

STEAK-HOUSE *nr1*

Empfehlung des Küchenchefs

Kürbiscremesuppe 4,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten (ca. 200g) 16,80 €

auf Rahmwirsing serviert, dazu zerlassene Butter und blauen Schweden Kartoffeln

Zum Probierpreis

Filet vom Wagyū-Rind „Kobe Style“ (190g) 32,90 €

serviert mit einer Kartoffelbeilage nach Wahl, Steak-House Brot und einem Steak-House Salat

Huftsteak vom Wagyū-Rind „Kobe Style“ (200g) 25,90 €

serviert mit einer Kartoffelbeilage nach Wahl, Steak-House Brot und einem Steak-House Salat

Wildschweinkeulenbraten 17,50 €

serviert mit Waldpilzsoße, Apfelrotkohl, Preiselbeeren, Kroketten und Williams Christ Birne

Flat Iron Steak vom maisgefütterten Rind (200g) 22,50 €

Das Flat Iron Steak wird aus dem vorderen Teil des Rindes geschnitten, es ist sehr fein marmoriert, hat daher einen feinen Geschmack und ist sehr saftig - dazu servieren wir eine Kartoffelbeilage nach Wahl, Röstbrot und einen Steak-House Salat

Was ist eigentlich das Besondere am Wagyū-Rind?

Das Wagyū-Rind wurde auch als Kobe Rind sehr bekannt und gilt als Delikatesse.

Das Fleisch ist besonders fein marmoriert und hat einen einzigartigen Geschmack.

Trotz der fast doppelt so langen Mastzeit und dem halben Fleischertrag eines herkömmlichen Fleischrindes konnten sich die Steaks des Wagyū-Rindes als Premiumprodukt durchsetzen.

Preußerstr. 4-6 | 24105 Kiel | Telefon: 0431 - 56 83 73 | www.steakhouse-nr1.de

Mo.-Do.: 11:30-22:00 Uhr, Fr.: 11:30-23:00 Uhr, Sa.: 12:00-23:00 Uhr, So.: 12:00-22:00 Uhr geöffnet