



Tradition trifft Moderne

Unsere Räumlichkeiten in der Preußerstraße 4-6 sind bereits seit über 100 Jahren 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 Räucherkatze 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 wie hochwertiges Fleisch, frisches Gemüse 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 auch außerhalb unseres klassischen Steaksortiments eine Auswahl an besonderen Tapas anbieten zu können.

Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie sehr gerne auf Anfrage von unserem Servicepersonal

Etwas Kleines vorweg

Burrata	11,50 €
traditionell aus Kuhmilch mit sahniger Mitte auf einem Bruschetta-Rucola-Mix mit grünem Pesto, serviert mit unserem Steak-House Brot	
Gebackener Schafskäse	9,90 €
mit hausgemachtem Basilikumpesto auf gebratenem Marktgemüse mit Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit unserem Steak-House Brot	
Scampi a la Plancha	12,50 €
4 Riesengarnelen gegrillt mit frischem Knoblauch-Pesto, serviert mit unserem Steak-House Brot	
Überbackene Champignons	8,90 €
frische Champignons mit Kräuter-Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit unserem Steak-House Brot	

Suppen

Tomatencremesuppe	6,90 €
aus aromatischen Tomaten mit frischen Kräutern und leichtem Sauerrahm, serviert mit unserem Steak-House Brot	
Gulaschsuppe	7,90 €
würzig zubereitet aus unserem Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika, serviert mit unserem Steak-House Brot	

Unsere Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel auf Salat	9,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark auf einem Salatbett	
mit würzigen Hähnchenbruststreifen	13,50 €
mit 3 Riesengarnelen vom Grill	14,90 €
mit Rindfleischstreifen vom Grill	14,90 €
Ofenkartoffel mit Gemüse und Basilikumpesto	11,90 €
Ofenkartoffel mit knackigem Pfannengemüse, frischen Tomaten und Kräuterquark	

Knackige Salate

Mediterraner Tomatensalat **6,90 €**
aus sonnengereiften Tomaten mit Petersilie, frischem Knoblauch
und roten Zwiebeln, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig

Kleiner bunter Steak-House Salat **4,50 €**
Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken,
aromatischen Tomaten, Karotten und Mais

Großer bunter Steak-House Salat **8,50 €**
Salatkomposition aus bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln, Gurken,
aromatischen Tomaten, Karotten und Mais

mit würzigen Hähnchenbruststreifen **12,90 €**

mit 3 Riesengarnelen vom Grill **14,90 €**

mit Rindfleischstreifen vom Grill **14,90 €**

Caesar Salat **12,50 €**
knackiger Römersalat mit Cherrytomaten, knusprigen Croutons,
frisch gehobeltem Parmesan und Caesar Dressing

mit würzigen Hähnchenbruststreifen **14,50 €**

mit 3 Riesengarnelen vom Grill **15,90 €**

mit Rindfleischstreifen vom Grill **15,90 €**

Zu unserem Salat können Sie eines unserer hausgemachten Dressings aussuchen:

American Dressing, Italian Dressing, French Dressing, Honig-Senf Dressing, Caesar Dressing
oder unser saisonal verfügbares Dressing (fragen Sie gerne unser Personal)

**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.

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

Hüftsteak mit seinem typischen Geschmack, fettfrei und aromatisch aus der Keule	200 g	21,50 €
Flanksteak vom maisgefütterten US Black Angus Rind Das zarteste Stück aus der Flanke, unter Feinschmeckern auch bekannt als „Bavette“	250 g	28,90 €
Flat Iron Steak wie ein zartes Filet, jedoch noch aromatischer	220 g	24,90 €
Rumpsteak kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen kleinen Fettrand	250 g	27,50 €
Ribeye-Steak aus der Hochrippe geschnitten, besonders zart und saftig mit dem markanten Fettauge	300 g 500 g	32,50 € 49,50 €
Filetsteak aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind	200 g	32,50 €
Putenfiletsteak mit Sauce Bernaise und frisch gebratenen Champignons	200 g	18,90 €

Alle Steaks auch als „Surf & Turf“ mit 2 gegrillten Riesengarnelen **+ 7,50 €**

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-Honigsauce, serviert mit
unserem Steak-House Brot

500 g

18,90 €

800 g

22,90 €

Gemüse-Fleischpfanne

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

19,50 €

Steak-Nascherei

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

20,50 €

Rumpsteak Madagaskar

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

32,50 €

Rumpsteak Berner Art

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

33,50 €

Mixed Grill

Leckere Steaks von Rind, Schwein, Pute und Chorizo (250g ges.) mit
Pfeffersauce, Bratkartoffeln und unserem Steak-House Brot

24,90 €

Argentinische Gaucho-Spieße

2 Spieße mit Chorizo, saftigem Rinderfilet, gegrillter Paprika und Zwiebeln,
dazu servieren wir unseren hausgemachten Chimichurri-Dip und Pommes

25,90 €

Seniorenteller

mit einem kleinen Steak vom Rind, Schwein oder Pute, Sauce Bernaise,
Champignons, Pommes und unserem Steak-House Brot

17,90 €

Norwegisches Lachsfilet

mit einer Tomatensalsa, einer Kartoffelbeilage nach Wahl
und einem bunten Steak-House Salat

23,50 €

Scampi a la Plancha

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

21,90 €

Steak-House Platte

Rindersteaks, Schweinefilets, Putensteaks, Chorizo, Pfeffersauce und Sauce
Bernaise, dazu servieren wir Pommes, grüne Bohnen mit Kräutern, gebratene
Champignons und unser Steak-House Brot **(ab 2 Personen)**

p. P.

