



The

PRIME ·

Cut

— B E E F & R E E F —



APERITIF

NEU

/ Moet & Chandon Brut Imperial

Champagner als Piccolo

0,2 l 29,80

/ Gelderman Carte Blanche

Premiumsekt in Flaschengärung, trocken

0,1 l 4,80

/ Sherry Don Zoilo

12 Jahre alter spanischer Likörwein

4 cl 5,50

/ Secco Rosè Weingut Holz-Weisbrodt

trocken

0,1 l 4,00

/ Grapefruit Spritz

Sekt, Grapefruitsirup, Grape und Soda

0,2 l 7,00

NEU

/ Prime Cut Tonic

Kräuterlikör, Beeren und Tonic

0,2 l 7,00

/ Aperol Spritz

Sekt, Aperol und Soda

0,2 l 7,00

/ Lillet

Lillet, Wildbeeren und Schweppes Wild Berry

0,2 l 7,00

/ Hugo

Sekt, Holunderblütensirup, Minze und Soda

0,2 l 7,00

/ Paul

Sekt, Erdbeersirup, Lime, Minze und Soda

0,2 l 7,00

/ Felix

Sekt, Brombeersirup, Lime, Minze und Soda

0,2 l 7,00

/ Jakob

Sekt, Mangosirup, Lime, Minze und Soda

0,2 l 7,00

/ Hessen-Caipi

Calvados, Lime, Rohrzucker und Apfelwein

0,3 l 8,00

NEU

/ Hellas Peach

Metaxa, Sekt, Pfirsich und Tonic

0,2 l 7,00

NEU

/ Linie Ginger

Linie, Lime, Ginger Ale

0,2 l 7,00

NEU

/ Dry Martini

Gin, Vermouth und Olive

0,1 l 6,00

NEU

/ Passion Spritz

Sekt, Maracujasirup, Minze und Soda

0,2 l 7,00

NEU

/ Whisky Sour

Whisky, Zitronensaft, Sirup und Eiweiß

0,1 l 7,00



WISSENSWERT!

FAST ALLE APERITIFS SIND AUCH

ALKOHOLFREI ERHÄLTlich!

WEITERE LONGDRINKS UND COCKTAILS

NACH IHREN WÜNSCHEN AUF ANFRAGE!



VORSPEISEN

/ Pimientos de Padrón

gegrillte Bratpaprika mit Meersalz-Flocken

vegan

6,00

/ Coconut Shrimps

frittierte Shrimps in Kokosnusspanade
mit Mango Chutney

12,50

/ Garnelenpfanne

geschälte Riesen Garnelen in Ingwer, Chili
und Knoblauch gebraten, dazu frisches
Baguette

10,50

NEU

/ Gratiniertes Ziegenkäse

mit Honig und Thymian auf einem Bett aus
mariniertem Rucola mit Tomatenrelish

vegetarisch

10,50

NEU

/ frische Aioli

feiner Knoblauchdip mit Oliven
und frischem Baguette

vegetarisch

5,50

/ Pulpoarm (Oktopusarm)

mit Limettenrisotto und mariniertem Rucola
in Balsamico-Creme

10,00

/ Beilagensalat

bunter gemischter Marktsalat

vegetarisch

5,50

/ Rote Beete Pralinen

mit gerösteten Pinienkernen und Kräuterdip

vegetarisch

7,50

NEU

/ Shakshuka

orientalische Tomaten-Paprika-Sauce mit
Sesam Feta crumble, dazu frisches Baguette

vegetarisch

9,50

NEU

/ Burrata auf buntem Tomatenbeet

mit mariniertem Rucola in Balsamico-Creme

vegetarisch

10,50

NEU

/ Gemischte Vorspeisenplatte ab 2 Personen

eine große Auswahl aus unseren Vorspeisen

pro Person 14,50





SALATE

/ Salatvariation

Pfücksalat und Rucola mit Balsamico-Creme, geröstete Pinienkerne, Croutons, Fetakäse, Pimientos, eingelegte rote Zwiebeln und mediterrane Paprika dazu frisches Baguette

vegetarisch

14,50

NEU

/ Prime Bowl

mit kaltem Sushi-Reis, Tomate, Avocado, Edamame, Mango, Karotte, rote Zwiebeln Sesam, und hausgemachter Teriyakisoße oder Chillimayo

vegetarisch

12,50

/ Optionen für Salat und Bowl:

mit mariniertem gegrilltem Tofu	3,50
mit gratiniertem Ziegenkäse	4,00
mit knuspriger Hähnchenbrust	4,00

mit flambierten Rinderspitzen	5,50
mit roh mariniertem Lachs	5,50
mit Coconut Shrimps	5,50

