The PRIME · Cut

BEEF & REEF

FÜR ECHTE STEAKHOLDER

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Sollten Sie fragen zu Allergenen haben,
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

KLEINE HELFER

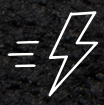
Damit ihr eure Favoriten auf einen Blick findet, haben wir einige unserer Speisen mit ausgewählten Symbolen gekennzeichnet:



VEGETARISCH



VEGAN MÖGLICH



SCHNELL SERVIERT



GÄSTE FAVORIT



GLUTENFREI MÖGLICH

HERZLICH WILLKOMMEN

Seit unserer Eröffnung im Jahr 2022 steht The Prime Cut für echten Steakhouse-Genuss mit amerikanischem Flair – authentisch, hochwertig und dabei immer entspannt und zugänglich.

Inspiriert von der klassischen US-Steakhouse-Kultur dreht sich bei uns alles um erstklassige Cuts, intensive Aromen und ehrliches Handwerk. Gleichzeitig verbinden wir diese Tradition mit modernen Einflüssen und einer Küche, die nicht abgehoben, sondern für jeden gemacht ist, der gutes Essen liebt.

Ob perfekt gegrilltes Steak, kreative Gerichte oder sorgfältig ausgewählte Beilagen – unsere Speisekarte vereint Qualität und Vielfalt mit einem unkomplizierten Genusserlebnis.

Bei uns sollen sich alle wohlfühlen: vom Steakliebhaber bis zum neugierigen Entdecker, vom besonderen Anlass bis zum entspannten Abend.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Moment und erleben Sie Steakhouse-Kultur, wie sie sein soll – ehrlich, hochwertig und für jeden da.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

IHR THE PRIME CUT TEAM

APERITIFS

SCHAUMWEIN

GELDERMANN 0,1 L — **5,9**
Carte Blanche · Flaschengärung

GELDERMANN 0,75 L — **28,5**
Carte Blanche · Flaschengärung

CRÉMANT D`ALSACE BRUT ROSÉ
Spätburgunder - Elsass
0,1 L — **6,9**
0,75 L — **34,0**

ALKOHOLFREI

FAST ALLE UNSERER APERITIFS SIND AUCH ALS ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE ERHÄLTLICH.

SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!



CLASSICS & BITTER

MARTINI BIANCO 5 CL — **5,5**
Italienischer Wermut · leicht süß & angenehm aromatisch

DON ZOILO 4 CL — **5,5**
Premium-Sherry aus Spanien · trocken, nussig & komplex

CAMPARI 0,2 L — **7,5**
Wahlweise mit Orangensaft oder Soda

SPRITZ & SPARKLING

GRAPEFRUIT SPRITZ 0,2 L — **7,5**
Sekt | Soda | Grapefruit | Zitrone | Minze

PASSION SPRITZ 0,2 L — **7,5**
Sekt | Soda | Maracuja | Lime | Minze

HUGO 0,2 L — **7,5**
Sekt | Soda | Holunderblüte | Limette | Minze

SARTI SPRITZ 0,2 L — **7,5**
Sekt | Soda | Sarti | Grapefruit

APEROL SPRITZ 0,2 L — **7,5**
Sekt | Soda | Aperol | Orange

LILLET WILD BERRY 0,2 L — **7,5**
Lillet | Russian Wild Berry | Waldbeeren

SIGNATURE DRINKS

THE BLACK CUT 0,2 L
Black Vodka | Bitterlimonade | Brombeere
8,5

PRIME AROL 0,2 L
Sekt | Soda | Ginerol | Rosmarin | Orangenzeste
7,5

Exklusiv bei uns!

STARTERS

SUPPEN

BEEF CONSOMMÉ 6,5
Kräftige Rinder-Brühe mit Pancake-Stripes

LOADED POTATO SOUP 6,5
Cremige Kartoffel-Suppe mit Sour Cream,
Käse & Frühlingszwiebeln

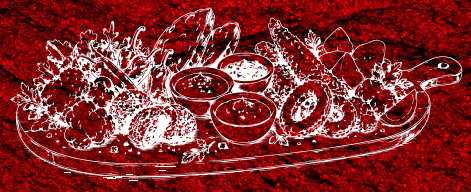
BACON-CRUNCH +1

CHEESE

GRATINIERTER FETA 9,5
Mit Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch,
Olivenöl & Rosmarin verfeinert, dazu Baguette

