

TO THE
ENGLISH
MENU



The

PRIME•

Cut

— B E E F & R E E F —



APERITIF

NEU

/ Campari Orange

Campari und Orangensaft

0,2 l 7,50

/ Gelderman Carte Blanche

Premiumsekt in Flaschengärung, trocken

0,1 l 4,80

/ Passion Spritz

Sekt, Maracujasirup, Minze und Soda

0,2 l 7,50

/ Secco Rosè Weingut Holz-Weisbrodt

feinherb

0,1 l 4,00

/ Grapefruit Spritz

Sekt, Grapefruitsirup, Minze und Soda

0,2 l 7,50

NEU

/ Prime Cut Tonic

Kräuterlikör, Beeren und Tonic

0,2 l 7,50

/ Aperol Spritz

Sekt, Aperol und Soda

0,2 l 7,50

/ Lillet

Lillet, Beeren und Schweppes Wild Berry

0,2 l 7,50

/ Hugo

Sekt, Holunderblütensirup, Minze und Soda

0,2 l 7,50

/ Paul

Sekt, Erdbeersirup, Lime, Minze und Soda

0,2 l 7,50

/ Felix

Sekt, Brombeersirup, Lime, Minze und Soda

0,2 l 7,50

/ Jakob

Sekt, Mangosirup, Lime, Minze und Soda

0,2 l 7,50

/ Sherry Don Zoilo

12 Jahre alter spanischer Likörwein

4cl 5,50

// 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

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

11,00

NEU

/ Gebackener Camembert

mit hausgemachter Preiselbeersauce

vegetarisch

9,50

NEU

/ Frische Aioli

cremiger Knoblauchdip, dazu Oliven und frisches Baguette

vegetarisch

5,50

NEU

/ Gebackener Blumenkohl

mit mariniertem Wildkräutersalat und Mango-Chutney

vegan

8,50

/ Beilagensalat

bunter gemischter Marktsalat an Balsamicodressing

vegan

5,90

/ Hausgemachte Kartoffelchips

mit unserem Hausdip

vegetarisch

8,00

NEU

/ Gratinierter Fetakäse

Im Ofen gebackener Feta mit Oliven, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Kräutern und Olivenöl, dazu frisches Baguette

vegetarisch

9,50

NEU

/ Rote Beete-Pralinen

mit frischem Kräuterdip

vegetarisch

8,50

NEU

/ Knusprige Hähnchenfingers

frittierte Hähnchenfilets mit mariniertem Wildkräutersalat und BBQ-Soße

8,50

NEU

/ The Prime Veggie Plate für 2 Personen

gebackener Blumenkohl, Kartoffelchips, Pimientos, Rote Beete-Pralinen und Hummus

vegetarisch

18,50

NEU

/ The Prime Plate ab 2 Personen

Garnelen, Chickenfingers, Kartoffelchips und Coconut Shrimps mit Cole Slaw

pro Person 12,50





SUPPEN

NEU

/ Hausgemachte Rinderkraftbrühe

mit Griesnocken

5,90

mit hausgemachtem Leberknödel

5,90

NEU

/ Hausgemachte Kürbis-Creme-Suppe

mit Croûtons

6,50

SALATE

/ Salatvariation

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

vegetarisch

14,50

NEU

/ Original Caesar Salad

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

14,50

/ Topping-Optionen für Salat:

mit knusprig gebratener Hähnchenbrust

4,00

mit flambierten Rinderspitzen

5,50

mit gebackenem Blumenkohl

4,00

mit Ziegenkäsepralinen

4,00

mit Coconut Shrimps

5,50

PASTA

/ Prime Pasta

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

20,50

NEU

/ Waldpilz-Tagliatelle

mit gebratenen Waldpilzen, Wildkräutern und Parmesanspalten

vegetarisch

17,50

NEU

/ Garnelen Pasta

Tagliatelle mit gegrillten Garnelen, Kirschtomaten, Olivenöl, frischen Wildkräutern und Parmesanspalten

22,50

// Beachten Sie auch unsere Speisen
auf der Tageskarte!





