



George Prime Steak & Raw Bar

MENÜ

ÜBER UNS

Höchste Qualität im amerikanischen Steakhouse Style und „Nikkei“-inspirierte Kulinarik machen dieses Restaurant zum Unikat dieser Stadt. In den stilvoll designten Speise- und Loungebereichen legen wir das Hauptaugenmerk auf unsere unverwechselbaren Menüs und erstklassigen Service. Ihr Dinner-Erlebnis ist unsere Leidenschaft.

SUPPEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
- STEAKHOUSE STYLE -
Gruyère-Croûton au gratin
14

HUMMER-BISQUE MIT GEBRATENEM NOVA SCOTIA HUMMER
In Filoteig gebacken, mit einem Spritzer altem Sherry
25

SALATE

KLASSISCHER CAESAR-SALAT
Römersalatherzen, Speck mit Ahornsirup-Glasur, Kräutercroûtons, hausgemachtes Caesar-Dressing
15

GEORGES HUMMER-SALAT
Gemischtes junges Blattgemüse, pochiertes Hummer, geräucherter Speck, Avocado, Urtomaten, hausgemachtes cremiges Ranch-Dressing
26

GERÖSTETER RÜBENSALAT
Champagner-Vinaigrette, kalifornische Pistazien, Ziegenkäse-Feta, Blutorange-Chili-Dressing
16

VORSPEISEN

GEBRATENE MARYLAND BLUE CRAB CAKES
Shitake-Maissalsa, würziger Sesam, Hummer-Beurre blanc
20

HANDGEMACHTE HUMMER-MASCARPONE AGNOLIOTTI
Geröstete Haselnussbittersauce, Dressing mit 12 Jahre altem Balsamico
22

GEBACKENES KALBSKNOCHENMARK MIT KRÄUTERN & ZITRONE
Karamellisierte Zwiebelmarmelade, geröstete Butter-Crostini
18,5

KLASSISCHES TATAR
Von Hand zubereitetes, 30 Tage gereiftes Filet Mignon, hawaiianisches schwarzes Salz, buttergeröstete Crostini
20

GERÄUCHERTER SCHOTTISCHER LACHS & KAVIAR-TRIO
Hausgemachte Blini, Crème Fraîche, Vanille, Spargelsalat
20

GEBACKENE, PRICKELNDE AUSTERN
Austern in Champagner-Kräuterbutter gebacken
22,5

GEKÜHLTER BLACK TIGER RIESENGARNELEN-COCKTAIL
Hausgemachte Meerrettich-Cocktailsauce
21

AUSGEWÄHLTE AUSTERN
Serviert mit hausgener Tomaten-Schalotten-Mignonette-Sauce
6-7 | je Stück

USDA PRIME CARPACCIO
Schwarze Trüffel-Aioli, geschabter Manchego-Käse, junge Brunnenkresse
20

KARTOFFELN & BEILAGEN

Gebackene Kartoffel Idaho-Style, mit Sauerrahm, Speck und Schnittlauch | 6,5
Cremiges Kartoffelpüree | 6,5
Cremiges Kartoffelpüree mit Hummer | 12
Handgeschnittene Pommes frites mit Maldon-Salz | 6,5
Überbackene Kartoffeln au gratin | 7,5
Gedünsteter Basmatiriceis mit Erbsen, Schalotten und Minze | 6,5
Getrüffeltes Makkaroni & Käse | 8,5

GEMÜSE

Rahmspinat au gratin | 7,5
Karamellisierte Mini-Rote-Beete mit altem Balsamico | 6,5
Gemischter Salat mit Zitronendressing | 6,5
Sautierte gemischte Pilze | 8,5
Gegrillter grüner Spargel mit Sauce Choron | 9,5
Broccolini mit Knoblauch, Chili und Ponzu | 7,5
Gerösteter Blumenkohl mit Bahaar und Romesco-Sauce | 7,5

MENU

ABOUT US

George Prime Steak & Raw Bar is a modern steakhouse, uniquely blending the superior quality of a traditional American steakhouse and Nikkei inspired gastronomy into an exceptional, dynamic dining experience. The hallmark of George Prime is our vibrant mix of stylish dining/lounge spaces, signature menus, and world-class service.

