



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 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 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	8,90 €
mit hausgemachtem Pesto auf gebratenem Marktgemüse mit Tomaten und frischen Kräutern, serviert mit unserem Steak-House Brot	
„Scampi a la Plancha“	9,90 €
4 leckere Riesengarnelen gegrillt mit frischem Knoblauch-Pesto, serviert mit unserem Steak-House Brot	
Überbackene Champignons	7,90 €
frische Champignons mit Kräuter-Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit unserem Steak-House Brot	

Suppen

Tomatencremesuppe	5,50 €
aus aromatischen Tomaten mit frischen Kräutern und leichtem Sauerrahm, serviert mit unserem Steak-House Brot	
Gulaschsuppe	6,50 €
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	11,50 €
mit 3 Riesengarnelen vom Grill	13,50 €
mit Rindfleischstreifen vom Grill	13,50 €
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 **3,90 €**

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

Großer bunter Steak-House Salat **6,90 €**

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

mit würzigen Hähnchenbruststreifen **10,90 €**

mit 3 Riesengarnelen vom Grill **12,90 €**

mit Rindfleischstreifen vom Grill **12,90 €**

Caesar Salat **10,90 €**

knackiger Römersalat mit Cherrytomaten, knusprigen Croutons, frisch gehobeltem Parmesan und Caesar Dressing

mit würzigen Hähnchenbruststreifen **11,90 €**

mit 3 Riesengarnelen vom Grill **13,50 €**

mit Rindfleischstreifen vom Grill **13,50 €**

Zu unserem Salat können Sie eines unserer hausgemachten Dressings aussuchen:

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

**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)*

Huftsteak

mit seinem typischen Geschmack,
fettfrei und aromatisch aus der Keule

200 g

18,90 €

Flanksteak

vom maisgefütterten US Black Angus Rind
Das zarteste Stück aus der Flanke, unter
Feinschmeckern auch bekannt als „Bavette“

250 g

27,50 €

Sirloin Steak

US Premium Sirloin Steak vom Black Angus Rind,
180 Tage maisgefüttert, besonders zart und intensiv im
Geschmack

220 g

24,50 €

Hanging Tender

Premiumcut, welcher an Zartheit kaum zu übertreffen
ist, kräftig und würzig im Geschmack

200 g

26,90 €

Rumpsteak

kräftig im Geschmack, mit dem charakteristischen
kleinen Fettrand

250 g

23,90 €

Ribeye-Steak

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

300 g

28,90 €

500 g

44,50 €

Filetsteak

aus der Lende geschnitten, das zarteste Stück vom Rind

200 g

28,90 €

Putenfiletsteak

mit Sauce Bernaise und frisch gebratenen Champignons

200 g

16,90 €

Alle Steaks auch als „Surf & Turf“ mit 2 gegrillten Riesengarnelen

+ 5,50 €

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-Honigsoße, serviert mit unserem Steak-House Brot

500 g

15,90 €

800 g

19,90 €

Kleiner Grillteller

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

15,90 €

Gemüse-Fleischpfanne

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

16,50 €

Steak-Nascherei

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

16,90 €

Rumpsteak Madagaskar

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

27,90 €

Rumpsteak Berner Art

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

28,90 €

Mixed Grill

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

21,50 €

Argentinischer Gaucho-Spieß

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

22,90 €

Norwegisches Lachs Filet

auf der Haut gegrillt mit Basilikumpesto, einer Kartoffelbeilage nach Wahl und einem Steak-House Salat

19,50 €

Scampi a la Plancha

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

18,50 €

Steak-House Platte

2 kleine Rindersteaks (160g), 2 kleine Schweinefilets (160g), 2 Putensteaks (120g), Chorizo, Pfeffersoße und Sauce Bernaise. Dazu servieren wir Pommes, grüne Bohnen mit Kräutern, gebratene Champignons und unser Steak-House Brot (für 2 Personen – auf Wunsch auf gerne für mehr Personen)

p. P.

22,50 €

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	13,50 €
mit 250 g Rumpsteak	27,50 €
mit 200 g Rinderfiletsteak	31,90 €
Argentinische Fleischpfanne mit 220 g Rindfleischstreifen	19,90 €

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

mit 200 g Rindfleisch	15,90 €
mit 400 g Rindfleisch	21,90 €

veganer Steak-House Burger

der Burger mit echtem Fleischgeschmack aus rein pflanzlichen Inhaltsstoffen (auf Sojabasis), im Vollkornbrötchen mit Tomate, Salat, Gurke und Texicana-Salsasoße, dazu Twister oder Pommes

15,90 €

Unsere Steak-House Aktionstage

American Spare-Ribs satt

Jeden Montag ab 17:00 Uhr

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

21,90 €

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

21,90 €

Beilagen

Kartoffelbeilagen

Baked Potato	4,20 €
mit Kräuterquark	
Bratkartoffeln	4,50 €
mit Speck und Zwiebeln	
Kartoffelgratin	4,80 €
hausgemacht	
Pommes	3,90 €
Süßkartoffel Pommes	4,90 €
Twister	4,50 €
Kartoffelkroketten	4,20 €
Rösti	4,10 €