PRIME BURGER

/ Prime Burger **aus 100% deutschem Rindfleisch**

Openface serviert mit Home Fries
und Cole Slaw

220g Patty
16,50

/ Veggie Burger **aus 100% pflanzlichem Patty**

Openface serviert mit Home Fries und Cole Slaw

vegetarisch

14,50



/ Bacon Cheese Burger **aus 100% deutschem Rindfleisch**

Openface serviert mit Home Fries
und Cole Slaw

220g Patty
18,50



PRIME MEAT

NEU

/ Schnitzel „Wiener Art“

mit einer Beilage Ihrer Wahl von der
Beilagenkarte

16,90

mit einer Beilage und einem Dip / einer Soße
Ihrer Wahl von der Beilagenkarte

18,90

/ Veganes Schnitzel **vegan**

auf Sojabasis mit einer Beilage Ihrer Wahl
von der Beilagenkarte

15,50

mit einer Beilage und einem Dip / einer Soße
Ihrer Wahl von der Beilagenkarte

17,90

FISCH

NEU

/ Winterkabeljau

mit Rosmarinkartoffeln, buntem
saisonaem Gemüse und Kräutersalsa

27,50

NEU

/ Gegrillter Lachs **aus dem Wildfang**

auf Orangen-Kürbis-Risotto mit buntem
saisonaem Gemüse

24,50



// Beachten Sie auch unsere Fischempfehlung auf der Tageskarte!



PRIME STEAKS



/ Rumpsteak von der deutschen Färs

inklusive zwei Beilagen und einem Dip Ihrer
Wahl von der Beilagenkarte



300g
34,50

/ Rinderfilet von der deutschen Färs

inklusive zwei Beilagen und einem Dip Ihrer
Wahl von der Beilagenkarte

250g
39,50

NEU

/ Beef Short Rib

mit Süßkartoffelpommes, gegrillten Pimientos
dazu BBQ-Jus

28,50

/ PrimeCut Steak Dry Age von der deutschen Färs

mindestens 28 Tage im Haus gereift

inklusive zwei Beilagen und einem Dip Ihrer
Wahl von der Beilagenkarte

500g
47,50

// 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 abgehängt und so genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert und das Fleisch zarter macht.



Rare

Medium Rare

Medium

52 – 54°C Kerntemperatur

Medium well

56 – 58°C Kerntemperatur

Well done

74 – 76°C Kerntemperatur



PRIME STEAKS



/ Porterhouse Dry Aged von der deutschen Färs

mindestens 28 Tage im Haus gereift

min. 1000g Porterhouse für 2 Personen

jede 100g
10,90

inklusive zwei 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, sie werden noch zarter und Sie haben kaum Wartezeit.

/ Tomahawk Dry Aged von der deutschen Färs

mindestens 28 Tage im Haus gereift

min. 1000g Tomahawk für 2 Personen

jede 100g
10,90

inklusive zwei Beilagen und einem Dip Ihrer
Wahl von der Beilagenkarte

DAS TOMAHAWK STEAK!

Das Tomahawk-Steak ist im Grunde ein Ribeye- oder Entrecôte-Steak, das mit einem besonders langen Knochen zugeschnitten wird. Typisch für diesen Cut ist das deutlich erkennbare „Fettauge“ in der Mitte – ein Merkmal, das ihn sofort unverwechselbar macht.

Dank seiner intensiven Marmorierung überzeugt das Tomahawk-Steak mit einem außergewöhnlich saftigen und aromatischen Geschmack. Der vergleichsweise hohe Fettanteil macht es noch zarter und geschmackvoller als ein klassisches Rumpsteak.

Geschnitten wird dieser Premium-Cut aus der Hochrippe, also dem vorderen Rücken des Rinds – mit dem imposanten Knochen als optischem Highlight.



