



Tradition trifft Moderne

Unsere Räumlichkeiten in der Preußerstraße 4-6 sind bereits seit über 100 Jahre die erste Adresse für Gastlichkeit in Kiel. Im Jahr 1980 haben wir das ehemalige Restaurant „Patzenhofer“ übernommen und aus den massiven Eichenholzbohlen einer mehr als 100 Jahre alten Scheune mit Räucherhake das Steak-House Nr. 1 konstruiert und im Mai 1981 neu eröffnet. Im Sommer 2012 haben wir erneut grundlegend saniert und sind seitdem in zweiter Generation zu unserer großen Freude täglich für Sie da. Mit dem Umbau 2020 haben wir die Räumlichkeiten durch einen neuen Bereich mit modernem Ambiente erweitert.

Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle. Darum verwenden wir für unsere Gerichte nur ausgesuchte Zutaten: hochwertiges Fleisch, frisches Gemüse, knackige Salate und hausgemachte Soßen. Unsere hervorragenden Steaks bilden das Zentrum unserer Küche. Dabei verwenden wir ausschließlich ausgesuchtes Rindfleisch von den besten Weidegründen der Welt und ein wechselndes Steaksortiment zum Experimentieren – wir sind ständig auf der Suche nach etwas Besonderem für unsere Gäste.

Seit 2020 rundet eine feine Auswahl an traditionellen und südamerikanischen Tapas unser Angebot ab. Ob als Vorspeise, Hauptgericht oder für den kleinen Hunger zu einem Glas Wein, wir freuen uns unseren Gästen jetzt auch außerhalb unseres klassischen Steaksortiments eine Auswahl an besonderen Tapas anbieten zu können. Ebenfalls neu ist unser erweitertes Angebot an ausgesuchten Gins.

Etwas Kleines vorweg

Gebackener Schafskäse	7,30 €
mit hausgemachtem Pesto auf gebratenem Marktgemüse mit Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit unserem Steak-House Brot	
„Scampi a la Plancha“	8,70 €
4 leckere Riesengarnelen gegrillt mit frischem Knoblauch-Pesto, serviert mit unserem Steak-House Brot	
Überbackene Champignons	5,40 €
frische Champignons mit Kräuter-Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit unserem Steak-House Brot	

Suppen

Tomatencremesuppe	5,10 €
aus aromatischen Tomaten mit frischen Kräutern und leichtem Sauerrahm, serviert mit unserem Steak-House Brot	
Gulaschsuppe	5,40 €
würzig zubereitet aus unserem Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit unserem Steak-House Brot	

Unsere Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel auf Salat	7,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf einem Salatbett	
mit würzigen Hähnchenbruststreifen	11,40 €
mit 3 Riesengarnelen vom Grill	13,40 €
mit Rindfleischstreifen vom Grill	13,40 €
Ofenkartoffel mit Gemüse und Basilikumpesto	8,50 €
Ofenkartoffel mit knackigem Pfannengemüse, frischen Tomaten und Kräuterquark	

Knackige Salate

Mediterraner Tomatensalat **5,50 €**

aus sonnengereiften Tomaten mit Petersilie, frischem Knoblauch und roten Zwiebeln, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig

Kleiner bunter Steak-House Salat **3,80 €**

Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken, aromatischen Tomaten, Karotten und Mais

Großer bunter Steak-House Salat **6,20 €**

Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken, aromatischen Tomaten, Karotten und Mais

mit würzigen Hähnchenbruststreifen **10,10 €**

mit 3 Riesengarnelen vom Grill **12,10 €**

mit Rindfleischstreifen vom Grill **12,10 €**

Bitte suchen Sie zu Ihrem Salat eines unserer hausgemachten Dressings aus:

