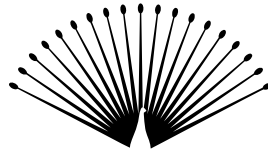




HUGO SPRITZ

Prosecco, Holunderblütensirup, frische
Minze, Limette, Soda

9.0



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.



ROTE LINSENSUPPE (VEGAN) 10.0

Zitrone · Olivenöl · geröstetes Brot

GEBEIZTES LACHSFILET 16.5

grüner Spargel · Salatherzen · Kartoffelrösti
Kresse · Creme fraich

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 15.5

Romanasalat · Croûtons · Bacon
Grana Padano · Caesar-Dressing mit Anchovis

EXTRAS

mit gebratener Maispouardenbrust 20.5
oder mit gebratenen Garnelen 21.5



FLAMMKUCHEN „KLASSISCH“ MIT SPECK 13.5

Crème Fraîche · Lauchzwiebeln
Wahlweise auch ohne Speck

BEEF CARPACCIO 15.5

Rucola · Balsamico · Olivenöl
Grana Padano

Chef's Taste

„HOPPEL POPPEL“ BERLINER BAUERNFRÜHSTÜCK 18.5

Bratkartoffel · Bacon · Ei · Spreewälder Gewürzgurken

„DIT IS BERLIN“ - TAPAS PLATTE 19.5

Currywurst · Berliner Boulette · Jewürzjurke · Pommes

BERLINER KALBSLEBER 21.5

karamellisierter Apfel · Röstzwiebeln · Kartoffelstampf
Kalbsjus

WIENER SCHNITZEL 27.0

Zitrone · Wildpreiselbeeren · Pommes Frites

GEBRATENES ZANDERFILET 23.5

grüne Erbsen · Weißweinrisotto

FRÜHLING GEMÜSE CURRY (VEGAN) 23.5

grüner Spargel · Brokkoli · Zucchini · Möhre · Champignon
Kokos · Limette · Basmati Reis

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (VEGAN) 18.0

Knoblauch · Olivenöl · Peperoni
mit 5 Black Tiger Garnelen

GEFÜLLTE PASTATASCHEN 24.5

grüner Spargel · Spinat · Kirschtomaten · Zitronenöl
Creme Fraiche · Grana Padano

Saisonal

KALBSBÄCKCHEN "Weißer Portwein"

Grüner Spargel, Mais,
Möhre, cremige Polenta

39.0

WOLFBARSCHFILET

Speckkohlrabi,
Rosmarin-Knoblauch-
kartoffeln, Gremolata

29.0

Vom Grill

GEGRILLTE POULARDENBRUST 19.5

PRIME IBERICO SCHWEINEKAREE (300g) 23.5

PRIME RINDERFILET (180g) 34.5

PRIME RUMPSTEAK (250g) 25.5

LACHSFILET "BALSAMICO-HONIG" 23.5

PRIME GARNELEN SPIEB 23.5

PRIME BEEF BURGER 19.5

Salat · Tomate · Zwiebel · Gewürzgurke
Prime Sauce · Pommes frites

+ Käse / Bacon +1.0

PRIME PULLED BEEF BURGER 20.5

Salat · Tomate · Zwiebel · Prime Sauce · Pommes frites

EDAMAME BUREGER (VEGAN) 19.5

Salat · Tomate · Zwiebel · Prime Sauce · Pommes frites

Beilagen

Je 5.0

KLEINER CAESAR SALAT

RÖSTZWIEBELN

PFANNENGEMÜSE

GEGRILLTE CHAMPIGNONS

KARTOFFEL-GURKENSALAT

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREME

POMMES / KARTOFFELSTAMPF

ROSMARIN-KNOBLAUCHKARTOFFELN



Saucen

Je 3.5

WHISKEY JUS

PFEFFER-SAUCE

PORTWEIN-SAUCE

Butter

Je 2.5

KRÄUTERBUTTER

TOMATEN-KNOBLAUCHBUTTER

CAIJUN BUTTER

Dessert

Je 10.0

KOKOSMILCH PANA COTTA

Ananasragout

RHABARBER CRUMBLE (VEGAN)

WEISSER SCHOKOLADEN KUCHEN

Himbeersauce · Vanilleeis



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

Great Hotels GmbH | Geschäftsführer: Juha Tolvanen Sitz der Gesellschaft Berlin | Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 103757 B

Cocktails 11.0

STORMY DARKNESS

Myers' 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 · Ahornsirup · Apfelsaft Natürtrüb

