



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-Crouton au gratin
19

HUMMER-BISQUE MIT GEBRATENEM NOVA SCOTIA HUMMER
In Fileteig gebacken, mit einem Spritzer altem Sherry
26

SALATE

KLASSISCHER CAESAR-SALAT
Römersalatherzen, Speck mit Ahornsirup-Glasur, Kräutercroutons, hausgemachtes Caesar-Dressing
19

GERÖSTETER RÜBENSALAT
Champagner-Vinaigrette, kalifornische Pistazien, Ziegenkäse-Feta, Blutorange-Chili-Dressing
19

BEEF TATAKI SALAD
30 Tage gereiftes USDA Prime Beef Tenderloin, gemischter Grüner & Kräutersalat, grüne Mango, eingelegte Shitake-Pilze, Ingwer-Dressing und Schwarzwurzelchips
23

VORSPEISEN

KNUSPRIGE KROKETTEN MIT NOVA SCOTIA HUMMER
Avocadopüree, Mango Salsa, Chipotle Mayo, Korianderöl
28

HANDGEMACHTE HUMMER-MASCARPONE AGNOLLOTTI
Gerösteter Haselnussbittersauce, Dressing mit 12 Jahre altem Balsamico
27

GEGRILLTE ROTE ARGENTINISCHE GARNELN
Geröstetes Maispüree, Popcorn, Eingelegte Jalapenos, Knusprige Chorizo, Zitronencaviar
27

KLASSISCHES TATAR
Von Hand zubereitetes, 30 Tage gereiftes Filet Mignon, hawaiianisches schwarzes Salz, buttergeröstete Crostini
25

GEBACKENES KALBSKNOCHENMARK MIT KRÄUTERN & ZITRONE
Karamellierte Zwiebelmarmelade, geröstete Butter-Crostini
23

GEBACKENE, PRICKELNDE AUSTERN
Austern in Champagner-Kräuterbutter gebacken
28

GEKÜHLTER BLACK TIGER RIESENGARNELN-COCKTAIL
Hausgemachte Meerrettich-Cocktailsauce
23

AUSGEWÄHLTE AUSTERN
Serviert mit hausgemachter Tomaten-Schalotten-Mignonette-Sauce
7,5-9,5 | je Stück

USDA PRIME CARPACCIO
Schwarze Trüffel-Aioli, geschabter Manchego-Käse, junge Brunnenkresse
26

KARTOFFELN & BEILAGEN

Cremiges Kartoffelpüree | 8
Cremiges Kartoffelpüree mit Hummer | 19
Handgeschichtete Pommes Frites mit Maldon-Salz | 8
Überbackene Kartoffeln au gratin | 9
Getrüffelte Makkaroni & Käse | 11
Knusprige Panko-Zwiebelringe mit Chipotle-Mayonnaise | 11,5
Idaho Kartoffel im neuen Stil, Knuspriges Kartoffel Fondant, Speck, Karamellierte Zwiebeln, Schwarzer Trüffel - Creme Fraîché, Schnittlauch | 15

GEMÜSE

Rahmspinat au Gratin | 10
Big Karotten in Ahorn Sirup glaciert | 7,5
Gemischter Salat mit Zitronendressing | 7,5
Sautierte Gemischte Waldpilze | 9,5
Konfierte Schwarzwurzeln mit Zitronen-Beurre-Blanc-Sauce und gerösteten Haselnüssen | 13
Gegrillte Broccoli mit schwarzer Knoblauchbutter und Chili | 13,5

STEAKS

„Prime“ ist die höchste Auszeichnung, die vom US-Landwirtschaftsministerium (USDA) vergeben wird. Nur 2-3 % des besten in den USA produzierten Rindfleischs 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 hormonund 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 Rinderleide – Geschmackvoll mit vollmundiger Textur, die etwas fester ist als beim Rib Eye Steak
68

T-BONE STEAK
500 G / 18 OZ
– Knochen mit oberer Rinderleide und Filet – „Zwei Steaks in einem“ Das reiche Aroma des New York Strips und des Filets, angereichert durch das Grillen auf dem T-Bone
79

PETITE FILET MIGNON
250 G / 9 OZ
Das Mittelstück des Filets gilt als sehr saftiges und zartes Steak
77

PORTERHOUSE FÜR ZWEI
950 G / 34 OZ
– Das Ultimative Genusserelebnis – Perfekte Größe des T-Bone Steaks, reichhaltiger Geschmack des New Yorker Steaks, dazu das besondere zarte Filet am Knochen grillt
159

FILET MIGNON NACH ART DES HAUSES
225 G / 8 OZ
Rinderfilet mit doppelt geräucherter Speck, Blauschimmelkäsekruste, Feigen-Balsamico-Reduktion, Beurre blanc, au Jus
79