American Dressing, Italien Dressing, French Dressing, Honig-Senf Dressing

Beilagen

Kartoffelbeilagen

Baked Potato **4,20 €**
mit Kräuterquark

Bratkartoffeln **4,40 €**
mit Speck und Zwiebeln

Pommes frites **3,90 €**

Süßkartoffel Pommes **5,20 €**

Twister **4,50 €**

Kartoffelkroketten **4,20 €**

Rösti **4,10 €**
traditionelle Kartoffelplätzchen

Steak-House Brot **1,90 €**
geröstetes Knoblauchbrot

Gemüsebeilagen

Frische Champignons **4,30 €**
mit Zwiebeln gebraten

Buntes Pfannengemüse **4,70 €**
saisonales, frisches Marktgemüse

Grüne Bohnen mit Kräutern **4,50 €**

Hausgemachte Soßen

Pfeffersoße **3,20 €**

Rahmsoße **3,20 €**

Sauce Bernaise **3,20 €**

Cognacsoße **3,20 €**

Kräuterquark extra **1,80 €**

**FRISCH vom
LAVASTEINGRILL**

Steak-House Steaks

Qualität steht bei uns im Steak-House Nr. 1 an oberster Stelle.

Darum suchen wir für Sie nur das beste High Quality Beef. Unser Fleisch kommt aus ausgewählten Weidegebieten, wo die Kühe artgerecht und freilebend gehalten werden. Diese Lebensweise der Rinder macht die Steaks besonders schmackhaft und sehr feinfaserig.

Bei allen Grammangaben handelt es sich um Rohgewichte vor der Wahl der Garstufe

Huftsteak

mit seinem typischen Geschmack, fettfrei und aromatisch aus der Keule

220 g **17,90 €**

Flanksteak

vom maisgefütterten Us Black Angus Rind
Das zarteste Stück aus der Flanke, unter Feinschmeckern auch als Bavette oder Flap Meat bekannt

250 g **23,90 €**

Flat Iron Steak

das Flat Iron Steak wird aus dem vorderen Teil des Rindes geschnitten, es ist sehr fein marmoriert, hat einen reichen Geschmack und ist sehr saftig

220 g **18,90 €**

Rumpsteak

kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen kleinen Fettrand

250 g **21,90 €**

Ribeye-Steak

aus der Hochrippe geschnitten, besonders zart und saftig mit dem markanten Fettauge

350 g **28,90 €**

Filetsteak

aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind

220 g **25,90 €**

Alle Steaks auch als „Surf & Turf“ mit 2 gegrillten Riesengarnelen für **3,80 €**

Zu allen Steaks servieren wir einen Beilagensalat, unser knuspriges Steak-House Brot und eine Kartoffelbeilage Ihrer Wahl. Grundsätzlich würzen wir unser Fleisch mit unserer hausgemachten Steak House-Würzmischung. Falls Sie Ihr Steak ohne diese wünschen, geben Sie bitte dem Service bei der Bestellung Bescheid.

Spezialitäten vom Grill

American Spare Ribs

gegrillt mit Tomaten-Chili-Honigsoße, serviert mit
unserem Steak-House Brot

500 g

14,50 €

800 g

18,50 €

Kleiner Grillteller

2 kleine Steaks von Rind und Schwein mit Pfeffersoße, Bratkartoffeln und
unserem Steak-House Brot

14,90 €

Gemüse-Fleischpfanne

mit knackigem bunten Pfannengemüse und Rindfleischstreifen,
serviert mit Bratkartoffeln und Steak-House Brot

15,50 €

Steak-Nascherei

saftiges kleines Rinder- und Schweinefiletsteak (200 g) mit Pfefferrahmsoße,
serviert mit frisch gebratenen Champignonköpfen, Pommes frites und
unserem Steak-House Brot

15,90 €

Rumpsteak Madagaskar

250 g saftiges Rumpsteak mit Pfeffersoße, Pommes frites,
grünen Bohnen und unserem Steak-House Brot

26,50 €

Rumpsteak Berner Art

250 g saftiges Rumpsteak mit Sauce Bernaise, Kartoffel-Rösti,
grünen Bohnen, frisch gebratenen Champignons und unserem Steak-House Brot