TONIC FRECH ALKOHOLFREI

Ananassaft · Orangensaft · Zitronensaft · Erdbeersirup
Tonic

APEROL SPRITZ ALKOHOLFREI

Undone No 5 · Soda



PINKY AND THE BRAIN

Gordon's Pink Gin · Tonic

CUBA LIBRE

Havana (7 J.) · Cola · Limettensaft

MOJITO

Rum · Rohrzucker · Limette · Minze · Soda

CAIPIRINHA

Cachaca · Rohrzucker · Limette

PINA COLADA

Rum · Kokossirup · Ananassaft

MISTER APPLEMAN

Rum · Mandelsirup · Apfellikör · Apfelsirup · Limettensaft

SEX ON THE BEACH

Wodka · Melonenlikör · Grenadine · Cranberrysaft
Ananassaft

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

KOLONNE NULL

BLANC PRICKELND ALKOHOLFREI **9 / 38**

KLOSTER EBERBACH

RIESLING SEKT BRUT **12 / 50**

LANGLOIS CHATEAU

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ **- / 65**

Bier vom Faß

Glas 0.3l / 0.5

BERLINER KINDL

4.0 / 5.5

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

4.0 / 5.5

Flasche

BERLINER KINDL WEISSE 0.33l

Diverse Geschmacksrichtungen **4.5**

SCHÖFFERHOFER 0.5l

Kristallweizen, Dunkles Weizen, Alkohlfrei **5.5**

Softgetränke

PEPSI COLA / PEPSI COLA ZERO ZUCKER /
SCHWIP SCHWAP / SCHWIP SCHWAP
ORANGE / 7 UP 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

GEROLSTEINER GOURMET

Medium / Still / 0.25l / 0.75l **4.0 / 7.5**

„WASSER FLAT“

Still oder Sprudel **5.0**

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**



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

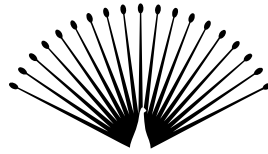
Great Hotels GmbH | Geschäftsführer: Juha Tolvanen Sitz der Gesellschaft Berlin | Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 103757 B



HUGO SPRITZ

Prosecco, elderflower syrup, fresh mint,
lime, soda

9.0



PRIME

Restaurant & Bar

Our cooking levels:

BLEU: The steak is seared to a light shade of gray. Inside it is cool, completely red and raw.

MEDIUM RARE: The steak is colored red in the middle.

MEDIUM: A hot, red core is surrounded by a pink layer. The crust is medium brown.

MEDIUM WELL: There is still a touch of pink in the center.

WELL DONE: The steak is brown inside and out and has an appetizing crust.



RED LENTIL SOUP (VEGAN) 10.0

lemon · olive oil · toasted bread

CURED SALMON FILLET 16.5

green asparagus · baby gem lettuce · potato rösti
cress crème fraîche

Starters

PRIME CAESAR SALAD 15.5

romaine lettuce · croûtons · bacon
grana padano · caesar dressing · anchovi

EXTRAS

with fried corn-fed chicken breast 20.5
with fried king prawns 21.5



CLASSIC TARTE FLAMBÉE WITH BACON 13.5

crème fraîche · spring onions
also available without bacon

BEEF CARPACCIO 15.5

rocket · Aceto Balsamico · olive oil
Grana Padano

Chef's Taste

"HOPPEL POPPEL" BERLIN FARMER'S BREAKFAST 18.5

fried potato · bacon · egg · Spreewald gherkins

"DIT IS BERLIN" - TAPAS PLATE 19.5

curry sausage · berlin boulette · pickle · french fries

BERLIN-STYLE VEAL LIVER 21.5

caramelized apple · crispy fried onions · mashed potatoes
veal jus

WIENER SCHNITZEL 27.0

lemon · wild cranberries · french fries

PAN-FRIED PIKE-PERCH FILLET 23.5

green peas · white wine risotto

SPRING VEGETABLE CURRY (VEGAN) 23.5

green asparagus · broccoli · zucchini · carrot · mushrooms
coconut · lime · basmati rice

SPAGHETTI AGLIO E OLIO (VEGAN) 18.0

garlic · olive oil · chili
add 5 Black Tiger prawns

STUFFED PASTA 24.5

green asparagus · spinach · cherry tomatoes · lemon oil
crème fraîche · Grana Padano

