



PRIME BEEF
STEAKHOUSE

EST. 2023

WWW.PRIMEBEEF-MARBURG.DE

VORWEG

US.Beef Carpaccio <small>A,G</small>	13.00
Balsamico und Olivenöl mariniert mit Rucola, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan	
Shrimps Popcorn <small>A,B,C,F,G</small>	12.00
Frisch frittierte Shrimps im Cajun-Knuspermantel mit pikantem Pfirsich-Southern Comfort-Dip	
Thunfisch Carpaccio <small>G</small>	14.00
Mariniert mit Limette, Olivenöl und gestoßenem roten Pfeffer an kleinem Salatbouquette	
Jumbo Scampi <small>A</small>	16.00
3 gegrillte Scampi, Cocktailsoße mit Knoblauchbrot	
Buratta <small>A</small>	11.00
Mit Tomaten, Basilikum, Peperoni mild, Balsamikum-Dressing und Knoblauchbrot	
Bruschetta Guacamole <small>A</small>	11.00
Knoblauchbrot mit Avocadopesto, Schafskäse, Orangenfilet und Rucola	

SUPPEN

Tomatencremesuppe <small>G,I</small>	6.00
von frischen Tomaten mit Basilikum und Sahne	
Hummersuppe <small>B,G,L</small>	6.50
geschäumte Hummercremesuppe <small>1,2,4,7</small> mit Croutons	
Karotten-Ingwer-Suppe <small>A,C,I</small>	6.20
mit Baguette	
Gulaschsuppe <small>C,G,I</small>	6.20
der pikante Klassiker mit viel Fleisch und Sour Cream	

UNSERE DIPS

Steaksauce mit Mango <small>A,C,J</small>	1.50
BBQ-Sauce <small>A,C,F,I,J,3</small>	1.50
Beef Chili Dip Scharf <small>I</small>	1.50
Guacamole Dip <small>A,C,J</small>	1.50
Steak-Knoblauchbutter <small>G</small>	1.50
Sour Cream <small>C,G,I</small>	2.00
Hamburger Sauce <small>A,C,I,11</small>	1.50
Pfefferrahmsauce <small>G,I,L</small>	2.00
Kalbsjus <small>I,L,4,7</small>	1.50
Ketchup oder Mayonaise <small>C,G,F</small>	0.50

SALATE

„Mixed Salad“ <small>C,D,G,I,J,L</small>	klein 4.50
Bunte Salate der Saison mit Paprika, roten Zwiebeln, Karotten und Tomaten mit dem Dressing ihrer Wahl	
	groß 7.50
„Caesar’s Salad“ <small>A,C,D,G,J</small>	12.00
Römer salat mit seinem klassischen ² Dressing, Gebratenen Hähnchenbrustfilets, Knoblauchcroutons und frisch gehobeltem Parmesan	
„Greek Salad“ <small>I,J,L</small>	11.00
Tomaten, Feta, Gurken, Oliven, roten Zwiebeln, Peperoni mild, Oregano, Olivenöl und Zitrone	
„Yakitori Salad“ <small>A,F,G,H,J</small>	13.50
Bunter Salat im Mango-Maracuja Dressing mit Cocktailtomaten, Champignons, roten Zwiebeln, gebratenen Yakitori Spießen von der Poularde	
„Steakhouse Salad Griller’s Prime“ <small>C,G,J</small>	16.40
Bunte Salate der Saison mit Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Tomaten in French-Dressing mit gegrilltem Rinderfiletspieß 120 g	
„Manhattan Salad“ <small>A,F,G,H,J</small>	16.40
Gegrillte Rinderstreifen, gegrilltes mediterranes Gemüse, knackiger Bunter Salat, Kirschtomaten, Parmesan, roten Zwiebeln, und Balsamico Dressing	

SALATSAUGEN

French <small>I,J,L</small>	cremig-pikant mit Honig, Senf, Knoblauch und Kräutern
Mango-Maracuja <small>A,F,G,H,J</small>	Süß-Säuerlich, fruchtig
Caesar’s <small>2</small>	geriebenem Grana Padano und Knoblauch
Balsamico und Olivenöl	mit gereiftem Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl

VEGANTABLE

Knoblauchbrot <small>A,C</small>	2.20
Baked Potato mit Sour Cream <small>C,G,J</small>	4.20
French fries <small>3,11</small>	3.80
Cole Slaw American Style <small>C,J</small>	3.80
Kartoffelpüree <small>G</small>	4.80
Rosmarin-Kartoffeln	4.80
Sweet Potatoes	5.20
Potato Wedges	5.20
Blattspinat <small>G</small>	4.90
Frisches Grillgemüse	4.00
Gebratene Zwiebeln	4.00
Karamellierte Zwiebeln <small>G</small>	4.50

PRIME BEEF

**Unsere Steakspezialitäten
enthalten einen frischen Salat vorweg,
Knoblauchbrot, Baked Potato mit
Sour Cream oder French Fries**