27,50 €

Scampi a la Plancha

8 leckere Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit frischem Knoblauch-Pesto,
dazu frisches Röstbrot und einen bunten Steak-House Salat

16,90 €

Die Heiße Pfanne

ein Steak nach Wahl mit knackig frischem, kurz angebratenem Gemüse
in der heißen Eisenpfanne serviert und direkt am Tisch mit Cognac- oder
Pfefferrahmsoße übergossen, dazu eine Kartoffelbeilage nach Wahl:

vegetarisch mit knackig frischem Gemüse

11,50 €

mit 250 g Rumpsteak

25,90 €

mit 220 g Rinderfiletsteak

29,90 €

Argentinische Fleischpfanne mit 220 g Rindfleischstreifen

18,50 €

Premium Cheeseburger

saftig gegrillter Burger aus erstklassigem 100%igen Rindfleisch aus der Region, serviert im Brioche-Brötchen mit Käse, Tomate, Salat, Gurke, Bacon und Honig-Chilisoße, dazu Twister oder Pommes frites

mit 200 g Rindfleisch

14,30 €

mit 400 g Rindfleisch

20,90 €

Moving Mountain Burger (vegan)

14,50 €

der aus England stammende Burger mit echtem Fleischgeschmack aus rein pflanzlichen Inhaltsstoffen, im Vollkornbrötchen mit Tomate, Salat, Gurke und Texicana-Salsasoße, dazu Twister oder Pommes frites

Unsere Steak-House Aktionstage:

American Spare-Ribs satt

18,50 €

Jeden Montag ab 15:00 Uhr

mit Tomaten-Chili-Honigsoße frisch von unserem Lavasteingrill und mit Pommes frites serviert – Essen Sie so viel Sie mögen

Steak-House Barbecue satt

24,90 €

Jeden 1^{ten} & 3^{ten} Donnerstag im Monat ab 18:00 Uhr

(Aufgrund der Corona-Pandemie bieten wir das Barbecue aktuell nicht an)

Schlemmen Sie so viel Sie mögen und genießen Sie ein großes Buffet mit verschiedenen Fleisch-Spezialitäten direkt vom Lavasteingrill, einer Auswahl vom Salatbuffet, Gemüsebeilagen, Kartoffelbeilagen und vielem mehr

Für unsere kleinen Gäste

Zwergensteaks

7,50 €

2 kleine Steaks von Rind und Schwein mit Rahmsoße und Pommes frites

Chicken Crossis

5,50 €

knusprig panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites

Mobby Dick

5,50 €

4 Fischstäbchen mit Pommes frites und Gurkenscheiben

Kids Burger „Batman“

7,90 €

saftig gegrillter Burger aus Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Ketchup, Mayo und Pommes frites

Getränke

Aperitif

RhaSecco	5,70 €
Prosecco, Rhabarbersaft	
Aperol Spritz	5,70 €
Aperol, Prosecco, Soda	
Lillet Wildberry	5,70 €
Lillet, Schweppes Wildberry, Waldbeeren, Minze	
Aperitivo Rosato	5,70 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Minze	

Secco

	0,1l	0,75l
Secco Frizzante	3,20 €	17,50 €
Ein fruchtiger und spritziger Secco aus italienischer Herkunft		

Säfte & Nektare

	0,25l	0,4l
Apfelsaft (naturtrüb)	3,00 €	4,90 €
Orangensaft	3,00 €	4,90 €
Kirsche	3,00 €	4,90 €
Banane	3,00 €	4,90 €
Rhabarber	3,00 €	4,90 €
Traubensaft	3,00 €	4,90 €
Maracuja	3,00 €	4,90 €
Kirsch-Banane	3,00 €	4,90 €
Alle Säfte auch als Saftschorle	(0,2l) 2,40 €	4,50 €

Frisch vom Fass

	0,3l	0,5l
König Pilsener	3,40 €	4,90 €
Benediktiner Weißbier (naturtrüb)	3,40 €	4,90 €
Alsterwasser	3,40 €	4,90 €
Bananenweizen	3,40 €	4,90 €