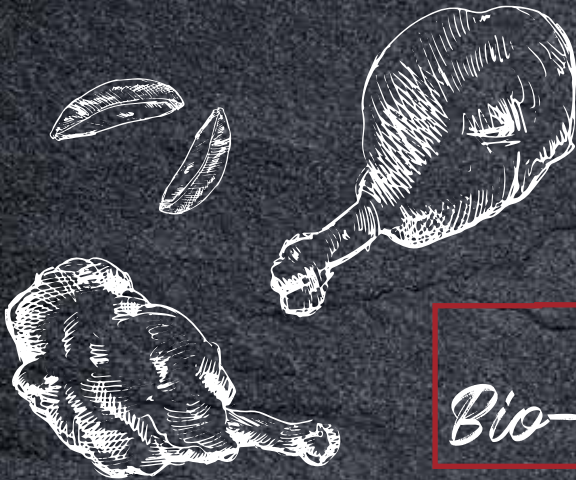


PRIME SPECIALS

HOMEMADE WINGS - COWBOY PLATE -

10 Saftige Chicken Wings mit zwei köstlichen
Marinaden - Texas BBQ und Hot Buffalo
Dazu knusprige Home Fries und Cole Slaw

17.50



100%
Bio-Hähnchen

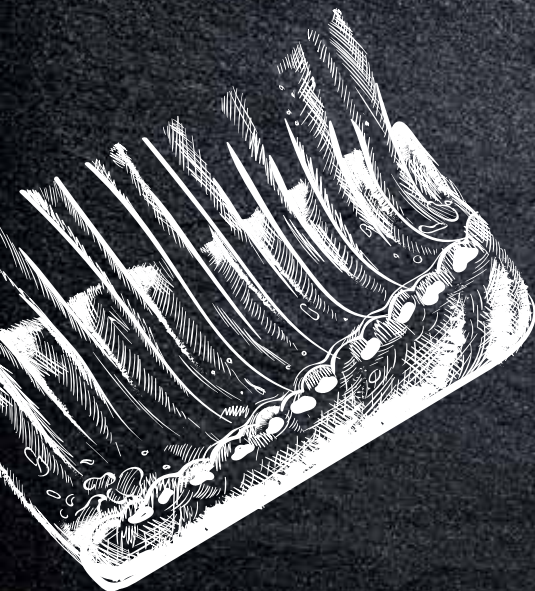


TEXAS BBQ SPARE RIB'S

Zart im Rauch über 6 Stunden gegart,
verfeinert mit unserer speziellen BBQ-Marinade.
Serviert mit knusprigen Home Fries und frischem,
hausgemachtem Cole Slaw

Full Rack **19.50**

Jeden Donnerstag
ALL YOU CAN EAT!



ORIGINAL CLUB SANDWICH

Knusprig getoastetes Sandwichbrot, belegt mit
zarter Hühnerbrust, knusprigem Bacon, frischem
Salat, Tomate und cremiger Mayonnaise, serviert
mit knusprigen Home Fries und frischem,
hausgemachtem Cole Slaw

17.50



BEILAGEN

/ Ofenkartoffel mit Sour Cream

vegetarisch

5,00

/ Home Fries

vegan

5,00

NEU / Orangen-Kürbis-Risotto

vegetarisch

5,00

/ Pimientos de Padrón

(Gegrillte grüne Bratpaprika)

vegan

/ Cole Slaw (Krautsalat)

vegetarisch

5,00

/ Mediterrane Rosmarinkartoffeln

vegan

5,00

/ Knoblauchbaguette

vegetarisch

5,00

/ Pfannengemüse der Saison

vegetarisch

5,00

NEU / Süßkartoffelpommes

vegan

5,00

/ Hausgemachte Kartoffelchips

vegan

5,00

DIPS - SAUCEN - BUTTER - CHUTNEY

/ Kräuter- Knoblauch-Butter

vegetarisch

3,50

/ Mango-Chutney

vegan

3,50

NEU / Tomaten-Salsa

vegan

3,50

/ Sour Cream

vegetarisch

3,50

/ Hausgemachte Trüffel-Mayo

vegetarisch

3,50

/ Aioli

vegetarisch

3,50

NEU / Chimichurri (Kräutersalsa)