180 g Hüftsteak 19,20



Rumpsteak aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken mit kleinem Fettrand

MRS Rumpsteak 180 G 22,50 250 G 28,50 MR Rumpsteak



Filet das hochwertigste Stück des Rindes, feinfaserig, besonders zart und saftig

French Mignon 180 G 29,20 250 G 36,60 Prime Filet



Rib-Eye von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fett auge und gut marmoriert

Master Cut 350 G 32,50



zartes Filet und saftiges Roasbeef am T-Knochen

T-Bone Steak ca.500 G 38,50



Putenbrust für die Geflügelliebhaber

Putenbrust Steak 200G 18,00 Hähnchenbrust Filet 17,00



SPECIAL RIBS

„Lammcarée“ A,C,G

Feinstes Lammcarée ca. 400 g
mit Kräuterkruste auf Thymian-Johannisbeerjus
zu frische Grillgemüse und Kartoffelpüree

33.00



„Lammkotelett“ A,C,G

ca. 400 g
bestes Lammfleisch aus Neuseland
mit Vegges und Salat

33.00

„Spare Ribs“ C,G,3,11

würzig scharf mariniert mit BBQ Sauce,
Cole Slaw und French Fries

20.80



„Beef Rib“ C,G,J

Rinderfleischrippe ca.1000 g
pikant mariniert, Niedertemperatur gegart undgegrillt,
serviert mit eigener Sauce,
Cole Slaw und french fries oder
Baked Potato mit Sour Cream

37.00

Allergene

A=Gluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch H=Schalenfrüchte
I=Sellerie J=Senf K=Sesam L=Schwefeldioxid-Sulfite M=Lupine N=Weichtiere

UNSERE BURGERS

Zu allen unseren Burgern servieren wir French Fries

„Royal Gentleman“ A,C,J,K

Klassischer Hamburger mit 225 g bestem Rindfleisch ¹¹
Spezijsauce, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Steaksauce
mit Cheddar + 1.00 mit Bacon + 1.20

13.00



„US. BBQ Burger“ A,C,F,G,J,K

225 g bestes Rindfleisch ^{2,3,8}
klassisch in der Zubereitung, mit geschmolzenem Cheddar, knusprigem Bacon, Röstzwiebeln
Spezijsauce,¹¹ und BBQ Sauce, Gurke, knackigem Salat und Tomaten

14.50



„The Meditterian Burger“ A,C,G,J

225 g Burger aus bestem Rindfleisch,
mit Rucola, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven, Roma Tomaten,
Spiegeleier, Cheddar, Guacamole und Spezijsauce¹¹

14.50



„Thai Burger“ A,B,C,H,I,J,K

225 g Burger aus bestem Rindfleisch mit gegrillten Garnelen,
karamellisierten Chili-Zwiebeln, Chips, Chinakohl und pikanter
Beef-Chilisauce mit Ingwer, Koriander und Pflaumen

15.50



„Greek Burger“ A,C,J,K

225 g bestes Rindfleisch mit Oregano,¹¹
Schafskäse, Zwiebel, Peperoni, Salat, Tomaten und Spezijsauce im Knoblauch-Bun

15,50



„Exotic Burger“ A,C,H,J,K

225 g bestes Rindfleisch
mit gegrillter Mango, Macadamianut-Sweet Chilipesto mit violetter Basilikum,
Spezijsauce,¹¹ roten Zwiebeln und Chinakohl

14.50



„Prime Beef Burger“ A,C,H,J,K

225 g bestes Rindfleisch auf unserem Prime-Beef-Brot,
mit überbackenem Ziegenkäse, Sweet Chilipesto und frische Mango

16.80



„Pulled Beef Burger“ A,C,H,J,K

bestes gezupftes Rindfleisch mit BBQ Sauce, Spezijsauce, Cole Slaw,
roten Zwiebeln, Gewürzgurken

16.80



„Veggie Burger“ A,C,J,K

klassischer Hamburger mit Gemüse- Patty, Spezijsauce,¹¹
Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und Steaksauce

mit Cheddar _G + 1.00

12.00

FISCH

Alaska Burger ^G

Lachs-Patty mit Guacamole-Soße,
Remoulade, Salat, Orangenfilet,
roten Zwiebeln und gegrillte Zucchini

13.40



Zanderfilet in Mandelbutter

mit Spinat und Kartoffeln

22.00



Lachs vom Grill

mit mediterranes Gemüse und Kartoffeln

21.00



Surf und Turf ^{C,E,G}

1/2 halbes Hummer mit 120 g Rinderfilet,
dazu Pommes, Nussbutter oder Safran-Mayo

46.00

UNSERE WEINE

ROSEWEINE

Rosado	0,2l	6.50
Spanien	0,75l	23.90
Rose de Languedoc	0,2l	7.20
Saint Chinian, Frankreich	0,75l	24.00

