Knoblauchbaguette
2,90

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.

Vorspeisen

ZIEGENFRISCHKÄSE 10,50
Nüsse · Wildkräuter · Honigwabe · Himbeer

.

GEBEIZTER OSTSEELACHS 11,00
Ringelblüten · Beete · Kalamansi Kresse

PRIME CAESAR SALAT 9,00
Romanasalat · Croûtons · Bacon · Parmesan Caesar-Dressing

.

EXTRAS
mit gebratener Maispoulardenbrust **13,00**
oder mit gebratenen Black Tiger Garnelen **15,00**

.

BURATA 10,00
Romatomate · Rucola Pesto

.

BEEF CARPACCIO 12,00
Wildkräuter· Balsamico · Tomate Grana Padano

Regional

KAROTTEN-INGWERSCHAUMSUPPE 7,50
Pancetta · Röstzwiebel ·Kresse

FISCHSUPPE 7,50
Gemüse · Safran · Dill

TAGLIOLINI 19,90
Sommertrüffel · Parmesan · Butternage

WIENER SCHNITZEL 22,90
Bratkartoffeln · Gurkensalat · Preiselbeer · Zitrone

ZANDERFILET 22,90
Fischkartoffel · Sommergemüse · Hummerschaum

DORSCHFILET 22,90
Thymiankartoffel · Wilder Brokkoli · Hollandaise

GESCHMORTE OCHSENBACKE 21,90
Selleriecreme · Waldpilze · Portweinjus

AHLBECKER FISCHTELLER 24,90
Bratkartoffel · Spinat · Beurre Blanc

Saisonal

Meereszeit

Sommersalat 16,50
mit Tomate, Feta, Gurke und Himbeere

Tagesfischfilet 19,90
mit Gurkensalat

Ostseescholle 20,90
mit Gurkensalat

Ostseesteinbutt 24,90
mit Gurkensalat

Vom Grill

KOTLETT VOM DUROCSCHWEIN* (200 g) 18,90

RUMPSTEAK AUS URUGUAY* (200 g) 21,90

ENTRECOTE AUS URUGUAY* (300g) 27,90

SECRETO VOM IBERICOSCHWEIN* (200 g) 22,90

LAMMHÜFTE (200 g) 19,90

MAISPOULARDENBRUST (200 g) 18,90

DRY AGED PRIME CHEESEBURGER 14,90
Bacon · rote Zwiebeln · Tomaten · Gewürzgurke Käse · Prime Sauce

MAKE IT DOUBLE 18,90

PIMP UP YOUR DISH: 6,90
SURF' N' TURF OPTION
3 Black Tiger Garnelen on top

SEEZUNGE FÜR 2 PERSONEN inkl. BEILAGEN 52,00

Salzkartoffel · Salat · Beurre Blanc
**alle Speisen mit * im HP 5 Euro zusätzlich*

Beilagen

Je 4,50

KLEINER CAESAR SALAT
PILZPFANNE
SOMMERGEMÜSE
SPECKBOHNEN
BRATKARTOFFELN
FISCHKARTOFFEL
POMMES FRITTES
OFFENKARTOFFEL SOUR CREME

Saucen

Je 2,50

PFEFFERRAHMSAUCE
PORTWEIN
BERNAISE
CHIMICHURRI
BEURRE BLANC

Butter

Je 1,00

KRÄUTERBUTTER
KNOBLAUCHBUTTER
ZITRONENBUTTER

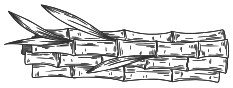
Dessert

Je 7,50

GEGRILLTER BANANEN SPLIT
Caffe Macchiato Eis · Mocha Sauce

TIRAMISU
Biskuit · Mascarpone · Kakao

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE
Fruchtsorbet · Kandierte Nüsse · Minze



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

AKL Hotelbetriebs GmbH, Dünenstraße 19-21 17419 Seebad Ahlbeck HRB 185545B Geschäftsführer: Juha Tolvanen

