



PRIME BEEF STEAKHOUSE

EST. 2023

FAMILIENFEIERN | HOCHZEITE | FIRMEN-EVENETS | MEETINGSSAAL

Gerne richten wir für Sie auch Feierlichkeiten
verschiedenster Art aus.

Geburtstage,
Jubiläen,
Konfirmationen,
Kommunionen
Sprechen Sie uns an!

ANRUFEN | BESTELLEN | ABHOLUNG

WWW.PRIMEBEEF-MARBURG.DE

VORWEG

US.Beef Carpaccio A,G	14.80
Balsamico und Olivenöl mariniert mit Rucola, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan	
Shrimps Popcorn A,B,C,F,G	14.80
Frisch frittierte Shrimps im Cajun-Knuspermantel mit pikantem Pfirsich-Southern Comfort-Dip	
Gefüllte Champignons G	12.80
Mit Garnelen, Schafskäse, Knoblauchbrot, Tzatziki, Aura-Sauce	
Buratta A	12.00
Mit Tomaten, Basilikum, Peperoni mild, Balsamico-Dressing und Knoblauchbrot	
Big Dan´s Starter A	16.50
Rinderfiletspiess 120 g mit Cole Slaw, Steaksauce und Knoblauchbrot	
Jumbo Scampi A	17.80
3 gegrillte Scampi, Coktailsoße mit Knoblauchbrot	

SUPPEN

Tomatencremesuppe G,I	6.20
von frischen Tomaten mit Basilikum und Sahne	
Hummersuppe B,G,L	7.20
geschäumte Hummercremesuppe 1,2,4,7 mit Croutons	
Gulaschsuppe C,G,I	7.20
der pikante Klassiker mit viel Fleisch und Sour Cream	

UNSERE DIPS

Steaksauce mit Mango A,C,J	2.20
BBQ-Sauce A,C,F,I,J,3	2.20
Beef Chili Dip Scharf I	2.20
Steak-Knoblauchbutter G	1.80
Sour Cream C,G,I	2.60
Hamburger Sauce A,C,I,11	2.00
Pfefferrahmsauce G,I,L	2.40
Kalbsjus I,L,4,7	2.20
Ketchup oder Mayonaise C,G,F	

SALATE

„Mixed Salad“ C,D,G,I,J,L	klein 5.50
Bunte Salate der Saison mit Paprika, roten Zwiebeln, Karotten und Tomaten mit dem Dressing ihrer Wahl	
„Caesar´s Salad“ A,C,D,G,J	13.20
Römer salat mit seinem klassischen ² Dressing, Gebratenen Hähnchenbrustfilets, Knoblauchcroutons und frisch gehobeltem Parmesan	
„Alaska Salad“ I,J,L	14.80
Bunter Salat mit Lachs, Garnelen, roten Zwiebeln, Mango, Cocktailtomaten, Gurken, Nachos & Mango-Maracuja-Dressing	
„Yakitori Salad“ A,F,G,H,J	14.80
Bunter Salat im Mango-Maracuja-Dressing mit Cocktailtomaten, Champignons, roten Zwiebeln, gebratenen Yakitori Spießen von der Poularde	
„Steakhouse Salad Griller´s Prime“ C,G,J	17.60
Bunte Salate der Saison mit Paprika, roten Zwiebeln, Champignons und Tomaten in French-Dressing mit gegrilltem Rinderfiletspieß 120 g	
„Manhattan Salad“ A,F,G,H,J	17.40
Gegrillte Rinderstreifen, gegrilltes mediterranes Gemüse, knackiger Bunter Salat, Kirschtomaten,Parmesan, roten Zwiebeln, und Balsamico Dressing	

SALATSAUCEN

French I,J,L	cremig-pikant mit Honig, Senf, Knoblauch und Kräutern
Mango-Maracuja A,F,G,H,J	Süß-Säuerlich, fruchtig
Caesar´s ²	geriebenem Grana Padano und Knoblauch
Essig und Olivenöl	mit Essig und kalt gepresstem Olivenöl

