Rindock’s Steakhouse Wandsbek

Es gibt zwei Kriterien, die für ein Steakhouse sehr wichtig sind. Da ist das eine Kriterium, dass der Koch den vom Gast gewünschten Gargrad seines Steaks auch richtig trifft. Und die Servicekraft beim Bestellvorgang auch nicht vergisst, diesen beim Gast zu erfragen. Und das andere Kriterium ist die Qualität der Fleisches.

Das erste Kriterium hat der Koch des Steakhouse „Rindock’s“ richtig getroffen. Medium rare bestellt, und medium rare an den Tisch gebracht.

Das zweite Kriterium hat das Steakhouse nicht zufriedenstellend erfüllt. Mir hat die Qualität des gewählten Ribeye-Steaks nicht ausgereicht. Das geht besser. Mit qualitativ hochwertigerem Fleisch.



Das Steakhouse

Aber der Reihe nach. Das Steakhouse „Rindock’s“ hat vor gut einem Jahr in den Räumen des früheren Wandsbeker Wirtshauses – bayrisch mit Schweinshaxen und Weißbier – seine Wandsbeker Filiale eröffnet. Denn es gibt in Hamburg noch mehr Steakhouse „Rindock’s“. Es war also langsam an der Zeit, dieses neue Restaurant am alten S-Bahnhof Wandsbek zu besuchen und ein gutes Steak zu essen.



Attraktiver, umgebauter Biergarten

Über die Innenräume kann ich nichts berichten, denn ich saß bei gutem Wetter mit 25 °C im Biergarten. Da dieser aber komplett umgebaut ist, spekuliere ich, dass die Innenräume vor Einzug des Restaurants auch umgebaut oder zumindest renoviert und modernisiert worden sind. Der Biergarten hat einen neuen Fußbodenbelag und eine neue Abschirmung nach Außen erhalten. Und sonst sind viele helle, freundliche, bräunliche und gräuliche Farben verwendet worden.

Die weibliche Servicekraft war sehr aufmerksam. Und nach dem Studieren der Speisekarte fehlte dann auch nicht die eingangs erwähnte wichtige Frage nach dem Gargrad des gewählten Ribeye-Steaks, wobei sie mir meine Antwort auch zweimal bestätigte.

Die Speisekarte des Steakhouses ist sehr umfangreich. Es gibt eine einzelne Seite nur für Steaks in unterschiedlicher Grammatur und somit Preis. Jedes Steak wird mit einer von vier dort genannten Beilagen, einem kleinen Salat und einem in Butter kross gebratenen Stück Brot serviert. Dazu noch ein kleines Schälchen mit einer leicht scharfen Steaksoße. Darüber hinaus gibt es aber auch eine Seite mit Burger oder Schnitzel. Und einige wenige Gerichte mit Pasta oder Fisch.

Als Besonderheit ist eine derzeit saisonal bedingte Seite rein mit Spargelgerichten zu erwähnen. Und dann für die arbeitende Bevölkerung, die sich hoffentlich auch unter der Woche zahlreich in dem Steakhosue einfindet, zwei Seiten mit unterschiedlichen Mittagsmenüs und eine Seite mit speziellen Menüs. Suppen/Vorspeisen, Desserts, Cocktails oder Getränke müssen hier nicht zusätzlich erwähnt werden.



Das bestellte Gericht

Nun zu dem bestellten Ribeye-Steak, 250 g, mit Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln, geröstetem Brot, kleinem Salat und Steaksoße. Dazu gab es ein leckeres, alkoholfreies Weissbier, 0,5 l.



Gargrad gut getroffen

Das Steak überzeugte beim Servieren durch die Servicekraft. Es hatte schöne Grillspuren vom Grill, war schmackhaft gewürzt und hatte ein Stück Kräuterbutter obenauf. Beim ersten Anschneiden stellte ich auch sofort fest, der Koch hatte den Gargrad perfekt getroffen. Medium rare. Unvorteilhaft empfand ich das Servieren des Steaks in einer heißen Gussschale. War dies dem Umstand geschuldet, dass ich mein Gericht im Biergarten aß und es somit schneller auskühlen konnte als im Innenraum? Resultat war jedenfalls, dass das Steak medium rare in der Gussschale nachgarte. Und nach wenigen Minuten war das Steak leider well done. Das sollte nicht sein. Und auch die Fleischqualität überzeugte mich nicht. Ich habe in meinem Leben schon besseres Rindfleisch gegessen. Das Steak überzeugte mich also nicht vollends, weshalb ich mir dieses Gericht nicht nochmals bestellen würde.

Die Beilage war schmackhaft. Frisches, knackiges, in Butter

gebratenes Gemüse – Zucchini, Paprika, Brokkoli, Wurzel und Champignons. Mit einigen wenigen Kartoffeln und frischem Rosmarin. Leider war die Beilage nicht sehr heiß und es fehlte Salz. Im Biergarten stehen kein Salz und Pfeffer zum Nachwürzen auf den Tischen, und hätte ich auf die Servicekraft gewartet, um um diese zu bitten, wäre die Beilage noch kälter geworden. Das längliche, halbe Brot war kross und knusprig in Butter angebraten. Der Salat – Eisbergsalat, Rucola, Tomate, Wurzel, Mais und Salatgurke – hätte besser mariniert sein können. So befand sich die Marinade fast nur am Boden des gewölbten Tellers. Viele der Salatzutaten aber waren gänzlich unmariniert. Besser wäre es gewesen, den kompletten Salat vor dem Servieren mit der Marinade in eine Schüssel zu geben und alles gut mit den Händen zu vermischen. Die kleine Steaksoße in dem Töpfchen war leicht scharf. Ich vermute, dass sie aus Tomatenmark, Tomatensaft und Sambal Oelek zubereitet worden war, vermutlich waren auch etwas klein geschnittene Mixed Pickles untergemischt. Die Steaksoße hätte durch andere Zutaten ein wenig mehr Frische verdient – vielleicht ein wenig Säure durch Zitronensaft oder ähnliches. Aber sie schmeckte zusammen mit dem Steak recht gut und brachte eine leichte Schärfe an das Fleisch.

Insgesamt verbrachte ich gute 1 1/2 Stunden im Biergarten, genoß das medium rare Ribeye-Steak mit Beilagen und dem alkoholfreien Bier bei angenehmer Außentemperatur und verbrachte einen netten Abend.

Als Empfehlung für andere Personen, die mit einem Besuch im Steakhouse liebäugeln, kann ich nur sagen: Das wichtige Kriterium, den Gargrad perfekt zu treffen, ist erfüllt. Somit kann ich das Steakhosue empfehlen. Über die Qualität des Fleisches kann man sicherlich streiten. Insgesamt gebe ich dem Steakhouse daher von möglichen 10 Punkten ganze 7 Punkte. Wenn der Inhaber oder Koch an einigen Stellschrauben noch etwas dreht, geht die Bewertung dann sicherlich noch höher.

Die Qualität und Professionalität eines Restaurants zeigt sich

aber auch an kleinen Dingen. Ich teilte nach dem Essen der Servicekraft beim Abräumen meines Tisches meinen Eindruck kurz mit. Ich sei mit dem getroffenen Gardgrad sehr zufrieden gewesen. Nicht jedoch mit der Fleischqualität, dies ginge besser. Sie entschuldigte sich für letzteres und brachte mir als kleine Entschädigung einen Espresso, den sie nicht berechnete.