/ Original Caesar Salad

Romanasalat mit Croutons und dem bekannten Dressing aus Sardellen, Knoblauch, Ei, Kapern, Parmesan dazu frisches Baguette und knusprige Hähnchenbrust

16,50



PASTA

/ Prime Pasta

Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, kräftigem Tomatensugo, roten Zwiebeln, Wildkräutern und Parmesanspalten

19,50

NEU

/ Tortelloni mit Steinpilzen

mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Rucola und Trüffelschaum

vegetarisch

15,50

/ Shrimp Pasta

Tagliatelle in feiner Fischsoße mit Garnelen, Chilis, Kirschtomaten und Parmesanspalten

20,50

NEU

// BEACHTEN SIE AUCH UNSERE SPEISEN AUF DER TAGESKARTE!





PRIME MEAT



/ Texas BBQ Spare Rib's

über 6 Std. schonend im Rauch gegart, mit Home Fries und Coleslaw

zart & saftig

Full Rack
18,50

/ Prime Burger

100% deutschem Rindfleisch

Openface serviert mit Home Fries und Coleslaw

250g Patty
15,50

NEU

/ Original Wienerschnitzel vom Odenwälder Weidekalb

mit Home Fries und Wildpreiselbeeren

24,50

/ Bacon Cheese Burger

100% deutschem Rindfleisch

Openface serviert mit Home Fries und Coleslaw

250g Patty
17,50

NEU

/ Cordon Bleu vom Odenwälder Weidekalb

gefüllt mit saftigem Kochschinken und feinem Bergkäse serviert mit Home Fries

27,50

NEU

/ Veggie Burger

Openface mit pflanzlichem Paddy serviert mit Home Fries und Coleslaw

14,50



FISCH



NEU

/ Kurzgebratenes Tuna Steak aus dem Wildfang

ca. 250g englisch serviert mit gegrilltem saisonalem Gemüse, auf Limettenrisotto und hausgemachter Teriyakisoße

27,50

NEU

/ Gegrillter Lachs aus dem Wildfang

ca. 200g mit Basmatireis, auf pikantem Gemüse-Thaicurry

24,50

NEU

/ Black Tiger Garnelen like Shakshuka

ca. 250g auf orientalischer Tomaten-Paprika-Sauce mit Sesam Feta crumble

24,50

NEU

/ Pulpoarme (Oktopusarme)

ca. 200g mit Limettenrisotto und Kirschtomaten

22,50





PRIME STEAKS



/ Rumpsteak

von der deutschen Färse

inklusive zwei Beilagen und einem Dip Ihrer Wahl von der Beilagenkarte

300g

34,50

/ PrimeCut Steak

Dry Age von der deutschen Färse

mindestens 28 Tage im Haus gereift
inklusive zwei Beilagen und einem Dip Ihrer Wahl von der Beilagenkarte

500g

42,50

/ Rinderfilet

von der deutschen Färse

inklusive zwei Beilagen und einem Dip Ihrer Wahl von der Beilagenkarte

250g

39,50

/ Surf & Turf

Rinderfilet und Riesen Garnelen

inklusive zwei Beilagen und einem Dip Ihrer Wahl von der Beilagenkarte

52,50

NEU

/ Beef Short Rib

auf Süßkartoffelpüree mit gegrillten Piementos, dazu BBQ Jus und salziges Popcorn

28,50

// WISSENSWERT!

UNSER FLEISCH KOMMT DIREKT AUS DEM ODENWALD, WIRD BEI UNS IM HAUS ZERLEGT UND REIFT SCHONEND ÜBER 28 TAGE IM DRY AGED VERFAHREN.

