

Mariendorf Eine Institution seit 25 Jahren

3 Damen, so verrät der Service, bevorzugen kleinere Steaks aus Argentinien. Männer würden eher größere Portionen vom US-Rind ordern. 25 Jahre alt wird das Steakhaus in diesem Jahr. Es bietet rund 60 Plätze. Stammgäste kommen auch wegen der hausgemachten Pfeffersauce. „All you can eat“, genauer: soviel wie auf den Teller passt, gibt es beim Salatbuffet für 3,90 Euro pro Person. Wer in der Gruppe ab vier Personen einen herzhaften Abend erleben will, reserviert das Acht-Gänge-Fleisch-Menü, das rund 22 Euro pro Person kostet.

• **Deseado** Tauernallee 6, Mariendorf, Bus X76 bis Tauernallee/Säntisstraße, tägl. 9–24 Uhr, ☎ 741 31 71, www.deseado.de

Wilmerdorf Frisch vom Lavastein-Grill

4 In der offenen Küche des zeitgemäß eingerichteten Steakhauses wird am Lavastein-Grill gearbeitet. Hier brutzeln Steakhaus-Klassiker wie argentinisches Rumpsteak, das mit Kroketten, Brokkoli und Kräuterbutter serviert wird. Entrecôte wird mit grünen Bohnen, Backkartoffeln und natürlich auch Kräuterbutter gereicht. Die Saucen sind hausgemacht. Wer sonntagabend und sonntags ab

20 Uhr kommt, kann sich als Aperitif einen Cocktail für fünf Euro gönnen. Auch für Geschäftsleute interessant: Mittags bietet das Steakhaus am Kurfürstendamm einen preiswerten Lunch an.

• **Prime Grillhouse** Kurfürstendamm 156, Wilmerdorf, tägl. 11.30–24 Uhr, ☎ 890 068 47, prime-grillhouse.com

Prenzlauer Berg Wagyu-Rind aus Down Under

5 Vorn im Lokal steht ein imposanter Bronzestier. Im Grill- und Pastabereich wandern die besten Stücke seiner Verwandtschaft auf die Hightech-Grills. Im Restaurant Tauro kommen die Steaks und Filets nicht nur aus Argentinien oder Amerika. Die Tauro-Köche setzen auch auf freilaufende Rinder aus Australien. Das Wagyu-Fleisch ist durchaus empfehlenswert. Ein 300-Gramm-Rumpsteak kostet allerdings 66 Euro. Auch vom anderen Ende der Welt, aber weitaus preisgünstiger: das 350-Gramm-Entrecôte aus Neuseeland.

• **Tauro** Schönhauser Allee 176, Prenzlauer Berg, U2 Senefelder Platz, tägl. 16–1 Uhr, ☎ 400 560 48

Waidmannslust Qualität zum fairen Preis

6 Wenn man von einem befreundeten Fleischer einen Restauranttipp

bekommt, sollte man ihn befolgen. Seine Kurzbeschreibung „Einrichtung sehr rustikal, aber top Filet“. Das einer deutschen Gaststätte ähnelnde Steakhaus gegenüber dem S-Bahnhof Waidmannslust serviert für erstaunliche Preise argentinisches Hüft-Rump-, Filet- und Pfeffersteak. Und dies exakt so blutig oder well done wie man es bestellt hat. Die teuerste Variante, ein 300-Gramm-Stück, kostet 19,50 Euro. Beilagen, wie die große Folienkartoffel, werden extra berechnet.

• **Stampedo** Waidmannslust Damm 176a, Waidmannslust, S1, 85 Waidmannslust, ☎ 411 20 17, Mo.–Fr. 16–24, Sbd. & So. 11.30–24 Uhr

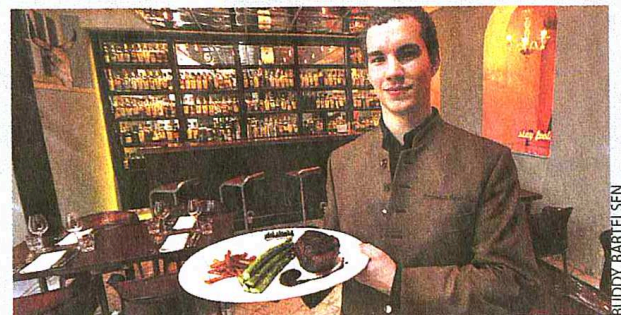
Pankow Argentinien auf dem Teller und im Glas

7 Ein romantisches Dinner im Steakhaus? In Pankow ist das möglich. Und durchaus erschwinglich. Das Viergang-Menü (34,90 Euro pro Person) wird von romantischer Musik und Kerzenlicht begleitet. Die Steak Company liebt es gemütlich. Die Räume sind mit Liebe zum Detail eingerichtet, auf schwarzen Lederstühlen genießen die Gäste ein Glas Malbec, den Vorzeigewein der Argentinier. Es gibt auch andere Weine aus Übersee. Zu den argentinischen Steaks, die auf dem Lavasteingrill zubereitet werden, kann man aus einem knappen Dutzend Saucen wählen.

Mitte Das mächtige Porterhouse

10 Im Souterrain seines Hotels The Dude hat sich Alexander Schmidvogel mit dem Brooklyn Beef Club sein Lieblingssteakhaus ganz im Stil eines New Yorker Grills geschaffen. Das Fleisch importiert er selbst. Das US Black Angus Beef lässt er bei der Atlantiküberquerung an Bord reifen, bevor es auf die 850° Grad heißen Hightech-Grills wandert. Das Ergebnis etwa beim mächtigen Porterhouse für zwei Personen: außen mit einer knusprigen Kruste, innen butterzart und schön saftig.

• **Brooklyn Beef Club** Köpenicker Str. 92, Mitte, U8 Heinrich-Heine-Str., Mo.–Sbd. 18–24 Uhr, ☎ 20 21 58 20, brooklynbeefclub.com



BUDDY BARTHELEN