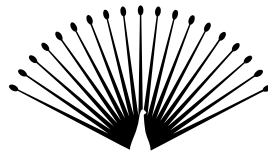




Digestif des Tages

6.5



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.



BUNTER SPARGELSALAT 12.5
Avocado · Brotchip · Mangodressing

STRALSUNDER FISCHTOPF 11.0
Wurzelgemüse · Schmand

Vorspeisen

PRIME CAESAR SALAT 11.0
Romanasalat · Croûtons · Bacon · Parmesan
Caesar-Dressing

mit gebratener Maispouardenbrust 16.0
oder mit drei gebratenen Black Tiger Garnelen 20.9*

KNOBLAUCHBAGUETTE 3.5



KICHERERBSEN-FELDSALAT 12.5
Salatgurke · rote Zwiebeln
Honig · Rucola

BEEF CARPACCIO 16.0
Rucola · Balsamico · Olivenöl
Parmesan

Regional

CAPPUCCINO VOM SPARGEL

Blättertartigstange · Serranoschinken

FISH & CHIPS STRALSUNDER ART

Fischnuggets · Steakhouse Pommes · Remoulade

DORADE IM GANZEN *

Schmorgemüse · junger Knoblauch · Röstkartoffeln

WIENER SCHNITZEL

Röstkartoffeln · Preiselbeeren · Zitrone

HAUSGERÄUCHERTE LACHSFORELLE *

Bauernbrot · Tomatensalat

TAFELSPITZ

Meerrettichsauce · Karotten · junge Kartoffeln

ZARTWEIZENRISOTTO

grüner Spargel · Austerseitlinge · Rucola

ZWEIERLEI VON DER OFENKARTOFFEL

Feldsalat · Balsamicodressing

* im Rahmen der Halbpension für je zusätzlich 5.0

Saisonal

Stangenspargel

8.5

11.5

24.9

26.0

21.0

24.5

19.0

15.9

mit Hollandaise und jungen
Kartoffeln

16.5

mit Wiener Schnitzel *

35.5

mit pochierem Lachsfilet *

31.0

mit Nuss- und Kochschinken *

27.0

Vom Grill

STEAK VOM DUROCSCHWEIN (200g)

17.9

RUMPSTEAK (200g)*

24.9

MAISHÄHNCHENBRUST (200g)

17.9

KALBSHÜFTSTEAK (200g)*

19.9

ZANDERFILET (200g)

18.0

CHICKEN PRIME BURGER

17.9

Hähnchenbrust · rote Zwiebeln · Tomaten
Gewürzgurke · Prime Sauce

MAKE IT DOUBLE

23.9

DRY AGED PRIME CHEESEBURGER

18.9

Bacon · rote Zwiebeln · Tomaten · Gewürzgurke
Käse · Prime Sauce

MAKE IT DOUBLE

25.9

Alle Burger sind inklusive einer Beilage nach Wahl.

PIMP UP YOUR DISH:

SURF' N' TURF OPTION*

12.5

Drei Black Tiger Garnelen on top

Beilagen

Je 5.0

KLEINER CAESAR SALAD
BROKKOLI
SCHMORGEMÜSE
SPARGELRAGOUT
RÖSTKARTOFFELN
SÜßKARTOFFELPOMMES
STEAKHOUSEPOMMES



Saucen

Je 3.5

PFEFFERRAHMSAUCE
CHIMICHURRI
THYMIANJUS
SAUCE BÉARNAISE
SAUCE HOLLANDAISE

Butter

Je 1.5

KRÄUTERBUTTER
KNOBLAUCHBUTTER

Dessert

Je 8.5

SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis · Waffel

KAFFEEPARFAIT

Waldbeeren · Minze

VEGANER GRIESSFLAMMERIE

Mangokompott



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

HanseDom Stralsund GmbH | Geschäftsführer: Juha Tolvanen Sitz der Gesellschaft Berlin | Amtsgericht Berlin Charlottenburg HRB 103757 B