DAS FLEISCH WIRD BEI DER TROCKENREIFUNG IN EINEM KÜHLEN KLIMA AM KNOCHEN ABGEHANGEN UND SO GENUSSREIF GEMACHT. DABEI BILDET SICH EINE TROCKENE SCHICHT, DIE DAS MUSKELFLEISCH SCHÜTZT UND GLEICHZEITIG DIE AROMEN FÖRdert UND DAS FLEISCH ZARTER MACHT.





PRIME STEAKS



Zubereitungszeit ca. 60 min.

/ Porterhouse Dry Aged von der deutschen Färse

mindestens 28 Tage in House gereift

min. 1000g Porterhouse für 2 Personen

jede 100g
10,50

inklusive drei Beilagen und einem Dip Ihrer
Wahl von der Beilagenkarte

DAS PORTERHOUSE STEAK!

Das Porterhouse Steak wird mit Knochen aus dem Rücken des Rindes geschnitten und hat einen großen Anteil an magerem Fleisch. Genau wie das T-Bone-Steak, hat das Porterhouse den typischen T-Knochen. Er teilt das Porterhouse in Roastbeef und Filet. Unsere Porterhouse Steaks sind stark marmoriert. Das Fett schmilzt beim Grillen und verleiht dem Porterhouse eine einmalige Saftigkeit. Durch den Knochen wird das Fleischaroma beim Grillen besonders gefördert.

// VORBESTELLEN!

**GERNE KÖNNEN SIE DIE GROßEN PRIME
STEAKS AUCH VORBESTELLEN.
SO KÖNNEN WIR DIE STEAKS SOUS-VIDE
GAREN UND SIE WERDEN NOCH ZARTER UND
SIE HABEN KEINE WARTEZEITE.**

/ Tomahawk Dry Aged von der deutschen Färse

mindestens 28 Tage in House gereift

min. 1000g Tomahawk für 2 Personen

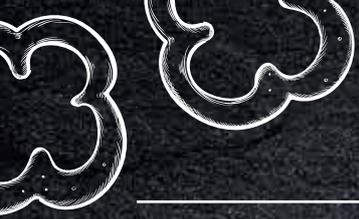
jede 100g
10,50

inklusive drei Beilagen und einem Dip Ihrer
Wahl von der Beilagenkarte

DAS TOMAHAWK STEAK!

Das Tomahawk Steak ist eigentlich ein Ribeye Steak bzw. Entrecote, bei dem aber der Knochen dran bleibt. Das deutlich sichtbare Fettsauge in der Mitte ist charakteristisch für den Cut. Dieser PrimeCut überzeugt durch die intensive Marmorierung wirklich besonders leckere, saftige Geschmack. Durch den hohen Fettanteil saftiger und geschmackvoller als ein Rumpsteak. Es wird aus dem vorderen Rücken des Rinds, der sog. Hochrippe, mit einem extra langen Knochen geschnitten.





BEILAGEN

/ Ofenkartoffel mit Sour Cream

5,00

/ Mediterrane Rosmarinkartoffeln

5,00

/ Home Fries

5,00

/ Knoblauchbaguette

5,00

NEU / Limettenrisotto

5,00

/ Grillgemüse der Saison

5,00

/ Pimientos de Padrón
(Gegrillte grüner Bratpaprika)

5,00

NEU

/ Parmesan Homefries
mit Trüffel-Mayo

8,00

/ Cole Slaw (Krautsalat)