Bier

Köstritzer (0,33 l)	3,40 €
König Pilsener alkoholfrei (0,33 l)	3,40 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei (0,5 l)	4,90 €
Malzbier alkoholfrei (0,33 l)	3,30 €

Softdrinks

	0,3l	0,5l
Coca Cola ^{1,2,3}	3,20 €	4,90 €
Coca Cola Zero ^{1,2,3,5}	3,20 €	4,90 €
Fanta ^{1,2,6}	3,20 €	4,90 €
Sprite ^{2,6}	3,20 €	4,90 €
Spezi ^{1,2,3,6}	3,20 €	4,90 €
Squash Wasser		4,90 €
Bitter Lemon ⁴ (0,2l)	3,30 €	
Ginger Ale ¹ (0,2l)	3,30 €	

Mineralwasser

	0,2l	0,5l	0,75l
St. Michaelis medium	2,70 €		6,40 €
St. Michaelis naturell (ohne Kohlensäure)	2,70 €		6,40 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure)		3,20 €	

Weine

Alle Haus- und Flaschenweine erhalten Sie auch als offene Weine

Weißwein

	0,25l	0,5l	
Unsere Hausweine			
Della Casa Bianco (trocken) Aus Italien, frisch und leicht	5,90 €	11,70 €	
Grauburgunder (trocken) <i>Graf von Kageneck (Deutschland, Baden-Kaiserstuhl)</i> <i>Leicht, frisch, fruchtig, Aromen von Honig und reifen gelben Früchten</i>	7,50 €	14,90 €	
Flaschenweine	0,25l	0,5l	0,75l
Riesling Glimmerschiefer (halbtrocken) <i>Loersch (Mosel QbA)</i> leichter Riesling mit angenehm süßer, fruchtiger Note	9,30 €	17,90 €	25,90 €
Chenin Blanc (halbtrocken) <i>Zenzela Charming White, Simonsvlei Winery (Südafrika)</i> verführerisch fruchtbetonte Note	7,20 €	14,20 €	20,90 €

Unsere Empfehlung

Roséwein

	0,25l	0,5l
Spätburgunder Weißherbst (halbtrocken) Weingut Sven Klundt (Deutschland) im Bouquet fruchtige süße Aromen der Erdbeere und Himbeere, Balance von Restsüße und Frische	6,30 €	12,50 €

Rotwein

	0,25l	0,5l	0,75l
Unsere Hausweine			
Della Casa Tinto (trocken) <i>Weingut Campagnola (Veneto/Italien)</i> angenehm leicht und beerig	5,90 €	11,70 €	
Malbec (trocken) <i>Los Cardos, Hazienda Doña Paula (Mendoza/Argentinien)</i> intensiv mit der vollen Frucht von Kirsche und Backpflaume und einem Hauch Kräutern im Finale, samtig mit sehr feinen Tanninen	7,20 €	13,50 €	18,90 €
Flaschenweine	0,25l	0,5l	0,75l
Merlot (trocken) <i>Torre dei Vescovi, Colli Vicentini (Veneto, Italien)</i> angenehme Intensität mit feinem Duft nach roten Beeren	7,50 €	13,90 €	20,90 €
Cabernet Sauvignon (trocken) <i>Vicenza DOC Torre dei Vescovi, Colli Vicentini (Italien)</i> würziges Bouquet nach Cassis, Vanille und Waldbeeren, kräftig mit weichen Tanninen, delikat cremige Kakaonote, beeindruckend elegant	7,50 €	13,90 €	20,90 €
Shiraz (trocken) <i>Man Vinters (Südafrika)</i> Aromen von Pflaumen und Gewürzen, süßlicher Duft nach roten Beeren, kräftige Tanninstruktur, zarterherber Nachklang	8,50 €	16,90 €	24,90 €

Weinschorlen

(aus unseren Hausweinen)