ALS BEILAGE ZUM STEAK
Gegrillter Hummerschwanz | 41
Gebratene Enten-Fole-gras | 20

BONE-LESS RIB EYE
400 G / 14 OZ
Unverwechselbarer Geschmack durch die starke Marmorierung; Rib Eye zählt zu den reichhaltigsten Steaks
73

FISCH

DOVER SOLE OU MEUNIÈRE
Ganze Sole, ohne Haut Kräuterbutter und Geröstete Zitrone
MARKET PREIS

DESSERTS

APFEL TÖRTCHEN A LA MODE
Apfeltörtchen mit Rosinen, Vanilleeis, Karamellsauce
19

DER ULTIMATIVE SCHOKOLADENKUCHEN
Dunkle, weiße und Milchschokoladencreme, knusprige Nougatschichten, Schokoladen durchzogener Biskuit
20

KOKOS - CRÈME BRULÉE
Hausgemachtes Mandarinen sorbet, mit Kokosnuss angereicherte weiße Schokoladencreme, getrocknete Kokosnuss-chips mit Limette
16

SCHOKOLADEN LAVABALL
Geeistes Patazenparfait, Schokoladenball mit weißem Schokoladencrème, kalifornische Pistazien, warme bittersüße Schokoladensoße
19

BAKED ALASKA
Haselnut-Biskuit, Schokoladen-Ganache, Himbeersorbet, Vanilleeis, Meringue nach italienischer Art, Grand Marnier Flambé
19

KÄSEPLATTE
Shropshire-Blauschimmelkäse, Brillat-Savarin, Crottin de Chavignol, Serviert mit hausgemachtem Chutney und Crackers
21

RAW BAR

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

MEERESFRÜCHTE-TURM

MEERESFRÜCHTE-PLATTE

TAGESAKTUELLE NIKKEI-VARIATIONEN FRISCHE

AUSTERN

ALASKA KING CRAB LEGS
JUMBO-TIGER-GARNELN

JAKOBSMUSCHELN

KANADISCHER NOVA-SCOTIA-HUMMER
KAVIAR

HAUSEIGENE COCKTAILS

SMOKEY OLD FASHIONED
Eine Hommage an den ersten bekannten Cocktail „Buffalo Trace Bourbon“, Bitters mit Rauchgeschmack, Orange Twist, Kirschlorbeer-Rauch
17

PAPA REVOLUTION
Don Papa Rum, Calvados, Maracuja-Püree, Aprikose
17

WALL STREET MANHATTAN
Unsere Version des klassischen Cocktails Bulleit Rye, Maraschino, Punt e Mes Vermouth, Orangenbitter, eingelegte Kirsche
17

MAI TAI FUSION
Rumvariation aus Botucal und Plantation kombiniert mit Mandelsirup, Grand Marnier, frischer Limette, Basilikum
17

LAVENDER WHISKEY SOUR
Bulleit Bourbon, Bitters, hausgemachter Lavendelsirup, frische Limette, Eiweiß
17

BOULEVARD SINGAPORE SLING
Tanqueray 10 Gin, Grand Marnier, Kirschsirup, Limettensaft, Orangenbitter, Maraschino, Tonic
17

BLACK & WHITE MARTINEZ
Unsere Variante des klassischen Martinez mit Tonkabohnen, trockenem Botanist Gin, Vermouth, weißer Liliet, Maraschino, Grand Marnier
17

BERRY MARGARITA
100 % Agaven-Tequila, St. Germain Likör, frische Limette, Agavesirup, Himbeeren
17

FRENCH GRAPE JULEP
French G'Vine Gin, frische Trauben, zerkleinerte Wacholderbeeren, Limette, ein Spritzer Ayala Champagne
17

ORANGE NEGRONI
Mit Zitrus aromatisierter Tanqueray Gin, Punt e Mes Vermouth – serviert auf Campari Eisball –
17

GETRÄNKE

Coca-Cola, Sprite 0,33 L | 4
Aqua Monaco 0,7 L | 7,5
Cappuccino, Dallahmay-Tea, Flat White | 5
Schneider Weisse 0,3 L | 1,5
Heineken Lager 0,33 L | 6
Ayala Rosé, Champagne, Frankreich 0,1 L | 21
Alle Preise in EURO inkl. MwSt.