5,00

NEU

/ Süßkartoffelpüree

5,00



DIPS - SOSSEN - BUTTER - CHUTNEY

/ Kräuter- Knoblauchbutter

3,50

/ Paprikabutter

3,50

/ Mango Chutney

3,50

NEU

/ Hausgemachte Chili Mayo

3,50

NEU / Scharfe Tomatenrelish

3,50

/ Hausgemachte BBQ Soße

3,50

/ Sour Cream

3,50

NEU

/ Feine Burgunderbratensoße

3,50

NEU / Hausgemachte Teriyakisoße

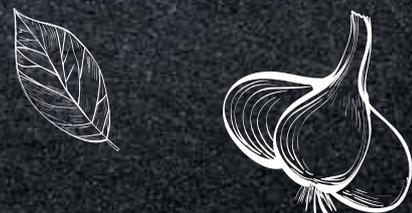
3,50

/ Aioli

3,50

NEU / Hausgemachte Trüffel Mayo

3,50





PRIME KIDS



/ knuspriges Hähnchenfilet
mit unseren Home Fries

9,50

/ Frankfurter Würstchen
mit unseren Home Fries

7,50

NEU / Kindersalat

5,00

NEU / Tagliatelle mit Tomatensoße
und Parmesan

7,50

*Kinder bis 7 Jahre essen ein Gericht der Kinderkarte frei. Pro Gratisgericht für ein Kind muss ein vollständig bezahltes Hauptgericht eines begleitenden Erwachsenen vorliegen. Ausgenommen von dem Angebot sind Kindergruppen.

PRIME SPECIALS

THURSDAY IS RIBSDAY!



*all you
can eat!*

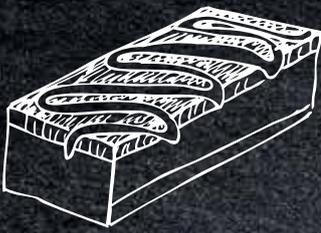
TEXAS BBQ BABY BACK RIB'S

SONNTAGS

Brunch



inkl. Getränke
10:30 - 15:00 Uhr



DESSERT

/ Brownie mit flüssigem Kern
mit Vanilleeis und frischen Beeren

7,50

/ Panna Cotta
mit fruchtiger Mangosoße



7,50

NEU

/ Cheesecake
mit Fruchtsoße und frischen Beeren

7,50

NEU

/ Eiskaffee
mit Vanilleeis und Schlagsahne

6,50



WARMER GETRÄNKE

/ Julius Meinl Kaffee Crema
aus Fair Tradebohnen

3,20

/ Julius Meinl Espresso
Crema Classico

2,50

/ Cappuccino

4,80

/ Doppelter Espresso

4,80

/ Latte Macchiato

4,80

/ Milchkaffee

4,80

/ Julius Meinl Trinkschokolade

4,80

/ Grosse Tasse Julius Meinl
LeafBag Tee

Bio Bergkräuter, Bio-Minze, Rooibos Tee
Bio Darjeeling, Bio Früchtereigen,
Grüntee Sencha

4,80



Julius Meinl
WIENER KAFFEEHAUSKULTUR
SEIT 1862.

NEU

/ Irish Coffee

Whiskey, Kaffee, Rohrzucker, Sahne

0,2 l 6,50





GETRÄNKE

// Vom Fass

/ Unser Langener Helles

Exklusiv für uns gebrautes Helles mit Braugerste, die hier in Langen wächst. Leichtes, ausgewogenes Verhältnis von Hopfen zu Malz, mit sehr angenehmen schlankem Körper.

0,25 l 2,90

im gekühlten Steinkrug 0,5 l 4,90

NEU

/ Braustüb'l Pilsener

Das ausgezeichnete Pilsner, mit feinherben Geschmack. Strohgelb mit feinperliger Rezenz und angenehm bitter im Nachtrunk.

0,25 l 2,90

0,4 l 4,40

NEU

/ Braustüb'l Kellerbier

Naturtrüb liegt voll im Trend. Ausgiebige Reife bei harmonischer Kellerruhe - gebraut mit Wasser aus dem eigenen Tiefbrunnen und bestem Gerstenmalz.

0,25 l 2,90

0,4 l 4,40

// Flaschenbiere

NEU

/ Braustüb'l 0,0% in der Bügelflasche

voller Pilsgenuss mit 0,0% Alkohol

0,33 l 3,50

/ Apfelwein „Krawallschoppen“

von der Kelterei Stier aus Maintal, aus Äpfeln von Langener Streuobstwiesen

0,25 l 2,90

0,5 l 4,90

Im Bembel inkl. 1 Flasche Wasser

1,0 l 12,50

2,0 l 22,50

MEINE STADT

MEIN BIER



Mit Langener Braugerste gebraut!

