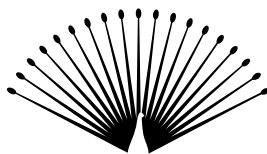




Classic Martini

9.0



PRIME

Restaurant & Bar

Cocktail des Tages

9.5



HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE 10.0

Curry · Garnele · Croûtons · Kokosmilch

USEDOMER FISCHSUPPE 10.0

Ostseefische · Wurzelgemüse · Pernod

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 13.0

Romanasalat · Croûtons · Bacon
Parmesan · Caesar-Dressing

EXTRAS

Hähnchenbrust +11.0

3 Garnelen +9.0



KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 16.0

Salat · Feigen · Honig · Nüsse

BEEF CARPACCIO 16.0

Rucola · Parmesan · Kapern · Olivenöl

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT 6.5

Regional

SOUS-VIDE SCHWEINEHAXE OHNE KNOCHEN

28.0

Bier-Senfsoße · Sauerkraut · Gebackene Drillingen

GEFÜLLTE MAISHÄHNCHEN

26.0

Kürbis · Pasta Sotto (Risonudeln oder Reisonudeln) · Zucchini

KALBSLEBER BERLINER ART

24.5

Apfel-Zwiebel · Kartoffelstampf

WIENER SCHNITZEL

28.0

Preiselbeere · Zitrone · Pommes frites

GEBRATENES ZANDERFILET UNTER DER KRUSTE

27.0

Sauerkraut · Kartoffelstampf

OSTSEESCHOLLE

29.0

Shrimps · Speck · Zwiebel · Rosmarindrillinge

DUETT LACHS & ROTBARSCHFILET

26.0

Erbsen-Risotto · glasierte Karotten

Saisonal

Hirschschnitzel

sautierter Spitzkohl,
Steakhouse Pommes

28.5

Vegetarisch

Kürbis Gnocchi Pfanne
mit Cherry Tomaten, Rahm-
soße, Grana Padano und
Salat

22.5

Vom Grill

RUMPSTEAK * (250g)

33.0

RINDERFILET * (200g)

35.0

ROTBARSCHFILET (250g)

25.0

LACHSFILET (200g)

25.0

CHATEAUBRIAND 500g FÜR ZWEI PERSONEN

79.0

Inklusive zwei Beilagen

alle Gerichte mit * in der Halbpension 5€ Aufpreis

ALLE GEWICHTSANGABEN SIND ROHGEWICHT

PRIME CHEESEBURGER (200g)

23.0

Bacon · rote Zwiebel · Tomaten · Gurke
Käse · Prime Sauce · Pommes frites

MAKE IT DOUBLE 400g

+8.0

PIMP UP YOUR DISH: SURF' N' TURF OPTION

+9.0

3 Knoblauchgarnelen

Beilagen

Je 5.0

BROKKOLI
GLASIERTE KAROTTEN
POMMES FRITES
ROSMARINDRILLINGE
KARTOFFELSTAMPF
RISOTTO
KRÄUTERSEITLINGS



Saucen

Je 4.0

PORTWEINJUS
CHIMMICHURRI
ZITRONENSAUCE

Butter

Je 3.0

KRÄUTERBUTTER
ZITRONEN-KAPERN-BUTTER

Dessert

Je 12.0

CRÈME BRÛLÉE

Mandel-Melone · Pistazieneis

KAISERSCHMARREN

Nougat-Crumble · Apfel · Vanilleeis

SCHWARZWÄLDER-PARFAIT

Kirschen · Schokoladensauce



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

AKL Hotel Betriebs GmbH, Hardenbergstraße 12, 10623 Berlin, HRB 185545 B, Geschäftsführer: Juha Tolvanen

CAIPIRINHA
Rohrzucker · Limette · Cachaca

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

10.5



Aperol Spritz Sanddorn Spritz

9.5

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

Bründlmayer
Grüner Veltiner, Landwein 2024 **9 / 38**

Karl Pfaffmann
Grauburgunder Silberberg 2024 **9 / 38**

St. Antony
Riesling Rotschiefer 2024 **9 / 38**

Gérard Bertrand
Côteaux de Narbonne IGP
Héritage 118 Sauvignon Blanc 2024 **9 / 38**

St. Antony
Chardonnay 2024 **9 / 38**

Zehn Morgen
Rosenheck Riesling Kabinett 2022 **- / 40**

Weinauswahl

(trocken)

Glas 0.15l / Flasche 0.75l

Roséwein & alkoholfreie Weine

St. Antony
Wunderschön Rosé 2024 **9 / 38**

Kolonne Null Riesling
alkoholfrei **9 / 38**

Kolonne Null Cuvée Rouge No. 02
alkoholfrei **9 / 38**



Rotwein

Markus Pfaffmann
Spätburgunder QBA, 2023 **9 / 38**

Torres
Altos Ibéricos, Crianza 2020 **9 / 38**

Tormaresca
Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2024 **9 / 38**

Gérard Bertrand
Cité de Carcassonne IGP
Héritage 1130 Rouge Merlot 2022 **9 / 38**

Miguel Torres Valle del Itata
Andica Cabernet Sauvignon, 2021 **9 / 38**

Prunotto
Bansella Nizza DOCG, 2019 **- / 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 / 6.0**

ROSTOCKER DUNKEL **4.5 / 6.0**

Flasche

SCHÖFFERHOFER WEIZEN
Naturtrüb oder Alkoholfrei 0,5l **5.5**

RADEBERGER PILS
Alkoholfrei 0.33l **4.5**

Softgetränke

PEPSI COLA / PEPSI COLA ZERO ZUCKER /
SCHWIP SCHWAP / SCHWIP SCHWAP **4.0**
ORANGE / 7UP 0.2l

RAUCH SÄFTE 0.2l
Apfel, Orange, Kirsche, Mango, Cranberry,
Ananas, Maracuja, Banane, Rhabarber **4.0**

ALLE SÄFTE ALS SCHORLE 0.3l **4.5**

THOMAS HENRY 0.2l **4.0**
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Spicy Ginger

Mineralwasser

GEROLSTEINER 0.25l / 0.75l **4.0 / 9.0**
Classic / Medium / Still

Heißgetränke

TASSE CAFÉ CREMA **3.5**

CAPPUCCINO **4.5**

LATTE MACCHIATO **4.5**

ESPRESSO **3.5**

ESPRESSO DOPPELT **6.0**

MILCHKAFFEE **4.5**

GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN **3.5**

LUMUMBA **9.0**

Rum · heiße Schokolade · Sahne



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

AKL Hotel Betriebs GmbH, Hardenbergstraße 12, 10623 Berlin, HRB 185545 B, Geschäftsführer: Juha Tolvanen