VEGANTABLE

Knoblauchbrot A,C	2.80
Baked Potato mit Sour Cream C,G,J	4.40
French Fries 3,11	4.20
Cole Slaw American Style C,J	4.40
Kartoffelpüree G	4.00
Rosmarin-Kartoffeln	4.00
Sweet Potatos	5.80
Potato Wedges	5.60
Blattspinat G	5.50
Frisches Grillgemüse	4.00
Gebratene Zwiebeln	4.00
Gebratene Champignons	4.00

PRIME BEEF

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

180 g Hüftsteak 22.50



Rumpsteak aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken mit kleinem Fettrand

MRS Rumpsteak 180 G 23.80 250 G 29.80 MR Rumpsteak



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

French Mignon 180 G 31.20 250 G 38.80 Prime Filet



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

Master Cut 350 G 36.00



zartes Filet und saftiges Roasbeef am T-Knochen

T-Bone Steak ca.500 G 39.80



Hähnchenbrust für die Geflügeliebhaber

Hähnchenbrust Filet 18.80



SPECIAL RIBS

„Lammcarée“

A,C,G

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

35.00



„Lammkotelett“

A,C,G

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

34.80

„Spare Ribs“

C,G,3,11

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

23.50



„Beef Rib“

C,G,J

Rinderfleischrippe
pikant mariniert, Niedertemperatur gegart und gegrillt,
serviert mit eigener Sauce,
Cole Slaw und French Fries oder
Baked Potato mit Sour Cream

39.50

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
Spezialsauce, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Steaksauce
mit Cheddar + 1.20 mit Bacon + 1.40

15.00



„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
Spezialsauce,¹¹ und BBQ Sauce, Gurke, knackigem Salat und Tomaten

16.00



„The Meditterian Burger“ A,C,G,J

225 g Burger aus bestem Rindfleisch,
mit Rucola, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven, Roma Tomaten,
Spiegeleier, Cheddar, Knoblauch-Bun und Gewürzgurken ¹¹

16.00



„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

16.20



„Greek Burger“ A,C,J,K

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

16.40



„Exotic Burger“ A,C,H,J,K

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

16.40



„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

17.00



„Nebraska Burger“ A,C,H,J,K

450 g Burger aus bestem Rindfleisch, Romanasalat, Bacon, Eier, Cheddar, Tomaten,
Jalapeno, Gurken, BBQ-Sauce und Spezialsauce

25.00



„Veggie Burger“ A,C,J,K

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

mit Cheddar + 1.20

14.80

PINSA

La Pinsa Margherita G

Pinsa-Sugo, Stracciatella und Basilikum

11.50



La Pinsa Rucola Parmesan

Bacon, Cockailtomaten, Stracciatella & gegrillte Auberginen

13.50



La Pinsa Marinara

Sugo, Lachs, Shrimps, Kapern, Oregano & Knoblauch

14.00



La Pinsa Burrata C,E,G

Cockailtomaten, Basilikum, Oregano, Rucola und Olivenöl

14.00

FISCH

Alaska Burger G

Lachs-Patty mit Knoblauch-Bun, Remoulade, Salat, Orangenfilet, roten Zwiebeln, Sweet-Chili-Pesto und Mango

15.80



Zanderfilet in Mandelbutter

mit Spinat und Kartoffeln

23.50



Lachs vom Grill

mit mediterranes Gemüse und Kartoffeln

23.00

UNSERE WEINE

ROSEWEINE

Rosado	0,2l	7.20
Spanien	0,75l	26.50
Rose de Languedoc	0,2l	7.80
Frankreich	0,75l	28.00

APERITIF

Prosecco Scavi Ray	0,1l	4.80
	0,75l	27.80
Prime Royal	0,1l	5.20
Scavi und ray mit Creme de Cassis		
French quarter	0,1l	5.00
Rosé Secco mit ST. GERMAIN Holunderblütenlikör		
Lilly Wildberry	0,2l	7.20
Lillet Blanc, Wildberry und Berren		
Aperol Spritz	0,2l	7.40
Hugo	0,2l	7.40
Martini bianco	5 cl	5.80
Campari Orange	4 cl	5.80
Apfelwein	0,5l	5.80