Coca-Cola, Sprite 0,33 L | 4
Aqua Monaco 0,7 L | 7,5
Cappuccino, Dallahmay Tea, Flat White | 5
Schneider Weisse 0,3 L | 1,5
Heineken Lager 0,33 L | 6
Ayala Rosé, Champagne, France 0,1 L | 21
All prices in euros incl. VAT

MONTAGS - SAMSTAG

MAIN DINING: 18.00 BIS 23.00 UHR
RAW BAR: 18.00 BIS 1.00 UHR
www.georgeprimesteak.com
+49 (0) 89 - 2153 67 777

MONDAY - 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 - 2153 67 777

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 Crouton au-Gratin
19

NOVA SCOTIA ROASTED LOBSTER BISQUE
Baked in a Puff Pastry, Spiked with Aged Sherry
26

SALADS

CLASSIC CAESAR SALAD
Hearts of Romaine Lettuce, Maple Syrup Glazed Bacon, Herbed Croutons, Homemade Caesar Dressing
19

BEEF TATAKI SALAD
30 days aged USDA Prime Beef Tenderloin, Mixed Greens & Herb Salad, Green Mango, Pickled Shitake Mushrooms, Ginger Dressing and Salsify Chips
23

ASSORTED ROASTED BEET SALAD
Champagne Vinaigrette, Crushed California Pistachios, Goat Cheese Feta, Blood Orange and Chili Drizzle
19

APPETIZERS

CRISPY NOVA SCOTIA LOBSTER CROQUETTE
Avocado Purée, Mango salsa, Chipotle Mayonnaise, Coriander oil
28

HAND MADE FRESH LOBSTER & MASCARPONE AGNOLLOTTI
Roasted Hazelnut Butter Sauce
12-Year-Old Balsamic Drizzle
27

GRILLED RED ARGENTINIAN SHRIMP
Roasted Corn Purée, Popcorn, Pickled Jalapenos, Crispy Chorizo, Lemon Caviar
27

CLASSIC STEAK TARTAR
Freshly Hand Chopped 30-day-aged Filet Mignon, Hawaiian Black Salt, Served with Butter-toasted Crostini
25

HERBS & LEMON CRUSTED ROASTED VEAL BONE MARROW
Caramelized Onion Jam, Served with Butter-toasted Crostini
23

BAKED SPARKLING OYSTERS
Oysters Baked in Champagne Herbed Butter
28

CHILLED JUMBO BLACK TIGER SHRIMP COCKTAIL
Homemade Horseradish Cocktail Sauce
23

ASSORTED SHUCKED OYSTERS - DAILY SELECTION
Served with Tomato-Shallot Mignonette Sauce
7.5- 9.5 | per piece

USDA PRIME CARPACCIO
Black Truffle Aioli, Shaved Manchego Cheese, Baby Watercress
26

POTATOES & SIDES

Creamed Mashed Potatoes | 8
Creamed Mashed Potatoes with Lobster | 19
Hand-cut French Fries with Maldon Salt | 8
Scalloped Potatoes au-Gratin | 9
Black Truffle Mac & Cheese | 11
Crispy Panko Onion Rings With Chipotle Mayonnaise | 11,5
New Style Idaho Potato, Crispy Potato Fondant, Bacon Bits, Caramelized Onion, Black Truffle - Creme Fraiche, Chives | 15

VEGETABLES

Creamed Spinach au-Gratin | 10
Maple Syrup Glazed Organic Carrots | 7,5
Mixed Greens Salad with Lemon Vinaigrette | 7,5
Sautéed Mixed Wild Mushrooms | 9,5
Confit Salsify with Lemon Beurre Blanc Sauce and Roasted Hazelnut | 13
Sautéed Broccoli with Black Garlic, Crushed Pine Nuts | 13,5

STEAKS

„Prime“ is the highest designation awarded by the United States Department of Agriculture (USDA). Only 2-3% of the finest beef produced in the USA can be labeled “USDA Prime” beef. We carefully select individual cuts from Gold Standard Black Angus USDA Prime beef. Our selection is limited to prime beef produced by a very few selected farms in the Midwest where cattle are raised 100% naturally, which means high quality corn-based feed, hormone and antibiotic free and ethical treatment. At George, our steaks are hand picked, hand trimmed and aged in house for a minimum of 30 days.

Our Montague Legend radiant steak broiler is finely calibrated to a temperature of 650° C on both upper and lower grills to create the “perfect” even sear that locks in all the natural juices and flavors on every one of our prime steaks.