27,90 €

Thunfischfilet

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

24,90 €

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 Pfefferrahmsauce übergossen, dazu eine Kartoffelbeilage nach Wahl:

vegetarisch mit knackig frischem Gemüse

15,90 €

mit 250 g Rumpsteak

32,50 €

mit 200 g Rinderfiletsteak

36,90 €

Argentinische Fleischpfanne mit 220 g Rindfleischstreifen

23,50 €

Premium Cheeseburger

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

mit 200 g Rindfleisch

18,50 €

mit 400 g Rindfleisch

24,90 €

veganer Steak-House Burger

der vegane Burger mit echtem Fleischgeschmack aus rein pflanzlichen Inhaltsstoffen (auf Sojabasis), mit veganem Käse, Tomate, Salat, Gurke und einem hausgemachten Gewürzgurken-Koriander-Relish, dazu Twister oder Pommes

17,90 €

Unsere Steak-House Aktionstage

American Spare-Ribs satt

Jeden Montag ab 17:00 Uhr

Spare-Ribs mit Tomaten-Chili-Honigsauce frisch von unserem Lavasteingrill und mit Pommes serviert – Essen Sie so viel Sie mögen

26,50 €

Tapas Abend

Jeden 1^{ten} & 3^{ten} Donnerstag im Monat ab 17:00 Uhr

Lassen Sie sich in regelmäßigen Abständen (alle 15-20 Min.) von einer unserer Tapaskreationen überraschen und genießen Sie so viele Runden wie Sie mögen

24,90 €

Beilagen

Kartoffelbeilagen

Baked Potato mit Kräuterquark	4,90 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,90 €
Pommes	4,50 €
Süßkartoffel Pommes	5,90 €
Twister	5,50 €
Kartoffelkroketten	4,70 €
Rösti	4,50 €
Kartoffelgratin hausgemacht	5,90 €
Steak-House Brot 2 geröstete Knoblauchbrote	2,50 €

Gemüsebeilagen

Frische Champignons mit Zwiebeln gebraten	4,80 €
Buntes Pfannengemüse saisonales, frisches Marktgemüse	5,20 €
Grüne Bohnen mit Kräutern	4,80 €

Hausgemachte Saucen

Pfeffersauce	4,40 €
Rahmsauce	4,40 €
Sauce Bernaise	4,40 €
Cognacsauce	4,40 €
Kräuterquark extra	2,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Zwergensteaks 2 kleine Steaks von Rind und Schwein mit Rahmsauce und Pommes	12,90 €
Chicken Crossis knusprig panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes	9,90 €
Mobby Dick 4 Fischstäbchen mit Pommes und Gurkenscheiben	9,90 €
Kids Burger „Batman“ saftig gegrillter Burger aus Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Ketchup, Mayo und Pommes	11,50 €

Dessert

Crème Brûlée samtige Creme mit Vanille verfeinert und einer knackigen Karamellkruste mit hausgemachtem Himbeersorbet	7,50 € 9,50 €
hausgemachtes Tiramisu nach original italienischer Art	7,90 €

Eisauswahl gemäß unserer Eiskarte (Kugel Eis 2,50 €, Sahne 0,50 €)

Getränke

Aperitif

RhaSecco 6,50 €

Prosecco, Rhabarbersaft

Aperol Spritz 7,50 €

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lillet Wildberry 7,50 €

Lillet, Schweppes Wildberry, Waldbeeren, Minze

Aperitivo Rosato 7,50 €

der süße Spritz mit Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Minze

Martini Bianco Wildberry 7,50 €

Martini Bianco, Schweppes Wildberry, Zitrone

Martini Berry Floreale (alkoholfrei) 7,50 €

Martini Alkoholfrei Floreale, Schweppes Wildberry, Minze, Waldbeeren

Secco

0,1l

0,75l

Secco Frizzante 3,50 €

18,90 €

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** 2,40 € 4,50 €

Frisch vom Fass

	0,3l	0,5l
König Pilsener	3,60 €	5,20 €
Benediktiner Weißbier (naturtrüb)	3,60 €	5,20 €
 Drunken Sailor	4,70 €	-
India Pale Ale von Crew Republic – klassisches IPA mit einmaliger Hopfenaromatik		
Alsterwasser	3,50 €	4,90 €
Bananenweizen	3,60 €	5,20 €

Bier

Köstritzer (0,33 l)	3,60 €
König Pilsener alkoholfrei (0,33 l)	3,60 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei (0,5 l)	5,20 €
Malzbier alkoholfrei (0,33 l)	3,30 €