/ Maisel's Weisse Original Weizen hell

bayrische Edelreifung, Bernsteinfarbend naturtrüb und fruchtig

0,3 l 3,30

0,5 l 4,90

/ Maisel's Weisse Hefebier

in den Sorten Dunkel, Kristall oder alkoholfrei

0,5 l 4,80

NEU

/ Braustüb'l Märzen Landbier

angenehmes Röstmalzaroma haselnussfarben,

0,5 l 4,80

/ Emma-Schoppen

frischer Rosé-Apfel-Cidre

0,25 l 3,30

0,5 l 5,50



Bitte beachten Sie das wir unseren Apfelwein nur mit Zitronenlimonade oder Wasser spritzen, nicht mit Fanta oder Cola.



GETRÄNKE

// Alkoholfreie Getränke

/ Selters Mineralwasser
naturell oder medium

0,25 l 2,90
0,75 l 5,90

/ Almdudler
Kräuterlimonade aus den Alpen

0,35 l 3,90

/ Rapp's Fruchtsäfte
Orange, Johannisbeere, Maracuja,

0,25 l 3,30
0,5 l 5,50

alle Säfte sind natürlich auch
als Schorle erhältlich

/ Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Mezzo Mix
in der Glasflasche

0,33 l 3,90

NEU

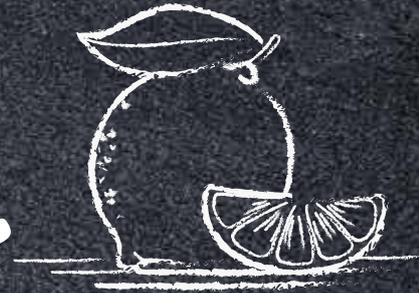
/ Thomas Henry
Tonic Water Dry, Ginger Ale,
Wild Berry, Bitter Lemon

0,2 l 3,50

/ Apfelsaft der Kelterei Stier
naturtrüb, 100% Apfel, ohne Zusatzstoffe,
von regionalen Streuobstwiesen

0,25 l 3,30
0,5 l 5,50

Hausgemachte Limonade



Erdbbeer-Limette

NEU

Mango-Orange

Brombeere-Zitrone

Maracuja-Grape



Ingwer-Holunder



0,5l

6,50 €



GETRÄNKE

// Spirituosen

/ Die Alten Sorten von Prinz aus dem Holzfass, mit 41% Vol. Alc.

Alte Haselnuss, Alte Marille, Alte Zwetschge, Alte Wald-Himbeere, Alte Williams-Christ-Birne, Alter Bodensee-Apfel, Alte Kirsche

2 cl 4,20

/ Jägermeister

Eiskalt im gefrorenen Glas

2 cl 3,00

/ Ramazotti Sambuca

Eiskalt im gefrorenen Glas

2 cl 3,00

/ Bailey's Irish Cream Likör

auf Eis

4 cl 4,50

/ Ramazotti oder Averna

auf Eis mit Zitrone

4 cl 4,50

/ Edelbrände von Alexander Werner, Edle Quitte, Mlrabelle

2 cl 4,50

/ Linie Aquavit

Eiskalt im gefrorenen Glas

2 cl 3,00



WISSENSWERT!

ALLE PREISE DIESER KARTE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER UND SERVICE.