APERITIF

Prosecco Scavi Ray	0,1l	4.50
	0,75l	22.90
Hansenhaus Royal	0,1l	5.60
Scavi und ray mit Creme de Cassis		
French quarter	0,1l	5.40
Rosé Secco mit ST. GERMAIN Holunderblütenlikör		
Lilly Wildberry	0,2l	6.40
Lillet Blanc, Wildberry und Berren		
Aperol Spritz	0,2l	6.80
Hugo	0,2l	6.40
Martini bianco	5 cl	5.20
Campari Orange	4 cl	5.20
Apfelwein	0,5l	5.20

WEISSWEINE

Weinschorle	0,2l	6.00
Riesling	0,2l	6.20
Kabinett, Forster Mariengarten		
Cuvée Weiß	0,2l	6.20
aus Deutschland	0,75l	24.00
Savignon Blanc	0,2l	6.20
aus Deutschland	0,75l	24.00
Pinot Noir-Blanc De Noirs	0,2l	6.80
trocken, Markgräflerland	0,75l	25.80

ROTWEINE

Primitivo salento	0,2l	7.20
Tenuta Boncore, Italien	0,75l	24.00
Matthias Rotwein cuvee	0,2l	7.20
lieblich, Deutschland	0,75l	24.00
Dornfelder	0,2l	7.40
halbtrocken, Deutschland	0,75l	24.00
Tempranillo	0,2l	7.20
EL Gringo, VDT Castilla, Spanien	0,75l	24.50
Malbec	0,2l	7.40
Trapiche, Argentinien	0,75l	24.00

FRISCH VOM FASS

Radeberger Pils	0.3l	3.80
Oberdorfer Helles Bier	0.3l	3.80
Schöfferhoffer Hefeweizen hell	0.5l	5.20
Schöfferhoffer Hefeweizen dunkel Flasche		5.20
Radeberger Pils	Alkoholfrei 0.33l	4.00
Schöfferhoffer Hefeweizen	Alkoholfrei 0.5l	4.90
Malzbier ¹	0.33l	3.90

WARME GETRÄNKE

Espresso ⁹		2.90
Doppelt Espresso ⁹		4.20
Espresso Macchiato ⁹		3.40
Caffee ⁹		3.00
Cappuccino ⁹		3.50
Latte Macchiato ⁹		3.80
Heiße Schokolade		3.40
Earl GREY		3.40
Fresh Mint Grüner Tee		3.40
Chamomile mix Kräuter		3.40
Frischer Ingwer		3.40

SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	2.60
Linie Aquavit	2 cl	2.60
Eristoff Vodka	2 cl	3.40
Bombay Sapphire Gin	4 cl	4.60
Havans Club Rum Weiss	4 cl	4.40
Jack Daniels Whiskey	4 cl	5.60
Tequila	2 cl	4.40
Contreau	2 cl	2.60
Grappa Blanco	2 cl	4.00
Sambuca Molinari	2 cl	4.20
Hennessy V.S., Cognac	2 cl	2.60
Fernet Branca	2 cl	3.70
Ramazotti	2 cl	2.60
Jägermeister	2 cl	3.60

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Mint Limonade		6.80
Hausgemachte Minz-Limonade mit frischer Limette, Zitrone, Minze		
Pink Limonade		7.20
Hausgemachte Minz-Erdbeer-Limonade mit frischer Limette, Zitrone, Minze, Beeren		

SOFT DRINKS

Selters Mineralwasser	0.3l	3.80
Medium oder Still	0.7l	6.80
Apfelsaftschorle	0.4l	4.80
Coca Cola ^{1,9}	0.33l	3.60
Coca Cola Zero ^{1,2,9,11,12}	0.33l	3.60
Fanta ^{1,2,3}	0.33l	3.60
Sprite ²	0.33l	3.60
Mezzo Mix ^{1,9,13}	0.33l	3.60
Trade Islands Tea Peach	0.33l	4.20
Trade Islands Tea Lemon	0.33l	4.20
Bitter Lemon ^{3,10}	0.2 cl	3.40
Tonicwater ¹⁰	0.2 cl	3.40
Ginger ale ¹	0.2 cl	3.40
Apfelsaft	0.2l	3.20
Orangensaft	0.2l	3.20
Traubensaft	0.2l	3.20
Maracujasaft	0.4l	4.20

LIKÖRE

Mirabellenwasser	2 cl	4.00
Diels Butterbirne	2 cl	4.00
Mango Geist	2 cl	4.00
Haselnuss	2 cl	4.60
Apfelstrudel	2 cl	4.60
Vanille	2 cl	4.60

Zusatzstoffe

1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff 3.mit Antioxidationsmittel 4.mit Schwefeldioxid 5.mit Geschmacksverstärker 6.mit Phosphat 7.mit Sulfit

8.Nitritpökelsalz 9.Koffeinhaltig 10.Chininhaltig 11.mit Süßungsmitteln 12.Enthält eine Phenylalaninquelle 13.mit Taurin