MOZZARELLA STICKS 9,5
Goldbraun frittiert in Knusper-Panade
cremiger Käsekern & BBQ-Dip

SHARING PLATES
(AB 2 PERSONEN)



THE VEGGIE PLATE P.P. 9,5
Gebackener Blumenkohl, Rote-Bete-Pralinen,
Pimientos, dazu Sour Cream & Mango-Chutney
an Salat-Bouquet & Baguette

THE PRIME PLATE P.P. 12,5
Chicken Fingers, Zwiebelringe, Crispy Fish Bites,
Kartoffel-Chips, dazu BBQ-Dip & Aioli an Salat-Bouquet

REEF

CRISPY FISH BITES 11,5
Knusprig frittierter Lachs an Wildkräuter-Bouquet
wahlweise mit Aioli oder Remoulade

COCONUT SHRIMPS 12,5
Shrimps in knuspriger Kokosnuss-Panade mit Mango-Chutney an
Wildkräuter-Bouquet

GARNELENPFANNE 11,5
Knoblauch-Öl, mit Chili & Kräutern verfeinert,
dazu Baguette

SNACKS

KARTOFFEL-CHIPS 7,5
Frisch zubereitet, mit Meersalz verfeinert, dazu unser Haus-Dip

KNUSPRIGE CHICKEN FINGERS 9,5
Hähnchenstreifen in Knusperpanade mit BBQ-Dip
an Wildkräuter-Bouquet

AIOLI & OLIVEN 7,5
Frische Knoblauch-Mayonnaise, dazu Oliven & Baguette

PIMIENTOS DE PADRÓN 6,5
Scharf angebratene grüne Bratpaprika mit Meersalzflocken,
dazu Baguette

KNUSPRIGE ZWIEBELRINGE 6,5
Frisch zubereitet – mit BBQ-Dip

BLUMENKOHL IM KNUSPERMANTEL 9,5
Blumenkohl in Cornflakes-Panade
mit Mango-Chutney an Wildkräuter-Bouquet

ROTE-BETE-PRALINEN 8,5
Falafel mit Rote-Bete, Nusskrokant und Sour Cream
an Wildkräuter-Bouquet

STEAKS

WISSENSWERT

Unser Fleisch wird bei uns im Haus zerlegt und reift anschließend über 28 Tage schonend im Dry-Aged-Verfahren. Für unsere Steaks verwenden wir ausschließlich deutsche Färse – direkt aus dem Odenwald – für besonders zarten und aromatischen Genuss.

Liebling unserer Gäste!

PORTERHOUSE

MIND. 1.000 GRAMM
Filet & Rumpsteak am Knochen, kräftig gereift, für echten Steakgenuss.

TOMAHAWK

MIND. 1.000 GRAMM
Imposanter Cut am langen Knochen, intensiv gereift, besonders saftig.

PRO 100 G **10,9**
je Fleischsorte

Serviert auf heißem Stein

RUMPSTEAK

300 GRAMM – WET AGED **34,5**
Kräftig im Geschmack | ohne Fettrand | mager

RINDERFILET

250 GRAMM – WET AGED **39,5**
180 GRAMM – LADIES CUT **32,5**
Besonders zart | fein marmoriert | mild im Geschmack

PRIME CUT

500 GRAMM – DRY AGED **47,5**
Roastbeef am Knochen gereift | intensiv im Aroma | saftig und vollmundig

INKLUSIVE: 2 BEILAGEN & 1 BEGLEITER PRO STEAK.

SO GEHT'S

1. GARSTUFE WÄHLEN
Wir empfehlen unsere Steaks überwiegend Medium Rare bis Medium – für maximale Saftigkeit und echten Fleischgeschmack.

2. WÄHLE BIS ZU ZWEI BEILAGEN
Für die perfekte Balance empfehlen wir eine sättigende Beilage sowie eine frische, leichte Komponente.

3. DEIN LIEBLINGSBEGLEITER
Ob Butter, Cremes, Saucen oder Glaces – wähle deinen Favoriten und verfeinere dein Steak ganz nach deinem Geschmack.

SIDE DISHES

GARSTUFEN



ENGLISCH:
Kräftig angebraten, im Kern rot und saftig. Intensiver Fleischgeschmack.

MEDIUM RARE:
Warmer, roter Kern – saftig, zart und aromatisch.