// Longdrinks / Cocktails

/ Gin Tonic

Malfy Gin mit Tonic Water

0,3l 8,00

/ Whiskey Cola

Jack Daniels mit Coca Cola

0,3l 8,00

/ Vodka Red Bull

Absolut Vodka mit Red Bull

0,3l 8,00

/ Cuba Libre

Havana Club, Cola und Lime

0,3l 8,00

/ Mojito

Rum, Minze, Zucker und Lime

0,3l 8,00

/ Caipirinha

Cachaça, Zucker und Lime

0,3l 8,00

/ Pina Colada

Rum, Coconutcream und Ananassaft

0,3l 8,00

/ Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft und Grenadine

0,3l 8,00

/ Moscow Mule

Vodka, GingerBeer und Lime

0,3l 8,00

/ Hessen-Caipei

Calvados, Lime, Zucker und Apfelwein

0,3l 8,00

/ Whisky Sour

Whisky, Zitronensaft, Sirup und Eiweiß

0,1l 7,00



GETRÄNKE



// Offene Weine - weiß

/ Riesling

trocken, Rheingau

0,2 l 5,80

/ Grauburgunder

trocken, Rheinhessen

0,2 l 5,80

/ Lugana

fruchtig trocken, Italien

0,2 l 6,50

// Offene Weine - rosé

/ Spätburgunder

halbtrocken, Bergstrasse

0,2 l 6,50

// Offene Weine - rot

/ Primitivo Saseo

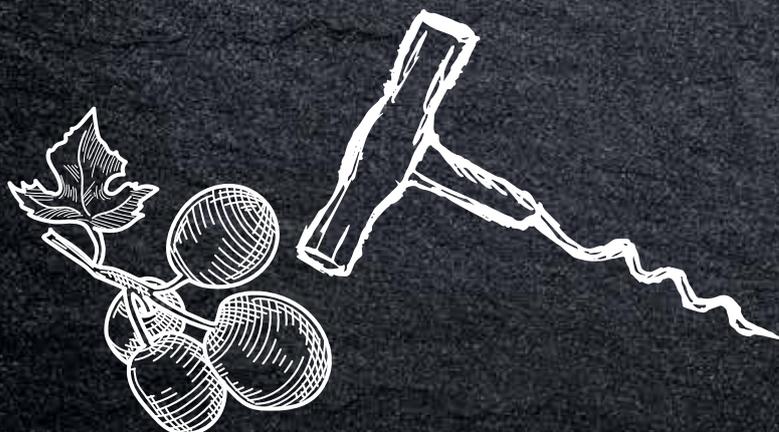
trocken, Italien

0,2 l 6,50

/ Dornfelder

trocken, Bergstraße

0,2 l 5,80



WISSENSWERT!

BEACHTEN SIE AUCH UNSERE WEINKARTE!



WEIN KARTE

Schaumweine

- / Gelderman Carte Blanche**
Premiumsekt in Flaschengärung, trocken
0,75 l 26,80
- / Moet & Chandon Brut Imperial**
Champagner
0,75 l 84,80
- / Secco Rosè Weingut Holz-Weisbrodt**
fruchtig, trocken
1 l 24,50

Weisweine

- / Weißer Burgunder**
trocken, Heppenheim
0,75 l 29,50
- / Horgelus Blanc**
trocken, Frankreich
0,75 l 26,50
- / Cà dei Frati I Lugana DOC**
trocken, Italien
0,75 l 34,50

Roséweine

- / Cà dei Frati I Rosa DOC**
trocken, Italien
0,75 l 32,50
- / Emil Bauer Rosé „Greta“**
feinherb, Österreich
0,75 l 24,50
- / Knipser Johannishof Rosé**
trocken, Pfalz
0,75 l 27,50

Rotweine

- / Marques de Riscal Proximo, Rioja**
2018 trocken, Spanien
0,75 l 34,50
- / Cà dei Frati I Ronchedone Rooso I.G.T.**
kraftvoll trocken, Italien
0,75 l 48,50
- / Shiraz FlavaBom „Vine Dried“**
2020 trocken, Australien
0,75 l 34,50
- / Chateau Hautes Graves, Pomerol AOP**
2013 Bordeaux, Frankreich
0,75 l 56,50
- / Santa Sofia Valpolicella, Amarone**
DOCG 2015 Trentino, Italien
0,75 l 64,50
- / aómani LIFILI, Primitivo Salento**
2020 halbtrocken, Apulien, Italien
0,75 l 28,50
- / Los Haroldos Roble, Malbec**
2018 Mendoza, Argentina
0,75 l 46,50
- / Notte Rossa, Primitivo di Manduria**
DOP 2018 Marzano, Italien
0,75 l 31,50



*Wir hoffen, es hat
Ihnen bei uns gefallen.*

Sagen Sie es gerne weiter und geben Sie Ihre Bewertung ab.
Wir freuen uns!

The PrimeCut Langen



the.primecut.langen

