

STEAK-HOUSE *nr1*

Empfehlung des Küchenchefs

Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet (ca. 200 g) 16,80 €

serviert mit Limonen-Joghurtdip, einer Kartoffelbeilage nach Wahl und unserem Steak-House Salat

Zum Probierpreis

Filet vom Wagyu-Rind „Kobe Style“ (ca. 190 g)

32,90 €

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

Argentinischer Gaucho-Spieß (ca. 220 g)

17,50€

mit würziger Chorizo, saftigem Huftsteak, gegrillter Paprika und Zwiebeln, dazu servieren wir einen hausgemachten Chimichurri-Dip und Pommes frites

Flat Iron Steak vom maisgefüttertem Rind (200 g)

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 unseren Steak-House Salat

Was ist eigentlich das Besondere am Wagyu-Rind?

Das Wagyu-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 Wagyu-Rindes als Premiumprodukt durchsetzen.

Was ist eigentlich das Besondere am maisgefütterten Rind?

180 Tage vor der Schlachtung werden die Rinder ausschließlich mit Getreide und Mais gefüttert. Dadurch erhält das Fleisch seine feine Marmorierung, die es besonders zart und saftig macht und dem Fleisch seinen feinen aromatischen Geschmack verleiht.

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