EVIL STRAWBERRY Rum · Erdbeerlikör · Limettensaft · Sahne · Bananensaft		Cocktails 9.5 		RHABARBER MOJITO Rum · Holunderblütensirup · Limettensaft Rhabarbersaft · Minze	
CUBA LIBRE Havana Club Rum · Limette · Cola		 Waldmeisterbowle Aperol Spritz Wild Berry Lillet 9.0		SWIMMING POOL Rum · Wodka · Kokossirup · Blue Curaçao Sirup · Sahne Ananassaft	
SEX ON THE BEACH Wodka · Pfirsichlikör · Orangensaft · Maracujasaft Cranberrysaft				OSTSEE CAIPI Sanddornlikör · Pitú Cachaca · Limette · Maracujasaft	
PINK GIN WILD BERRY Gordon's Pink Gin · Wild Berry				ALKOHOLFREIE COCKTAILS	
SÜDSEEZAUBER Baileys · Karamellsirup · Limettensaft · Maracujasaft				MAUI WAUI Blue Curaçao Sirup · Limettensaft · Orangensaft	
MODERN COSMOPOLITAN Wodka · Orangenlikör · Limettensaft Cranberrysaft				SHIRLEY TEMPLE Zitronenlimonade · Ginger Ale · Limettensaft Grenadine	
BATIDA KIRSCH / BATIDA MARACUJA Batida de Côco · Kirschsafte oder Maracujasaft				FLORIDA Ananassaft · Mangosaft · Orangensaft · Limettensaft Grenadine	

Weißwein		Weinauswahl Glas 0.15l / Flasche 0.75l		Rotwein	
Bründlmayer Grüner Veltiner, Landwein 2023 8 / 35		Roséwein & alkoholfreie Weine		Markus Pfaffmann Spätburgunder QBA, 2022 8 / 35	
Karl Pfaffmann Grauburgunder Silberberg 2023 8 / 35		St. Antony Wunderschön Rosé 2023 8 / 35		Torres Altos Ibéricos, Crianza 2019 8 / 35	
St. Antony Riesling Rotschiefer 2022 8 / 35		Torres Natureo blanco - alkoholfrei Mascato d'Alexandria 2023 8 / 35		Tormaresca Neprica Primitivo, Puglia IGT, 2022 8 / 35	
Gérard Bertrand Côteaux de Narbonne IGP Héritage 118 Sauvignon Blanc 2022 8 / 35		Torres Natureo tinto - alkoholfrei Garnacha, Syrah 2023 8 / 35		Gérard Bertrand Cité de Carcassonne IGP Héritage 1130 Rouge Merlot 2023 8 / 35	
St. Antony Chardonnay 2023 8 / 35				Miguel Torres Valle del Itata Andica Cabernet Sauvignon, 2021 8 / 35	
Zehn Morgan Rosenheck Riesling Kabinett 2022 - / 40				Prunotto Bansella Nizza DOCG, 2021 - / 76	

Sekt Glas 0.15l / Flasche 0.75l		Soft's		Kaffee, Tee & Co.	
ST. ANTONY RIESLING SEKT ALKOHOLFREI 8 / 35		PEPSI / PEPSI ZERO / SPEZI / SPEZI ORANGE / 7UP 0.2l 3.0		TASSE CAFÉ CREMA 3.0	
KLOSTER EBERBACH RIESLING SEKT BRUT 12 / 50		RAUCH SÄFTE 0.2l 3.5 Orange, Apfel, Multivitamin, Banane, Kirsche, Maracuja, Rhabarber, Mango, Ananas, Cranberry		ESPRESSO 2.5	
LANGLOIS CHATEAU CRÉMANT DE LOIRE, ROSÉ - / 65		ALS SCHORLE 0,4l 4.5		ESPRESSO "DOPPELT" 3.5	
Fassbier Glas 0.3l / 0.5l		THOMAS HENRY 0.2l 3.5 Tonic / Ginger Ale / Wild Berry		CAPPUCCINO 4.0	
RADEBERGER PILSNER 4.5 / 6.5		SANDDORNNEKTAR 0.2l 4.0		LATTE MACCHIATO 4.5	
STRALSUNDER PILS 4.5 / 6.5		Mineralwasser 0.25l / 0.75l		MILCHKAFFEE 4.5	
ALSTER ALSTER sauer 4.5 / 6.5		GEROLSTEINER GOURMET 3.0 / 7.0 Classic / Medium / Still		HEISSE SCHOKOLADE 3.5	
Flaschenbier				GLAS TEE VERSCHIEDENE SORTEN 3.0	
STÖRTEBEKER BERNSTEINWEIZEN 6.0				Specials	
BERNSTEINWEIZEN ALKOHOLFREI 6.0				HEISSER SANDDORNNEKTAR 5.0	
STÖRTEBEKER SCHWARZBIER 6.0				SANDDORN-GROG 6.5	
STÖRTEBEKER PILS ALKOHOLFREI 6.0				GROG (mit Hansen Rum) 5.0	
				IRISCHER KAFFEE (mit Whiskey) 6.5	
				RUSSISCHE SCHOKOLADE (mit Wodka) 6.5	