MEDIUM:
Rosa Kern, etwas fester im Biss. Der klassische Mittelweg.

MEDIUM WELL:
Leicht rosa, deutlich fester. Weniger Saft, mehr Struktur.

WELL DONE:
Durchgegart, kein rosa Kern. Kräftig im Biss.

BEILAGEN

SÄTTIGEND

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM	**5,0**
FRIED POTATOES (Bratkartoffeln – rustikal)	**5,0**
SÜSSKARTOFFEL-POMMES	**5,0**
STEAKHOUSE FRIES	**5,0**
ZITRONEN-RISOTTO	**5,0**
KNOBLAUCH-BAGUETTE	**5,0**

LEICHT & FRISCH

BOHNEN IM SPECKMANTEL (3 Stück)	**5,0**
PIMIENTOS DE PADRÓN	**5,0**
GEGRILLTER MAISKOLBEN	**5,0**
SAISONALES GEMÜSE VOM GRILL	**5,0**
KLEINER BEILAGENSALAT	**5,0**
COLE SLAW	**5,0**

BEGLEITER

BUTTER & CREAMS

KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER	**2,0**
AIOLI	**3,0**
TRÜFFEL-MAYO	**3,5**
SOUR CREAM	**2,5**
REMOULADE	**2,0**

SAUCEN & GLACES

CHIMICHURRI (Kräuter-Salsa)	**3,5**
BBQ-DIP	**3,0**
BUFFALO-SAUCE (scharf-säuerlich)	**3,0**
MANGO-CHUTNEY (süß-pikant)	**3,0**
PFEFFER-SAUCE	**3,5**
WALDPILZ-SAUCE	**3,5**
SAUCE BÉARNAISE	**4,5**
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN	**3,0**

ORIGINALS

BURGER

PRIME BURGER ☆ **16,5**
Saftiges Rindfleisch-Patty mit Haus Dip oder einer Sauce nach Wahl & klassischer Burger Garnitur im Brioche Bun, dazu Steakhouse Fries & Cole Slaw

CHICKEN BURGER **14,5**
Knuspriges Hähnchen mit Haus-Dip oder einer Sauce nach Wahl & klassischer Burger Garnitur im Brioche Bun, dazu Steakhouse Fries

VEGGIE BURGER **14,5**
Plant-Based-Patty mit Haus-Dip oder einer Sauce nach Wahl & klassischer Burger Garnitur im Brioche Bun, dazu Steakhouse Fries

PIMP YOUR BURGER

CHEDDAR	**+1,0**
BACON	**+1,0**
KARAMELLISIERTE ZWIEBELN	**+1,5**
ZWIEBELRINGE	**+2,0**
BBQ-SAUCE	**+1,5**
TRÜFFELMAYO	**+1,5**
COCKTAIL-SAUCE	**+1,5**
BIG MHHH-SAUCE	**+1,5**
HAUS-SAUCE	**+1,5**

CHICKEN

COWBOY PLATE **17,5**
Aromatische Hähnchenflügel, wahlweise mit BBQ-Dip oder Buffalo-Style, mit Steakhouse Fries & Maiskolben

CLUB SANDWICH „STEAKHOUSE EDITION“ ☆ **16,5**
Leicht geröstetes Sauerteigbrot, saftige Hähnchenbrust, Spiegelei & Bacon-Crunch mit Aioli sowie Salat & Tomate, dazu Kartoffelchips

WINGS TUESDAY

UNSERE SAFTIGEN WINGS **+3,0**
ALL YOU CAN EAT
mit BBQ-Dip & Buffalo-Sauce, dazu Steakhouse Fries und Coleslaw

RIBS

BEEF SHORT RIBS ☆ **28,5**
Zart geschmorte Kurzrippe vom Rind – an BBQ-Jus, dazu Süßkartoffelpommes & Cole Slaw

TEXAS BBQ RIBS **19,5**
Schonend gegarte Ribs mit unserer BBQ-Sauce glasiert, dazu Steakhouse Fries & Cole Slaw

RIBS THURSDAY

UNSERE TEXAS BBQ RIBS **+3,0**
ALL YOU CAN EAT
mit BBQ-Dip, dazu Steakhouse Fries und Coleslaw