WEISSWEINE

Weinschorle	0,2l	6.80
Riesling	0,2l	7.20
trocken		
Cuvée Weiß	0,2l	7.40
halbtrocken	0,75l	28.00
Savignon Blanc	0,2l	7.40
trocken	0,75l	28.00
Pinot Noir-Blanc De Noirs	0,2l	7.50
trocken	0,75l	29.80
Grauburgunder	0,2l	7.40
trocken	0,75l	28.00
Weißwein	0,2l	7.40
lieblich	0,75l	28.00

ROTWEINE

Primitivo salento	0,2l	7.60
Italien	0,75l	28.00
Matthias Rotwein cuvee	0,2l	7.40
lieblich	0,75l	28.00
Dornfelder	0,2l	7.40
halbtrocken	0,75l	28.00
Tempranillo	0,2l	7.60
Spanien	0,75l	28.50
Malbec	0,2l	7.80
Argentinien	0,75l	28.50

FRISCH VOM FASS

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

WARME GETRÄNKE

Espresso ⁹		3.20
Doppeltet Espresso ⁹		4.20
Espresso Macciato ⁹		3.40
Caffee ⁹		3.20
Cappuccino ⁹		3.70
Latte Macciato ⁹		4.20
Milchkaffee ⁹		3.50
Heiße Schokolade		3.50
Earl GREY		3.50
Fresh Mint		3.50
Grüner Tee		3.50
Chamomile mix Kräuter		3.50
Frischer Ingwee Tee		3.50

SPIRITUOSEN

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3.00
Linie Aquavit	2 cl	3.00
Vodka	2 cl	3.20
Bombay Sapphire Gin	4 cl	4.80
Havans Club	4 cl	4.40
Jack Daniels Whiskey	4 cl	5.40
Jack Daniels Whiskey + Cola	4 cl	6.40
Tequila	2 cl	3.80
Contreau	2 cl	3.80
Grappa Blanco	2 cl	4.00
Sambuca Molinari	2 cl	3.80
Hennessy V.S., Cognac	2 cl	4.00
Fernet Branca	2 cl	3.80
Ramazotti	2 cl	3.60
Jägermeister	2 cl	3.80
Uzo	2 cl	3.00
Baileys	2 cl	3.80
Averna	2 cl	3.60

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Mint Limonade	0.3l	6.80
Hausgemachte Minz-Limonade mit frischer Limette, Zitrone, Minze		
Pink Limonade	0.3l	6.80
Hausgemachte Minz-Erdbeer-Limonade mit frischer Limette, Zitrone, Minze, Beeren		

SOFT DRINKS

Selters Mineralwasser	0.25l	3.90
Medium oder Still	0.7l	7.40
Apfelsaftschorle	0.4l	4.40
Coca Cola ^{1,9}	0.33l	3.90
Coca Cola Zero ^{1,2,9,11,12}	0.33l	3.90
Fanta ^{1,2,3}	0.33l	3.90
Sprite ²	0.33l	3.90
Mezzo Mix ^{1,9,13}	0.33l	3.90
Trade Islands Tea Peach	0.33l	4.40
Trade Islands Tea Lemon	0.33l	4.40
Bitter Lemon ^{3,10}	0.2 cl	3.60
Tonicwater ¹⁰	0.2 cl	3.60
Ginger ale ¹	0.2 cl	3.60
Apfelsaft	0.2l	3.40
Orangensaft	0.2l	3.40
Traubensaft	0.2l	3.40
Maracujasaft	0.4l	4.80
Johannisbeersaft	0.4l	4.80
Rhabarberschorle	0.4l	4.80

LIKÖRE

Mirabellenwasser	2 cl	5.00
Diels Butterbirne	2 cl	5.00
Mango Geist	2 cl	5.00
Zimtstern Likör	2 cl	5.00
Haselnuss	2 cl	5.40
Apfelstrudel	2 cl	5.40
Vanille	2 cl	5.40
Marillenbrand	2 cl	5.40
Waldhimbeergeist	2 cl	5.40

Zusatzstoffe

1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff 3.mit Antioxidationsmittel 4.mit Schwefeldioxid 5.mit Geschmacksverstärker 6.mit Phosphat 7.mit Sulfid 8.Nitritpökelsalz 9.Koffeinhaltig 10.Chininhaltig 11.mit Süßungsmitteln 12.Enthält eine Phenylalaninquelle 13.mit Taurin