klassiker

Kalbschnitzel

Ahlbecker Röstkartoffel

Zitrone, Preiselbeer

kleiner Salat

23,00

Ostseescholle

Bratkartoffel, Gurkensalat

23,00

Vom Grill

KARREE VOM DUROCSCHWEIN (250g)

18

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK* (200g)

22

WILDSCHWEINRÜCKENSTEAK (200g)

18

MAISPOULARDENBRUST (200g)

18

GANZE ENTE FÜR 4 PERSONEN 24h vorher*

24

FISCHVARIATION (200g)

20

GANZE ENTE FÜR 4 PERSONEN 24h vorher*

24

Semmelknödel · Apfelrotkraut · Thymianjus

PRIME CHEESEBURGER

16

Bacon · rote Zwiebeln · Tomaten · Zwiebeljam
Käse · Prime Sauce · Pommes frites

MAKE IT DOUBLE

+4

PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION

7

4 Riesengarnelen on top

Beilagen

Je 4

KLEINER CAESAR SALAT

BLATTSPINAT

SPECKBOHNEN

GRILLGEMÜSE

PETERSILIENKARTOFFEL

BUTTERMILCHKARTOFFEL

POMMES FRITTES

SEMMELEKNÖDEL



Saucen

Je 3

PFEFFERRAHSAUCE
THYMIAN ORANGENSAUCE

SAUCE BERNAISE

BEURRE BLANC

CHIMMICHURRI

Butter

Je 2

KRÄUTERBUTTER
KNOBLAUCHBUTTER
ZITRONENBUTTER

Dessert

Je 8

MOUSSE AU CHOCOLATE

marinierte Waldbeeren · Crumble · Minze

OFENWARMER APFELCRUMBLE

Zimtcrumble · Vanilleeis · Kardamom

LEBKUCHENPARFAIT

Pfefferkirschen · Crunch · Espuma



FRUITY BITCH
Vodka · Beerentee · Holunderblütensirup · Soda

RED BREEZER
Vodka · Apfeltee · Cranberryjuice · Ginger Ale

PINKY & THE BRAIN
Gordon's Pink Gin · Tonic Water

GIN & TONIC
Bombay Sapphire · Tonic Water

NEGRONI
Bombay Sapphire · Aperol · Roter Wermut

SECRET GARDEN GIMLET
Vodka · Holunderblütensirup · Limetten Saft

BLUE LAGOON
Vodka · Blue Curacao · Zitronenlimonade

Cocktails

9,00



Aperitif
des Tages
6,00

HOLLY RHAB
Jim Beam · Holunderblütensirup · Rhabarber

KENTUCKY CIDER
Jim Beam · Apfelsaft · Ginger Ale

RUM REBEL
Pampero Dark · Myer's Rum · Zitronensaft · Rotweinsirup

PINAPPLE COOLER
Pampero Dark · Ananassaft · Zitronensaft · Ginger Ale

SMOKY CLOUDS
Pampero Dark · Talisker Whisky · Rotweinsirup · Angostura

EVIL CHERRY
Pampero Dark · Rotweinsirup · Kirsche

TEGRONI
Tequila · Aperol · Roter Wermut

Rotwein

EINS ZU EINS
Spätburgunder Trocken
Weingut Diehl/Edesheim/Pfalz 9/29

NERO `d AVOLA
Cantine Settesoli Mandrarossa
Sizilien DOC/Italien 9/29

LIFILI
Primitivo Salento
Weingut a6mani/Apulien/Italien 9/30

IMPOSSIBLE RED CUVÉE
Pinotage und Shiraz
Laborie/Südafrika -/35

ANDERRA
Cabernet Sauvignon
Baron Philippe de Rothschild/Chile 9/30

PROXIMO
Rioja
Marqués de Riscal/Rueda/Spanien 8/28

Wein (trocken)

Glas 0,2 / Flasche 0,75

Rosèwein

HORGELUS ROSÉ CUVÉE
Merlot, Tannat und Cabernet Sauvignon
Domaine Horgelus /Frankreich 9/31

MOUNTON CADET CUVÉE
Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon
Baron Philippe de Rothschild /Frankreich -/49

WEIN DER WOCHE
7/25



Weißwein

WEISSBURGUNDER
Weingut Emil Bauer/Pfalz 9/30

Colombard Sauvignon CUVÉE
Domaine Horgelus/Gascogne/Frankreich 8/28

„GOOD HOPE“ CHARDONNAY
Danie de Wet/Südafrika 8/28

WEISSBURGUNDER TROCKEN
Eins zu Eins
Weingut A. Diehl/Edesheim/Pfalz 9/31

RIESLING QBA TROCKEN VDP
Weingut Van Volxem/Wiltingen/Saar -/49

WEISSBURGUNDER CHARDONNAY
"Grohsartig" QBA Trocken
Weingut Groh/Bechtheim/Rheinhessen 9/32

CHARDONNAY IGP „LE CÉPAGES“
Baron Philippe de Rothschild/Frankreich 9/31

RIESLING QBA
Weingut Emil Bauer/Pfalz 9/30

Sekt Glas 0,1l / Flasche 0,75l

PROSECCO FRIZZANTE DOC 5/29

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT
Reserve AOC -/49

CHAMPAGNE BRUT
Veuve Emille -/96

Bier vom Faß Glas 0,3l / 0,5l

RADEBERGER PILSNER 4/5,5

ROSTOCKER DUNKEL 4/-

SCHÖFFERHOFER WEIZEN
Naturtrüb/ Alkoholfrei 0,5l

CLAUSTHALER
Alkoholfrei 0,33L

Softgetränke

COCA COLA / COCA COLA ZERO /
FANTA / SPRITE/ MEZZO MIX 0,2l 4

RAUCH SÄFTE
Apfel, Orange, Kirsche, Mango, Johannisbeere
Ananas, Maracuja, Banane, Rhabarber 0,2l 4

SCHWEPES
Bitter Lemon, Tonic, Wild Berry 4

THOMAS HENNRY
Bitter Lemon/Tonic/Ginger Ale/0,2l 4

Mineralwasser

GEROLSTEINER GOURMET 0,25l/ 0,75l
Classic / Medium / Still 3/7

Heißgetränke

TASSE CAFÉ CREMA 4,0

CAPPUCCINO 4,5

LATTE MACCHIATO 5,0

ESPRESSO 3,5

ESPRESSO "double" 5,0

MILCHKAFFEE 4,5

HEISSE SCHOKOLADE 4,5

GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN 3,5