VEGGIE LOVE

BUFFALO PLATE **16,5**
Blumenkohl Wings mit Steakhouse Fries & Maiskolben

CLUB SANDWICH „VEGGIE EDITION“ **15,5**
Leicht geröstetes Sauerteigbrot, saftige Portobello-Streifen, Cheddar mit Aioli sowie Salat & Tomate, dazu Kartoffelchips

SHARING PLATES

AB 2 PERSONEN

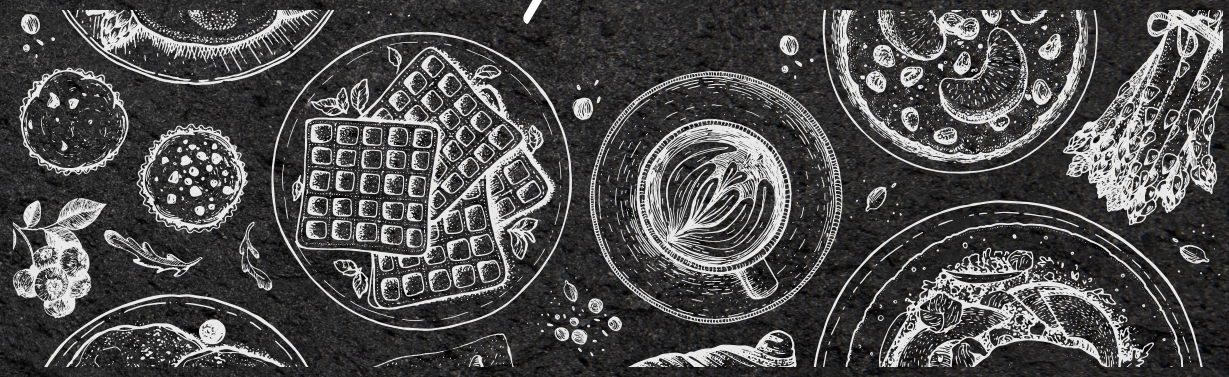
Ihr könnt euch nicht entscheiden? Dann sind unsere Sharing Plates genau das Richtige. Liebevoll zusammengestellt – perfekt zum Teilen, Probieren und gemeinsamen Genießen.

THE PRIME CUT p.p. **32,5**
Dry Aged Roastbeef am Knochen, mit Chimichurri, Aioli, dazu unsere rustikalen Bratkartoffeln & frischer bunter Marktsalat

TEXAS BBQ PLATE p.p. **18,5**
Unsere Texas BBQ Ribs & Wings vereint, mit BBQ-Sauce & Sour Cream, dazu Steakhouse Fries & Cole Slow

BEEF & REEF p.p. **29,5**
Rumpsteak trifft auf unser Garnelenpfännchen, kombiniert mit Kräuter-Knoblauch-Butter & Mango-Chutney, dazu Zitronen-Risotto & frischer bunter Marktsalat

Special



BRUNCH

SONNTAG: 10:30 BIS 14:00 UHR

DIE PERFEKTE KOMBINATION AUS FRÜHSTÜCK UND LUNCH:
entspannt, vielfältig und voller Genuss. Von herzhaft bis süß – ideal für einen genussvollen Start in den Tag oder ein gemütliches Beisammensein.

INKLUSIVE EINER AUSWAHL AN GETRÄNKEN
29,5

TAGESKARTE

WÖCHENTLICH WECHSELND

OB SAISONALE HIGHLIGHTS ODER UNSERE LIEBLINGSKREATIONEN.

Ein Blick lohnt sich!

CLASSICS

SALAT

SALATVARIATION 13,5
Bunter Blattsalat mit eingelegten roten Zwiebeln, Feta-Crumble, Oliven, Nusskrokant, kräftiges Balsamico-Dressing

CAESAR SALAD 13,5
Römersalatherzen mit Parmesan, Croutons & unserem cremigen Caesar-Dressing

MAKE IT YOURS

WÄHLE DEIN PROTEIN
UND MACH DEINEN SALAT ZUM
STEAKHOUSE-HIGHLIGHT

HÄHNCHENBRUST	**+5,5**
RINDERFILETSPITZEN	**+7,5**
CHICKEN FINGERS	**+5,5**
GEGRILLTE GARNELEN	**+7,5**
PORTOBELLO-STREIFEN	**+5,0**
KNUSPRIGER BLUMENKOHL	**+5,0**
ROTE-BETE-PRALINEN	**+4,0**
CHEDDAR STICKS	**+4,5**