SOUPS

STEAKHOUSE STYLE FRENCH ONION SOUP
Gruyère Cheese with Croûton au-Gratin
14

NOVA SCOTIA ROASTED LOBSTER BISQUE
Baked in a Puff Pastry, Spiked with Aged Sherry
25

SALADS

CLASSIC CAESAR SALAD
Hearts of Romaine Lettuce, Maple Syrup Glazed Bacon, Herbed Croûtons, Homemade Caesar Dressing
15

GEORGE LOBSTER CHOP SALAD
House Mixed Baby Greens, Poached Lobster, Smoked Bacon, Avocado, Heirloom Tomatoes, Homemade Creamy Ranch Dressing
26

ASSORTED ROASTED BEET SALAD
Champagne Vinaigrette, Crushed California Pistachios, Goat Cheese Feta, Blood Orange and Chili Drizzle
16

APPETIZERS

PAN FRIED MARYLAND BLUE CRAB CAKES
Shitake Corn Salsa, Spicy Sesame Lobster Beurre Blanc
20

HAND MADE FRESH LOBSTER & MASCARPONE AGNOLIOTTI
Roasted Hazelnut Butter Sauce
12-Year-Old Balsamic Drizzle
22

HERBS & LEMON CRUSTED ROASTED VEAL BONE MARROW
Caramelized Onion Jam, Served with Butter-toasted Crostini
18,5

CLASSIC STEAK TARTAR
Freshly Hand Chopped 30-day-aged Filet Mignon, Hawaiian Black Salt, Served with Butter-toasted Crostini
20

SMOKED SCOTTISH SALMON & TRIO OF CAVIAR
Homemade Blini, Crème Fraîche, Served with Vanilla-spiced Asparagus Salad
20

BAKED SPARKLING OYSTERS
Oysters Baked in Champagne Herbed Butter
22,5

CHILLED JUMBO BLACK TIGER SHRIMP COCKTAIL
Homemade Horseshoe Cocktail Sauce
21

ASSORTED SHUCKED OYSTERS
- DAILY SELECTION -
Served with Tomato-Shallot Mignonette Sauce
6-7 | per piece

USDA PRIME CARPACCIO
Black Truffle Aioli, Shaved Manchego Cheese, Baby Watercress
20

POTATOES & SIDES

Baked Idaho Style Potato with Sour Cream, Bacon Bits, Chives | 6,5
Creamed Mashed Potatoes | 6,5
Creamed Mashed Potatoes with Lobster | 12
Hand-cut French Fries with Maldon Salt | 6,5
Scalloped Potatoes au-Gratin | 7,5
Steamed Basmati Rice with Peas, Shallots and Mint | 6,5
Black Truffle Mac & Cheese | 8,5

VEGETABLES

Creamed Spinach au-Gratin | 7,5
Sugar Roasted Assorted Baby Beets with Aged Balsamic | 6,5
Mixed Greens Salad with Lemon Vinaigrette | 6,5
Sautéed Mixed Mushrooms | 8,5
Grilled Green Asparagus with Choron Sauce | 9,5
Broccolini with Garlic, Chili, and Ponzu | 7,5
Roasted Cauliflower with Bahaar and Romesco Sauce | 7,5

STEAKS

„Prime“ ist die höchste Auszeichnung, die vom US-Landwirtschaftsministerium (USDA) vergeben wird. Nur 2-3% des besten in den USA produzierten Rindfleisches werden als „USDA Prime“ eingestuft. Mit größter Sorgfalt wählen wir einzelne Stücke aus dem Goldstandard „Black Angus USDA Prime“-Rindfleisch aus. Unsere Auswahl beschränkt sich ausschließlich auf erstklassiges Rindfleisch, welches von wenigen ausgewählten Farmen im mittleren Westen produziert wird. Die Rinder kommen aus Freilandhaltung und werden mit maisbasiertem Futter sowie hormon- und antibiotikafrei gezüchtet. Bei George werden die Steaks von Hand ausgewählt sowie handgeschnitten und reifen mindestens 30 Tage bei uns.

Unser Montague Legend Radiant Steak Grill ist auf eine Temperatur von 650 Grad Celsius auf beiden Ober- und Untergrills fein kalibriert, um die „perfekte“ gleichmäßige Gartemperatur zu kreieren, die alle natürlichen Säfte und Aromen jedes unserer erstklassigen Steaks einschließt.

NEW YORK STRIP
310 G / 11 OZ
- Knochenloser Schnitt von der oberen Rinderleiste -
Geschmackvoll mit vollmundiger Textur, die etwas fester ist als beim Rib Eye Steak
48

BONE-IN COWBOY STYLE RIB EYE
500 G / 18 OZ
- Primal Rib Cut mit dem Bone-In -
Wird als „König der Steaks“ bezeichnet; die komplexe Marmorierung bietet die wohlgeschmeckteste, reichhaltigste und butterigste Textur aller Schnitte
86

PETITE FILET MIGNON
225 G / 8 OZ
Das Mittelstück des Filets gilt als sehr saftiges und zartes Steak
51

TOMAHAWK
1.000 G / 36 OZ
- Das ultimative Genuss-Erlebnis -
Am Knochen gegrillt
Tranchiert am Tisch
149