	0,2l
Weißweinschorle	4,50 €
Roséweinschorle	4,50 €

Gin

Gin Mare (Spanien)	4cl 7,70 €
Mit mediterranem Aroma und einem Geschmack nach frischem Basilikum, Rosmarin, Thymian sowie Oliven	
Gin Illusionist	7,90 €
Beim Einfüllen des Tonics färbt sich der Gin von Blau auf Rosa. Geschmacklich zeigt sich der Lavendel deutlich, gepaart von Kräuteraromen. Im Abgang zeigt sich leicht der Pfeffer sowie die generell würzige Note des Gins	
Mombasa Club London Dry Gin	7,20 €
Im Mund ist der Gin überwiegend mild mit kräftigen Aromen. Zu Beginn erscheint der Geschmack etwas süß, gefolgt von Wacholder, Zitrusfrüchten, Angelikawurzel, Koriander, Anis und Nelke	
Tanqueray Gin London	6,30 €
Er verkörpert den einzigartigen, typischen und so geliebten Gin-Geschmack. Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel und Zitrusfrüchte verleihen ihm sein Aroma	
Bombay Sapphire London	5,90 €
Ein klassischer „London Dry“ Gin, der durch seine frische Wacholdernote, leichten Zitrusgeschmack und ein insgesamt ausgewogenes Aroma besticht	
Dazu empfehlen wir unser Tonic Water	
	0,2l
Thomas Henry	2,90 €
Fever Tree	3,30 €

Rum

	4cl
Havana 3 Jahre (Kuba)	6,20 €
Im Glas besticht er durch seine strohhelle, klare Färbung, die auf sein Alter von drei Jahren verweist sowie die Fassreifung, die ihn aromatischer und reichhaltig macht	
Ron Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela)	9,50 €
Mit sehr intensiven und süßen Noten von Vanille, Karamell und Honig. Begleitend sind Nuancen fruchtiger Orange und feiner Bitterschokolade zu erkennen. Süß und äußerst mild ist der Geschmack des nicht sonderlich schweren Rums	
Don Papa (Philippinen)	9,50 €
Ein dunkler Blendend Rum von der Zucker-Insel Negros, der eine hohe Qualität mit einem Wiedererkennungswert verbindet und im Small Batch hergestellt wird.	

Whisky

	4cl	
Ballentine's Scotch Whisky		5,80 €
Glenfiddich Scotch Whisky		7,50 €
Jack Daniels Tennessee		6,50 €

Spirituosen

Jubiläums Aquavit	2cl	3,20 €	Ramazotti	4cl	4,90 €
Linie-Aquavit	2cl	3,20 €	Averna	4cl	4,90 €
Fürst Bismarck Korn	2cl	2,80 €	Sambuca	2cl	2,80 €
Schladerer Williams Chr.	2cl	2,90 €	Hennessy Cognac	4cl	7,50 €
Grappa Cellini	2cl	2,90 €	Bacardi	2cl	2,80 €
Grappa Barricata	2cl	3,80 €	Pernod auf Eis	4cl	4,90 €
Helbing Kümmel	2cl	2,80 €	Baileys auf Eis	4cl	5,50 €
Underberg	2cl	2,80 €	Amaretto	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,80 €	Amaretto mit Sahne	2cl	3,10 €
Calvados	2cl	2,80 €	Wodka	2cl	2,80 €
Tequila	2cl	2,80 €			

Heißgetränke

Espresso	2,10 €	Heiße Schokolade	3,50 €
Espresso Macchiato	2,30 €	mit Bayleys	4,50 €
Doppelter Espresso	2,90 €	mit Sahne zzgl. 0,30 €	
Cappuccino	2,90 €		
Doppelter Cappuccino	3,70 €	Tee	2,80 €
Latte Macchiato	2,90 €	(Earl Grey, 7 Kostbarkeiten Grüntee,	
Tasse Filterkaffee	2,30 €	Vanille Roiboos, Dschungelblüte Früchtetee,	
		Hamburger Kräutergarten, Pfefferminz)	
Extra Flavour	0,50 €		
(Karamell, Vanille)			