FISCH

BLACKENED FISH 25,5
Cajun-gewürzt, scharf angebratener Kabeljau, mit Limette, Steakhouse Fries & Cole Slaw

GEGRILLTER LACHS „STEAKHOUSE STYLE“ 24,5
Auf der Haut gebraten mit BBQ Glaze, dazu Kräuter-Knoblauchbutter, Zitronen-Risotto & Gemüse der Saison

PASTA

PRIME PASTA 17,5
Würziger Tomaten-Sugo, flambierte Rinderspitzen, Kräuter, Parmesan

GARNELEN PASTA 17,5
Frische Pasta, Knoblauch, Chili, gegrillte Garnelen, Zitronenzeste

WALDPILZ PASTA 16,5
Frische Pasta, cremige Waldpilz-Sauce, Portobello-Streifen

WEDNESDAY SPECIAL

LIEBLINGSPASTA NACH WAHL 26,5
Mit kleinem Salat & unserem Dessert der Woche

GERMAN CLASSICS

HACKBRATEN „STEAKHOUSE“ 18,5
Saftiges Schweinefleisch an Pfeffer-Sauce, dazu Fried Potatoes & Spiegelei

SCHNITZEL „WIENER ART“ 16,5
Vom Landschwein – in goldgelber Panade mit Steakhouse Fries & Preiselbeeren

SCHNITZEL „VEGGIE“ 14,5
Schnitzel auf Soja-Basis mit unseren Steakhouse Fries



LIEBLINGSSAUCE +3,5
Pfeffer-Sauce | Waldpilz-Sauce | feine Rahm-Sauce

AFTER DINNER

DESSERT

BROWNIE MEETS BLONDIE 9,5
Schoko-Lava-Cake, Bourbon-Vanille-Eis & frische Beeren

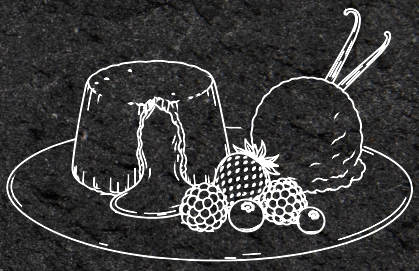
FRIED ICE CREAM 7,5
Bourbon-Vanilleeis, Cornflakes-Panade & Karamell-Sauce

CHEESECAKE IM GLAS 6,5
Cremig, knusprig & fruchtig

BAKED BANANA 7,5
Gegrillte Banane, Schokosauce & Bourbon-Vanille-Eis

HOT LOVER 6,5
Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Schlagsahne

HOT CHOCOLATE DATE 6,5
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE CREMA 3,5

ESPRESSO 2,5

ESPRESSO DOPPIO 4,8

ESPRESSO MACCHIATO 2,8

AFFOGATO 5,5
Espresso mit einer Kugel
Bourbon-Vanille-Eis



LATTE MACCHIATO 4,8

MILCHKAFFEE 4,8

TRINKSCHOKOLADE 4,8

LEAF BAG TEE 4,8
Frischer Minztee | Darjeeling | Früchtereigen | Abendruhe-Kamille | Dragon Sencha | Bergkräuter | Sonnengeküsste Orange