FILET MIGNON NACH ART DES HAUSES
200 G / 7 OZ
Rinderfilet mit doppelt geräucherter Speck, Blauschimmelkäsekruste, Fügen-Balsamico-Reduktion, Beurre blanc, Au Jus
56

WAGYU STRIPLOIN
250 G / 9 OZ
- „Jack’s Creek“ Wagyu aus Australien
Eine Kombination aus Zartheit und Saftigkeit im ultimativen Steak
85

CHATEAU BRIAND
Das Mittelstück des Rinderfilets
500 G / 18 OZ | 111
1.000 G / 36 OZ | 222

ALS BEILAGE ZUM STEAK
Gegrillter 1/2 Hummer, Zitronen-Beurre-blanc | 29
Gegrillte Black-Tiger-Riesengarnele mit Avocado-creme | 9,5
Gegrillte Enten-Foie-gras Port-Au-Jus | 14

BONE-LESS RIB EYE
400 G / 14 OZ
Unverwechselbarer Geschmack durch die starke Marmorierung; Rib Eye zählt zu den reichhaltigsten Steaks
60

GEFLÜGEL & FISCH

GEBRATENES FREILANDHUHN (BRUST UND KEULE)
Serviert mit Zitronenthymian-Au-Jus und Olivenöl
29,5

GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELEN & ATLANTIK-JAKOBSMUSCHELN
Currysoße Vindaloo-Art mit Beluga-Linsen
42

GEGRILLTER NOVA-SCOTIA-HUMMER
Gedünsteter Spinat, Sauce Thermidor
85

FISCHFILET DES TAGES
Serviert mit Zitronen-Beurre-blanc und Jalapeño Salsa Verde
Bitte fragen Sie unseren Service!

DESSERTS

APFELKUCHEN À LA MODE
Traditioneller Apfelkuchen, Vanilleeis, Karamellsauce
15

DER ULTIMATIVE SCHOKOLADENKUCHEN
Dunkle, weiße und Milchschokoladencreme, knusprige Nougatschichten, schokoladendurchzogener Biskuit
15

SCHWARZKIRSCH-KÄSEKUCHEN
Käsekuchen Philadelphia-Art, Butterkekskraste, hausgemachtes Schwarzkirschkompott
15

BAKED ALASKA
Haselnuss-Biskuit, Schokoladen-Ganache, Himbeersorbet, Vanilleeis, Meringe nach italienischer Art, Grand Marnier Flambé
15

SCHOKOLADEN-LAVA-KUGEL
Geistiges Pistazienparfait, Schokoladenball mit weißem Schokoladenmousse, kalifornische Pistazien, warme, bittersüße Schokoladensauce
15

KÄSEPLATTE
Shropshire-Blauschimmelkäse, Ziegenkäse, Grana Padano, hausgemachte Marmelade
18

RAW BAR

Willkommen in unserer einzigartigen Raw Bar. Genießen Sie unsere außergewöhnlichen Nikkei-Style-Gerichte, welche mit sorgfältig ausgewähltem Fisch sowie Meerestfrüchten und Fleisch von höchster Qualität bei uns zubereitet werden.

TAGESAKTUELLE NIKKEI-VARIATIONEN

FRISCHE AUSTERN

ALASKA KING CRAB LEGS

JUMBO-TIGER-GARNELEN

JAKOBSMUSCHELN

KANADISCHER NOVA-SCOTIA-HUMMER

KAVIAR

HAUSEIGENE COCKTAILS

15

SMOKEY OLD FASHIONED
Eine Hommage an den ersten bekannten Cocktail „Buffalo Trace Bourbon“, Bitters mit Rauchgeschmack, Orange Twist, Kirschlorbeer-Rauch

FRENCH GRAPE JULEP
French G’Vine Gin, frische Trauben, zerkleinerte Wacholderbeeren, Limette, ein Spritzer Ayala Champagner

WALL STREET MANHATTAN
Unsere Version des klassischen Cocktails
Bulleit Rye, Maraschino, Punt e Mes Vermouth, Orangebitter, eingelegte Kirsche

PEAR SAZERAC
Unsere New Orleans Mixtur mit Cognac, Sazerac Rye Whiskey, Birnenlikör

LAVENDER WHISKEY SOUR
Bulleit Bourbon, Bitters, hausgemachter Lavendelsirup, frische Limette, Eiweiß

PAPA REVOLUTION
Don Papa Rum, Calvados, Maracuja-Püree, Aprikose

BLACK & WHITE MARTINEZ
Unsere Variante des klassischen Martinez mit Tonkabohnen, trockenem Botanist Gin, Vermouth, weißer Lillet, Maraschino, Grand Marrier