Cocktails

Je 9,00

FRUITY BITCH
Beerentee Vodka · Holunderblütensirup · Soda

RED BREEZER
Apfeltee Vodka · Cranberryjuice · Ginger Ale

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

GIN & TONIC
Gordon's Gin · Tonic Water

NEGRONI
Gordon's Gin · Aperol · Belsazar Wermuth

SECRET GARDEN GIMLET
Vodka · Holunderblütensirup · Zitronen Saft

PRIME
Frozen
Daiquiri

3,50 / 6,00

HOLLY RHAB
Jim Beam · Holunderblütensirup · Rhabarber

KENTUCKY CIDER
Jim Beam · Apfelsaft · Ginger Ale

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

SMOKY CLOUDS
Pampero Dark · Talisker · Rotweinsirup · Angosura

EVIL CHERRY
Jim Beam · Rotweinsirup · Kirsche

PINAPPLE COOLER
Pampero Dark · Ananassaft · Zitronensaft · Ginger Ale

Wein (trocken)

Glas 0,2 / Flasche 0,75

Rotwein

"EINS ZU EINS"
SPÄTBURGUNDER QBA
Weingut Van Volxem Wiltingen, Mosel / Saar 9/29

"ANDERRA"
CABERNET SAUVIGNON
Baron Philippe de Rothschild / Chile 9/28

"PROXIMO"
RIOJA
Bodegas Marques de Riscal 8/29

"IMPOSSIBLE RED"
PINOTAGE SHIRAZ
Laborie, Western Cape / South Africa 9/34

"LIFILI"
PRIMITIVO SALENTO IGP
Azienda Vinicola, Apulien / Italy 8/29

"LE COCHONNET"
MERLOT
IGP Pays d'OC, France 8/29

Roséwein

"MOUTON CADET"
BORDEAUX
Baron Philippe de Rothschild / France - /49

Roséwein 9/31

"HORGELUS" ROSÉ MERLOT
CABERNET SAUVIGNON TANNAT
Domaine Horgelus / France

Weißwein

RIESLING QBA
Weingut Emil Bauer / Pfalz 9/29

"HORGELUS" Colombard Sauvignon
Domaine Horgelus Blanc / Cotes de Gascone 8/28

"GOOD HOPE" CHARDONNAY
Danie de Wet Robertson, WO / South Africa 8/28

"EINS ZU EINS"
WEISSBURGUNDER TROCKEN
Weingut A. Diehl, Edelsheim / Pfalz 8/28

RIESLING QBA VDP
Weingut Van Volxem Wiltingen, Mosel / Saar - /49

"LE CÉPAGES" CHARDONNAY IGP
Baron Philippe de Rothschild / FRANCE - /36

GRAUBURGUNDER QBA
Weingut Groh, Bechtheim / Rheinhessen - /36

Sekt

Glas 0,1l / Flasche 0,75l

PROSECCO FRIZZANTE DOC 5/29

"ARGEO" PROSECCO SPUMANTE
TREVISO DOC - /39

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT
RESERVE AOC / ROSE - /49

Bier vom Faß

Glas 0,3 / 0,5

RADEBERGER PILSNER 3,70 / 5

ROSTOCKER SCHWARZ 3,70/ -

Flasche
SCHÖFFERHOFER WEIZEN
naturtrüb / alkoholfrei 0,5l 5,0

CLAUSTHALER
alkoholfrei 0,33l 3,70

Softgetränke

COCA COLA / COCA COLA ZERO / SPRITE / MEZZO MIX 0,2l/ FANTA / 3,9

RAUCH SÄFTE
verschiedene Sorten 0,2l 3,9

THOMAS HENRY 0,2L / TONIC / FLORAL TONIC/ GINGER ALE / 3,9

BITTER LEMON / GINGER BEER
Wild Berry

Mineralwasser

GEROLSTEINER GOURMET
Classic / Medium / Still / 0,25l / 0,75l 3,00 / 7,00

Heißgetränke

TASSE CAFÉ CREMA 4,0

CAPPUCCINO 4,5

ESPRESSO 3,5

LATTE MACCHIATO 5,0

MILCHKAFFE 4,5

HEISSE SCHOKOLADE 4,5

GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN 3,5

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

AKL Hotelbetriebs GmbH, Dünenstraße 19-21 17419 Seebad Ahlbeck HRB 185545B Geschäftsführer: Juha Tolvanen