DIGESTIFS

RAMAZZOTTI 4 cl 4,8

AVERNA 2 cl 4,8

FERNET-BRANCA MENTA 2 cl 2,8

JÄGERMEISTER Eisgekühlt 2 cl 2,8

OBSTBRAND EDLE SORTEN 2 cl 4,2
Williams-Christ | Waldhimbeere | Kirsche | Apfel

BAILEYS auf Eis 4 cl 3,5

AMARETTO 2 cl 2,8

SAMBUCA Eisgekühlt 2 cl 4,8

MARZADRO GRAPPA 2 cl 5,9
LE DICIOTTO LUNE

MARILLE Hausschnaps 2 cl 3,0

HASELNUSS Hausschnaps 2 cl 3,0

ALKOHOLFREIES

SÄFTE

APFELSAFT 0,25 L — **3,3**
Von regionalen Äpfeln

APFELSAFT 0,5 L — **5,5**
Von regionalen Äpfeln

SÄFTE 0,25 L — **3,3**
Maracuja | Johannisbeere | Rhabarber

SÄFTE 0,5 L — **5,5**
Maracuja | Johannisbeere | Rhabarber

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

WASSER

SELTERS 0,25 L — **2,9**
Still | Medium | Classic

SELTERS 0,75 L — **5,9**
Still | Medium | Classic

SOFTGETRÄNKE

COCA-COLA | COCA-COLA ZERO 0,33 L — **3,9**

MEZZO MIX | FANTA | SPRITE 0,33 L — **3,9**

ALMDUDLER 0,35 L — **3,9**

PAULANER SPEZI 0,33 L — **3,9**

BITTERLIMONADEN

TONIC WATER 0,25 L — **3,5**

BITTER LEMON 0,25 L — **3,5**

RUSSIAN WILD BERRY 0,25 L — **3,5**

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

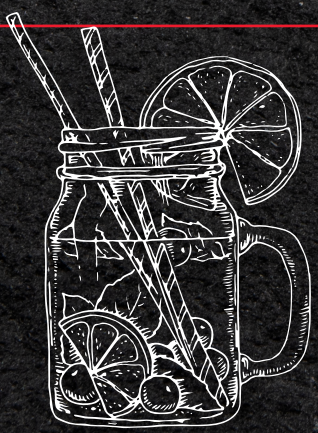
ERDBEER-LIMETTE 0,5 L — **6,9**

BROMBEER-ZITRONE 0,5 L — **6,9**

INGWER-HOLUNDER 0,5 L — **6,9**

MANGO-ORANGE 0,5 L — **6,9**

MARACUJA-GRAPEFRUIT 0,5 L — **6,9**



BIER & APFELWEIN



BIERE

MÄRZEN LANDBIER	0,5 L	4,9
MAISEL'S HEFEWEIZEN	0,5 L	4,9
MAISEL'S DUNKLES WEIZEN	0,5 L	4,9
MAISEL'S KRISTALLWEIZEN	0,5 L	4,9
BRAUSTÜBL PILS	0,33 L	3,5
MAISEL'S ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,5 L	4,9
BRAUSTÜBL ALKOHOLFREIES	0,33 L	3,5

APFELWEIN

APFELWEIN 0,25 L **2,9**
Von regionalen Streuobstwiesen

APFELWEIN 0,5 L **4,9**
Von regionalen Streuobstwiesen

Auch alkoholfrei!

GESPRITZT:

NUR MIT WASSER ODER ZITRONENLIMONADE.



MEINE STADT. MEIN BIER

EXKLUSIV BEI UNS

LANGENER HELLES	0,3 L	3,5
LANGENER HELLES	0,5 L	4,9

Mit Langener Braugerste gebraut,
im eisgekühlten Steinkrug serviert.

Langener Helles
MARKE

WEIN

WEISSWEINE

BERGSTRÄSSER WINZER 0,2 L **6,5**
GRAUBURGUNDER
Frisch und ausgewogen mit feiner Frucht und milder Säure.
Foodpairing: Salate, Geflügel, leichte Vorspeisen

TRENZ RIESLING 0,2 L **7,5**
Fruchtbetont mit feiner Restsüße und lebendiger Säure – leicht und zugänglich.
Foodpairing: Salate, Geflügel, Aperitif

Leere Weingläser sind voller Geschichten …

ROSÉ

CÀ DEI FRATI VINO ROSATO 0,2 L **7,5**
Fruchtig-frischer Rosé mit feinen Beerenaromen und eleganter Leichtigkeit.
Foodpairing: Antipasti, Salate, leichte Grillgerichte

ROTWEINE

LIFILI PRIMITIVO SALENTO 0,2 L **7,5**
Weich, fruchtbetont und angenehm rund mit leichter Süße.
Foodpairing: Steak, Spareribs, würzige Speisen

CABERNET SAUVIGNON CHILE 0,2 L **8,5**
Kräftiger Cabernet mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und feiner Würze.
Foodpairing: Ribeye, T-Bone, kräftige Fleischgerichte



DURST AUF MEHR?

Entdecken Sie unsere Special Bar Karte mit erlesenen Flaschenweinen, Premium-Spirituosen und handgemixten Cocktails – die perfekte Begleitung für einen besonderen Abend bei uns.



DANKE FÜR DEINEN BESUCH

Hat es dir gefallen?

Dann teile deine Erfahrung auf Google
und hilf anderen, uns zu entdecken.

Alle Preise unserer Karte verstehen sich in Euro (€) und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

The PRIME · Cut
BEEF & REEF

FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA ...

... und bleibe auf dem Laufenden.