vegan

3,50

/ Hausgemachte BBQ-Sauce

vegan

3,50

NEU / Pfeffer-Sauce

vegetarisch

3,50

NEU / Waldpilz-Sauce

vegetarisch

3,50



PRIME KIDS

/ Knuspriges Hähnchenfilet mit unseren Home Fries

9,50

NEU / Kinderschnitzel mit unseren Home Fries

11,50

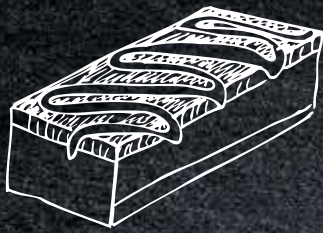
/ Tagliatelle mit Tomatensoße und Parmesan

vegetarisch

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.





DESSERT

NEU

/ Mango Pana cotta

mit Fruchtspiegel

vegetarisch

7,50

NEU

/ Schokoladensoufflé - Lava-Cake

mit flüssigem Schokokern

vegetarisch



8,50

NEU

/ Frischer Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Apfelkompott

vegetarisch



9,90

/ Zwei Kugeln Vanilleeis

mit Schokoladen- oder Erdbeer-Sauce

vegetarisch



5,50

WARME GETRÄNKE

/ Julius Meinl Kaffee Crema

aus Fair Trade-Bohnen

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 und Kamille

4,80



Julius Meinl

Wiener Kaffeehauskultur

seit 1862.





GETRÄNKE

/ Unser Langener Helles

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

im gekühlten Steinkrug

0,3 l 3,50

0,5 l 4,90

/ Braustüb'l Märzen Landbier

angenehmes Röstmalzaroma
haselnussfarben

0,5 l 4,90

NEU

/ Maisel's Weisse Original Weizen hell

bayrische Edelreifung, bernsteinfarben
naturtrüb und fruchtig

0,5 l 4,90

/ Maisel's Weisse Hefebier

in den Sorten Dunkel, Kristall oder alkoholfrei

0,5 l 4,90

/ Braustüb'l 0,0% in der Bügelflasche

voller Pilsgenuss mit 0,0% Alkohol

0,33 l 3,50

/ Braustüb'l Pilsener

aus der Bügelflasche

0,33 l 3,50

MEINE STADT
MEIN BIER



Mit Langener
Braugerste gebraut!



NEU



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

/ Apfelsaft der Kelterei Stier

naturtrüb, 100% Apfel, ohne Zusatzstoffe,
von regionalen Streuobstwiesen

0,25 l 3,30

0,5 l 5,50

/ Rapp's Fruchtsäfte

Orange, Johannisbeere, Maracuja,
Multivitamin, Ananas

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

/ Schweppes

Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry

0,2 l 3,90

NEU



Hausgemachte Limonade

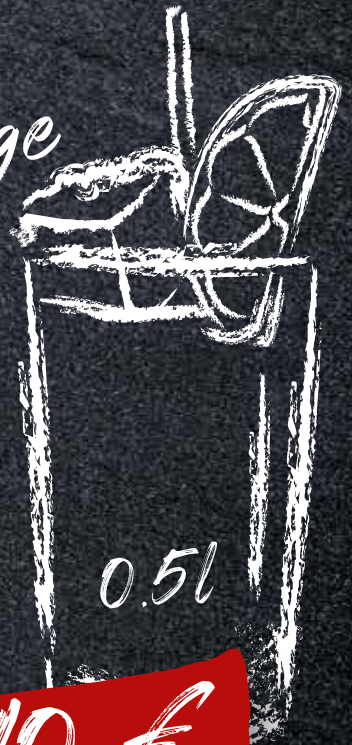
Erdbeer-Limette

Mango-Orange

Brombeere-Zitrone

Ingwer-Holunder

Maracuja-Grape



0,5l

6,90 €



GETRÄNKE

// Spirituosen

/ ba'rik 1846 der Brennerei Bauer

aus dem Holzfass, 41% Vol. Alc.