MAI TAI FUSION
Rumvariation aus Botucal und Plantation kombiniert mit Mandelsirup, Grand Marrier, frischer Limette, Basilikum

MAPLE RED CURRANT SMASH
Marker’s Mark, Ahornsirup, Rote Johannisbeere, Crème de Cassis, Limette, Minze

BOULEVARD SINGAPORE SLING
Tanqueray 10 Gin, Grand Marrier, Kirschsirup, Limettensaft, Orangebitter, Maraschino, Tonic

GRAPEFRUIT BELVEDERE MARTINI
Belvedere Vodka, Grapefruitsaft, Energeticum Guarana Bitters, Lillet Rouge

BERRY MARGARITA
100% Agave-Tequila, St. Germain Likör, frische Limette, Agavensirup, Himbeeren

GETRÄNKE

Coca-Cola, Sprite 0,33 L | 1,4
Aqua Monaco 0,7 L | 1,75
Cappuccino, Dallmayr-Tea, Flat White | 5
Schneider Weisse 0,3 L | 1,55
Heineken Lager 0,33 L | 1,6
Ayala Rosé, Champagne, Frankreich 0,1 L | 21

Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

RAW BAR

Welcome to our unique Raw Bar, where we are committed to sourcing the highest quality seafood, meats and produce to craft our innovative Nikkei-style dishes. Our Raw Bar delivers a true modern culinary aesthetic, showcasing pure, delicate and unique flavors.

DAILY NIKKEI VARIATIONS

FRESH OYSTERS

ALASKA KING CRAB LEGS

JUMBO TIGER SHRIMPS

SCALLOPS

CANADIAN NOVA SCOTIA LOBSTER

CAVIAR

SIGNATURE HANDCRAFTED COCKTAILS

15

SMOKEY OLD FASHIONED
A Homage to the First Ever Recorded Cocktail
Buffalo Trace Bourbon, Smoke Flavored Bitters, Orange Twist, Cherry Wood Smoke

FRENCH GRAPE JULEP
French G’Vine Gin, Fresh Grapes, Crushed Juniper Berries, Lime, Splash of Ayala Champagne

WALL STREET MANHATTAN
Our Stamp on the Classic Cocktail
Bulleit Rye Maraschino, Punt e Mes Vermouth, Orange Bitters, House Preserved Cherry

PEAR SAZERAC
A Blend of the New Orleans Icon
Cognac and Sazerac Rye with a Hint of Pear Liqueur

LAVENDER WHISKEY SOUR
Bulleit Bourbon, Bitters, Shaken Vigorously with Homemade Lavender Syrup, Fresh Lime, Touch of Egg Whites

PAPA REVOLUTION
Don Papa Rum, Aged Calvados, Passionfruit Purée, Touch of Apricot

BLACK & WHITE MARTINEZ
Our Take on the Classic Martinez
Tonka Bean Infused Botanist Dry Gin, Vermouth, Lillet Blanc, Maraschino and Grand Marrier

MAI TAI FUSION
Two Rums, Botucal and Plantation Combined with Almond Syrup, Grand Marrier, Fresh Lime, Basil

MAPLE RED CURRANT SMASH
Maker’s Mark, Maple Syrup, Red Currant, Crème de Cassis, Lime, Mint

BOULEVARD SINGAPORE SLING
Tanqueray 10 Gin, Grand Marrier, Cherry Syrup, Lime Juice, Orange Bitters, Maraschino, Tonic

GRAPEFRUIT BELVEDERE MARTINI
Belvedere Vodka, Grapefruit Juice, Energeticum Guarana Bitters, Lillet Rouge

BERRY MARGARITA
100% Agave Tequila, St. Germain Liqueur, Fresh Lime, Agave Syrup, Blended to Perfection with Raspberries

BEVERAGES

Coca-Cola, Sprite 0,33 L | 1,4
Aqua Monaco 0,7 L | 1,75
Cappuccino, Dallmayr-Tea, Flat White | 5
Schneider Weisse 0,3 L | 1,55
Heineken Lager 0,33 L | 1,6
Ayala Rosé, Champagne, France 0,1 L | 21

All prices in euros incl. VAT

DIENSTAG – SAMSTAG

MAIN DINING: 18.00 BIS 23.00 UHR
RAW BAR: 18.00 BIS 1.00 UHR

www.georgeprimesteak.com
+49 (0) 89 - 21 53 67 777

TUESDAY – SATURDAY

MAIN DINING: 6:00 P.M. - 11:00 P.M.
RAW BAR: 6:00 P.M. - 1:00 A.M.

www.georgeprimesteak.com
+49 (0) 89 - 21 53 67 777