NEW YORK STRIP
310 G / 11 OZ
– Boneless Cut of Top Loin – Flavorful with Full Bodied Texture that is Slightly Firmer than Rib Eye
68

T-BONE STEAK
500 G / 18 OZ
– T-Shaped Bone with Top Loin and Tenderloin – “Two Steaks in One”
The Rich Flavour of the New York Strip and the Tenderloin Enriched by the Grilling on the T-Bone
79

PETITE FILET MIGNON
250 G / 9 OZ
– Center Round Cut of Tenderloin – The Most Succulent and Tender of All Steaks
77

PORTERHOUSE FOR TWO
950 G / 34 OZ
– The Ultimate Sharing Experience – Grand Size of the T-Bone, Rich Flavour of the New York Steak and Tenderness of the Tenderloin Enriched by the Grilling on the T-Bone Carved at the Table
159

HOUSE SIGNATURE FILET MIGNON
225 G / 8 OZ
Tenderloin Wrapped in Double Smoked Bacon, Blue Cheese Crust, Fig Balsamic Reduction, Beurre Blanc, au-Jus
79

ADD ON TO YOUR STEAK
Grilled Nova Scotia Lobster Tail | 41
Seared Duck Fole Gras | 20

BONE-LESS RIB EYE
400 G / 14 OZ
Highly Marbled with Lot of Distinctive Flavor, Rib Eye is One of the Richest, Beefiest Cuts Available
73

FISH

DOVER SOLE OU MEUNIÈRE
Whole Sole, Skinless Herb Butter and Roasted Lemon
MARKET PRICE

DESSERTS

APPLE TARTLET A LA MODE
Apple tartlet with Raisins, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce
19

THE ULTIMATE CHOCOLATE CAKE
Whole Sole, Aged Calvados, Passionfruit Purée, Touch of Apricot
20

COCONUT CRÈME BRULÉE
House-made Tangerine Sorbet, Coconut infused white Chocolate Mousse, dried Coconut Chips with Lime
18

CHOCOLATE LAVABALL
Iced Pistachio Parfait, Chocolate Ball with White Chocolate Mousse, Crushed Californian Pistachios, Warm Bittersweet Chocolate Sauce
19

BAKED ALASKA
Hazelnut Sponge Cake, Chocolate Ganache, Raspberry Sorbet, Vanilla Ice Cream, Italian Style Meringue, Grand Marnier Flambé
19

CHEESE PLATTER
Shropshire Blue Cheese, Brillat Savarin, Crottin de Chavignol, Served with Home Made Chutney and Crackers
21

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.

SEA FOOD TOWER

SEAFOOD PLATTER

DAILY NIKKEI VARIATIONS

FRESH OYSTERS

ALASKA KING CRAB LEGS
JUMBO TIGER SHRIMPS

SCALLOPS

CANADIAN NOVA SCOTIA LOBSTER
CAVIAR

SIGNATURE HANDCRAFTED COCKTAILS

SMOKEY OLD FASHIONED
A Homage to the First Ever Recorded Cocktail Buffalo Trace Bourbon, Smoke Flavored Bitters, Orange Twist, Cherry Wood Smoke
17

PAPA REVOLUTION
Don Papa Rum, Aged Calvados, Passionfruit Purée, Touch of Apricot
17

WALL STREET MANHATTAN
Our Stamp on the Classic Cocktail Bulleit Rye Maraschino, Punt e Mes Vermouth, Orange Bitters, House Preserved Cherry
17

MAI TAI FUSION
Two Rums, Botucal and Plantation Combined with Almond Syrup, Grand Marnier, Fresh Lime, Basil
17

LAVENDER WHISKEY SOUR
Bulleit Bourbon, Bitters, Shaken Vigorously with Homemade Lavender Syrup, Fresh Lime, Touch of Egg Whites
17

BERRY MARGARITA
100% Agave Tequila, St. Germain Liqueur, Fresh Lime, Agave Syrup, Blended to Perfection with Raspberries
17

BLACK & WHITE MARTINEZ
Our version of the classic Martinez with tonka beans, dry Botanist Gin, Vermouth, white Liliet, Maraschino, Grand Marnier
17

BOULEVARD SINGAPORE SLING
Tanqueray 10 Gin, Grand Marnier, Cherry Syrup, Lime Juice, Orange Bitters, Maraschino, Tonic
17

FRENCH GRAPE JULEP
French G'Vine Gin, Fresh Grapes, Crushed Juniper Berries, Lime, Splash of Ayala Champagne
17

ORANGE NEGRONI
Citrus Infused Tanqueray Gin, Punt e Mes Vermouth – Served over Campari Ice Ball –
17

BEVERAGES

Coca-Cola, Sprite 0,33 L | 4
Aqua Monaco 0,7 L | 7,5
Cappuccino, Dallahmay Tea, Flat White | 5
Schneider Weisse 0,3 L | 1,5
Heineken Lager 0,33 L | 6
Ayala Rosé, Champagne, France 0,1 L | 21
All prices in euros incl. VAT

MONDAY - 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 - 2153 67 777