Edle Haselnuss, Edle Marille,

Edle Waldhimbeere, Edle Williams-Christ-Birne

2 cl 4,20

/ Nina's Erdbeerlimes

Eiskalt im gefrorenen Glas

2 cl 3,00

/ 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 Avena

auf Eis mit Zitrone

4 cl 4,50

/ Linie Aquavit

Eiskalt im gefrorenen Glas

2 cl 3,00

// Longdrinks / Cocktails

/ Gin Tonic

Malfy Gin mit Tonic Water

0,3l 8,50

/ Whiskey Cola

Jack Daniels mit Coca Cola

0,3l 8,50

/ Strawberry Margarita

Contreau, Tequila, Zitronensaft

Erdbeersirup, Erdbeeren

0,3l 8,50

/ Cuba Libre

Havana Club, Cola und Lime

0,3l 8,50

/ Mojito

Rum, Minze, Zucker und Lime

0,3l 8,50

/ Caipirinha

Cachaça, Zucker und Lime

0,3l 8,50

/ Alex Collins

Grapefruitlikör, Pink Gin, Lime und Rosmarin

0,3l 8,50

/ Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft und Grenadine

0,3l 8,50

/ Hessen-Caipi

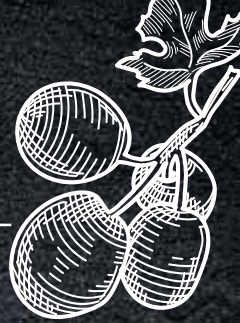
Calvados, Lime, Zucker und Apfelwein

0,25l 8,50





GETRÄNKE



// Offene Weine - weiß

/ Riesling

trocken, Rheingau

0,2 l 6,00

/ Grauburgunder

trocken, Rheinhessen

0,2 l 6,00

// Offene Weine - rosé

/ Portugieser Weißherbst

halbtrocken

0,2 l 6,00

// Offene Weine - rot

/ Primitivo

trocken, Italien

0,2 l 6,50

/ Shiraz

trocken, Australien

0,2 l 7,00



// WISSENSWERT!

Genießen Sie alle Weine auch als Flaschen.
Schauen Sie sich unsere Weinkarte an und finden
Sie Ihren Favoriten!



WEIN KARTE

Schaumweine

/ Gelderman Carte Blanche

Premiumsekt in Flaschengärung, trocken

0,75 l 26,80

/ Secco Rosè

Weingut Holz-Weisbrodt

fruchtig, trocken

1 l 24,50

Weisweine

/ Grauer Burgunder

trocken, Heppenheim

1 l 25,50

/ Riesling Weingut Holz-Weisbrodt

trocken, Rheingau

1 l 25,50

/ Cà dei Frati I Lugana DOC

trocken, Italien

0,75 l 34,50

/ Réserve Mouton Cadet Graves Baron Philippe de Rothschild

2024 Bordeaux, Graves AOC

0,75 l 35,50



Rotweine

/ Marques de Riscal Proximo, Rioja

2018 trocken, Spanien

0,75 l 34,50

/ Cà dei Frati,

Ronchedone Rooso I.G.T.

kräftvoll trocken, Italien

0,75 l 48,50

/ Shiraz FlavaBom "Vine Dried"

2020 trocken, Australien

0,75 l 34,50

/ Chateau Grand Jour, Côtes AOC

2020 Bordeaux, Frankreich

0,75 l 56,50

/ a6mani LIFILI, Primitivo Salento

2020 halbtrocken, Apulien, Italien

0,75 l 28,50

Roséweine

/ Cà dei Frati I Rosa DOC

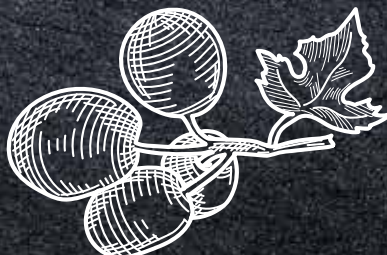
trocken, Italien

0,75 l 32,50

/ Holz-Weisbrodt Rosé

feinherb, Pfalz

0,75 l 27,50





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

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

The PrimeCut Langen



the.primecut.langen



SONNTAGS

Brunch

inkl. Getränke
10:30 - 14:00 Uhr