Gemüsebeilagen

Frische Champignons	4,30 €
mit Zwiebeln gebraten	
Buntes Pfannengemüse	4,70 €
saisonales, frisches Marktgemüse	
Grüne Bohnen mit Kräutern	4,50 €

Hausgemachte Soßen

Pfeffersoße	3,50 €
Rahmsoße	3,50 €
Sauce Bernaise	3,50 €
Cognacsoße	3,50 €
Portweinsoße	3,50 €

Steak-House Brot	1,90 €
geröstetes Knoblauchbrot	

Kräuterquark extra	2,50 €
---------------------------	---------------

Für unsere kleinen Gäste

Zwergensteaks 2 kleine Steaks von Rind und Schwein mit Rahmsoße und Pommes	9,50 €
Chicken Crossis knusprig panierte Hähnchen-Nuggets mit Pommes	7,50 €
Mobby Dick 4 Fischstäbchen mit Pommes und Gurkenscheiben	7,50 €
Kids Burger „Batman“ saftig gegrillter Burger aus Rindfleisch mit Salat, Tomate, Gurke, Ketchup, Mayo und Pommes	8,90 €

Dessert

Crème Brûlée samtige Creme mit Vanille verfeinert und einer knackigen Karamelkruste	5,90 €
mit hausgemachtem Himbeersorbet	7,30 €
hausgemachtes Tiramisu nach original italienischer Art	6,50 €
Eisauswahl gemäß unserer Eiskarte	

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	

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	2,40 €	4,50 €

Frisch vom Fass

	0,3l	0,5l
König Pilsener	3,50 €	4,90 €
Benediktiner Weißbier (naturtrüb)	3,50 €	4,90 €
Lager von Craftwerk	4,20 €	-
Mad Callista Lager – mild fruchtiger Geschmack mit Nuancen von tropischen Früchten wie Maracuja		
Alsterwasser	3,50 €	4,90 €
Bananenweizen	3,50 €	4,90 €

Bier

Köstritzer (0,33 l)	3,50 €
König Pilsener alkoholfrei (0,33 l)	3,50 €
Benediktiner Weißbier alkoholfrei (0,5 l)	4,90 €
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	2,80 €		6,50 €
St. Michaelis naturell (ohne Kohlensäure)	2,80 €		6,50 €
Tafelwasser (mit Kohlensäure)		3,50 €	

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	6,90 €	13,50 €	
Grauburgunder (trocken) <i>Graf von Kageneck (Deutschland, Baden-Kaiserstuhl)</i> <i>Leicht, frisch, fruchtig, Aromen von Honig und reifen gelben Früchten</i>	7,50 €	14,50 €	
Flaschenweine	0,25l	0,5l	0,75l
Riesling Glimmerschiefer (halbtrocken) <i>Loersch (Mosel)</i> leichter Riesling mit angenehm süßer, fruchtiger Note	9,50 €	18,50 €	26,50 €
Chenin Blanc (halbtrocken) <i>Zenzela Charming White, Simonsvlei Winery (Südafrika)</i> verführerisch fruchtbetonte Note	7,50 €	14,50 €	21,50 €

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	6,90 €	13,50 €	
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	7,50 €	14,50 €	20,90 €
Flaschenweine	0,25l	0,5l	0,75l
Doppio Passo Primitivo (halbtrocken) fruchtig und weich mit einer feinen Restsüße aus der Region Apulien in Italien	7,90 €	15,50 €	23,50 €
Merlot (trocken) <i>Torre dei Vescovi, Colli Vicentini (Veneto, Italien)</i> angenehme Intensität mit feinem Duft nach roten Beeren	7,50 €	14,50 €	20,90 €
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	4,50 €
Roséweinschorle	4,50 €

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	3,20 €	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 €
Helbing Kümmel	2cl	2,80 €	Pernod auf Eis	4cl	4,90 €
Underberg	2cl	2,80 €	Baileys auf Eis	4cl	5,50 €
Jägermeister	2cl	2,80 €	Amaretto	2cl	2,50 €
Calvados	2cl	2,80 €	Amaretto mit Sahne	2cl	3,10 €
Tequila	2cl	2,80 €	Wodka	2cl	2,80 €

Heißgetränke

Espresso	2,30 €	Heiße Schokolade	3,90 €
Espresso Macchiato	2,50 €	mit Baileys	4,50 €
Doppelter Espresso	3,20 €	mit Sahne zzgl. 0,30 €	
Cappuccino	3,20 €		
Doppelter Cappuccino	4,50 €	Tee	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €	(Earl Grey, 7 Kostbarkeiten Grüntee,	
Tasse Filterkaffee	2,50 €	Vanille Roiboos, Dschungelblüte Früchtetee,	
		Hamburger Kräutergarten, Pfefferminz)	
Extra Flavour	0,50 €		
(Karamell, Vanille)			