Softdrinks

	0,3l	0,5l
Coca Cola	3,30 €	4,80 €
Coca Cola Zero	3,30 €	4,80 €
Fanta	3,30 €	4,80 €
Sprite	3,30 €	4,80 €
Spezi	3,30 €	4,80 €
Squash Wasser		4,80 €
Bitter Lemon (0,2l)	3,30 €	
Ginger Ale (0,2l)	3,30 €	

Mineralwasser

	0,2l	0,5l	0,75l
St. Michaelis medium	2,90 €		6,50 €
St. Michaelis naturell (ohne Kohlensäure)	2,90 €		6,50 €
Tafelwasser mit Kohlensäure		3,70 €	

Weine

Alle Haus- und Flaschenweine erhalten Sie auch als offene Weine

Weißwein

	0,25l	0,5l	
Unsere Hausweine			
Della Casa Bianco (halbtrocken) Aus Italien, frisch und leicht	6,90 €	13,50 €	
Grauburgunder (trocken) <i>Vier Jahreszeiten Winzer (Pfalz)</i> In der Nase feine Steinobstfrucht. Weich mit schönem Schmelz, im Gaumen eine elegante feine Fruchtsäure	7,50 €	14,50 €	
Flaschenweine	0,25l	0,5l	0,75l
Riesling (halbtrocken) <i>Weingut Kurt Freund (Pfalz)</i> fein mineralischer und fruchtiger Riesling, feinwürzig mit leichter Süße	7,90 €	15,50 €	22,50 €
Sauvignon Blanc (trocken) <i>Cape Dream (Südafrika)</i> Aromen der reinen Traubenfrucht, aromatisch und erfrischend im Geschmack	7,90 €	15,50 €	22,50 €

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	7,50 €	14,50 €

Rotwein

	0,25l	0,5l	0,75l
Unsere Hausweine			
Della Casa Tinto (trocken) <i>Weingut Campagnola (Veneto, Italien)</i> angenehm leicht und beerig	7,50 €	14,50 €	
Malbec (trocken) <i>Los Cardos, Hazienda Doña Paula (Mendoza, Argentinien)</i> intensiv mit der vollen Frucht von Kirsche und Backpflaume und einem Hauch Kräutern, samtig mit sehr feinen Tanninen	7,90 €	15,50 €	22,90 €
Villa Rocca Merlot (trocken) <i>Venetien, Italien</i> füllige, üppige Frucht nach Kirschen mit dezenter Tanninstruktur und geringer Säure	7,50 €	14,50 €	

Flaschenweine

	0,25l	0,5l	0,75l
Doppio Passo Primitivo (halbtrocken) fruchtig und weich mit einer feinen Restsüße aus der Region Apulien in Italien	8,50 €	16,90 €	24,90 €
Shiraz (trocken) <i>M.A.N Vintners (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	5,90 €
Roséweinschorle	5,90 €

Gin

	4cl
Gin Mare (Spanien) Mit mediterranem Aroma und einem Geschmack nach frischem Basilikum, Rosmarin, Thymian sowie Oliven	7,70 €
Gin Illusionist 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	7,90 €
Mombasa Club London Dry Gin 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	7,20 €
Tanqueray Gin London Er verkörpert den einzigartigen, typischen und so geliebten Gin-Geschmack. Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel und Zitrusfrüchte verleihen ihm sein Aroma	6,30 €
Bombay Sapphire London Ein klassischer „London Dry“ Gin, der durch seine frische Wacholdernote, leichten Zitrusgeschmack und ein insgesamt ausgewogenes Aroma besticht	5,90 €
Tonic Water Thomas Henry Fever Tree	0,2l 2,90 € 3,30 €

dazu empfehlen wir unsere Gin Botanicals

Wacholderbeeren, Zimtstange & echter Sternanis (als Mix oder separat)

Rum

	4cl
Havana 3 Jahre (Kuba) 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	6,20 €
Ron Botucal Reserva Exclusiva (Venezuela) 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	9,50 €
Don Papa (Philippinen) Ein dunkler Blendend Rum von der Zucker-Insel Negros, der eine hohe Qualität mit einem Wiedererkennungswert verbindet und im Small Batch hergestellt wird.	9,50 €

Whisky

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

Spirituosen

Jubiläums Aquavit	2cl	3,30 €	Ramazotti	4cl	4,90 €
Linie-Aquavit	2cl	3,30 €	Averna	4cl	4,90 €
Fürst Bismarck Korn	2cl	2,90 €	Sambuca	2cl	2,90 €
Schladerer Williams Chr.	2cl	3,20 €	Hennessy Cognac	4cl	7,50 €
Grappa Cellini	2cl	3,20 €	Baileys auf Eis	4cl	5,50 €
Helbing Kümmel	2cl	2,90 €	Amaretto	2cl	2,50 €
Underberg	2cl	3,20 €	Amaretto warm mit Sahne	4cl	3,90 €
Jägermeister	2cl	2,90 €	Wodka	2cl	2,80 €
Calvados	2cl	2,90 €	Tequila	2cl	2,80 €

Heißgetränke

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