Saisonal

BRAISED VEAL CHEEKS "WHITE PORT WINE"

green asparagus, corn,
carrot, creamy polenta

39.0

SEA BASS FILLET

Kohlrabi with bacon,
rosemary garlic potatoes,
gremolata

29.0

From the Grill

GRILLED CORN-FED CHICKEN BREAST 19.5

PRIME IBERICO PORK CHOP (300g) 23.5

PRIME BEEF FILLET (180g) 34.5

PRIME RUMPSTEAK (250g) 25.5

SALMON FILLET "BALSAMIC-HONEY" 23.5

PRIME PRAWN SKEWER 23.5

PRIME BEEF BURGER 19.5

lettuce · tomato · onion · pickles
prime sauce · french fries

PRIME PULLED BEEF BURGER 20.5

lettuce · tomato · onion · prime sauce · french fries

EDAMAME BURGER (VEGAN) 19.5

lettuce · tomato · onion · prime sauce · french fries

Sides

each 5.0

SMALL CAESAR SALAD
ROASTED ONIONS
PAN-FRIED VEGETABLES
GRILLED MUSHROOMS
POTATO - CUCUMBER SALAD
BAKED POTATO WITH SOUR CREAM
FRIES / MASHED POTATO
GARLIC AND ROSEMARY POTATOES



Sauces

each 3.5

WHISKEY JUS
PEPPER SAUCE
PORT WINE SAUCE

Butter

each 2.5

HERB BUTTER
TOMATO-GARLIC BUTTER
CAJUN BUTTER

Dessert

each 10.0

COCONUT MILK PANNA COTTA
pineapple ragout
RHUBARB CRUMBLE (VEGAN)

WHITE CHOCOLATE CAKE
raspberry sauce · vanilla ice cream



Cocktails 11.0

STORMY DARKNESS

Myers's Rum · ginger beer

PINEAPPLE COOLER

Pampero Dark Rum · pineapple juice · lemon juice · ginger beer

BULLEIT RYEDEER

Bulleit Rye · Jägermeister · ginger beer

HOLY RHAB

Bulleit Bourbon · elderflower syrup · rhubarb juice

APPLE PIE COOLER

Bulleit Bourbon · maple syrup · apple juice natural cloudy

TONIC FRECH NON-ALCOHOLIC

pineapple juice · orange juice · lemon juice
strawberry syrup · tonic

APEROL SPRITZ NON-ALCOHOLIC

Undone No 5 · soda



APEROL SPRITZ

10.0

PINKY AND THE BRAIN

Gordon's Pink Gin · tonic

CUBA LIBRE

Havana (7 yrs.) · coca cola · lime juice

MOJITO

rum · cane sugar · lime · mint · soda

CAIPIRINHA

Cachaca · cane sugar · lime

PINA COLADA

rum · coconut syrup · pineapple juice

MISTER APPLEMAN

rum · almond syrup · apple liqueur · apple syrup
lime juice

SEX ON THE BEACH

vodka · melon liqueur · grenadine · cranberry juice
pineapple juice

White Wine

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**

Wine Selection

glass 0.15l / bottle 0.75l

Rosé & non-alcoholic Wine

St. Antony

Wunderschön Rosé 2024 **9 / 38**

Kolonne Null Riesling

non-alcoholic **9 / 38**

Kolonne Null Cuvée Rouge No. 02

non-alcoholic **9 / 38**



Red Wine

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**

Sparkling Wine

glass 0.15l / bottle 0.75l

**KOLONNE NULL
BLANC SPARKLING NON-ALCOHOLIC** **9 / 38**

**KLOSTER EBERBACH RIESLING
SPARKLING WINE BRUT** **12 / 50**

**LANGLOIS CHATEAU
CRÉMANT DE LOIRE, ROSÉ** **- / 65**

Beer

glass 0.3l / 0.5l

BERLINER KINDL **4.0 / 5.5**

SCHÖFFERHOFER WEIZEN **4.0 / 5.5**

Bottle

BERLINER KINDL WEISSE 0.33l
different sorts **4.5**

SCHÖFFERHOFER 0.5l
crystal wheat, dark wheat, non-alcoholic **5.5**

Soft Drinks

**PEPSI COLA / PEPSI COLA ZERO SUGAR /
SCHWIP SCHWAP / SCHWIP SCHWAP
ORANGE / 7 UP 0.33l** **4.0**

RAUCH JUICES
different sorts 0.2l **4.0**
as a spritzer 0.4l **5.0**

THOMAS HENRY 0.2l
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale / Spicy Ginger **4.5**

Mineral Water

GEROLSTEINER GOURMET
medium / still / 0.25l / 0.75l **4.0 / 7.5**

„WATER FLAT“
still or sparkling **5.0**

Hot Drinks

CAFÉ CREMA **3.5**

CAPPUCCINO **4.0**

LATTE MACCHIATO **5.0**

ESPRESSO **3.0**

ESPRESSO "double" **5.0**

MILK COFFE **4.5**

HOT CHOCOLATE **4.5**

GLASS TEA DIFFERENT SORTS **3.5**

