

Kobe

Kontaktdaten:

Kobe

Schmilinskystraße 19

20099 Hamburg

Tel: 040-246083

Fax: 040-23953338

Web: www.restaurant-kobe.de

Sitzplätze: 22 (innen) / 16 (außen)

Öffnungszeiten:

Montag	17.00-23.00	
Dienstag	17.00-23.00	
Mittwoch	17.00-23.00	
Donnerstag	17.00-23.00	
Freitag	17.00-23.00	
Samstag	17.00-23.00	
Sonntag	17.00-23.00	

Kategorie(n):

Internationales Restaurant

Grillfleisch / Steaks

Steakhaus

Erlebnisgastronomie

Besonderheit(en):

Aktions- / Saisongerichte

Internet / WLAN

Sitzmöglichkeiten im Außenbereich

Beschreibung

Das im Jahre 2010 gegründete Restaurant "Kobe" hat seinen Sitz in St. Georg, Ende der Langen Reihe in einer Nebenstraße.

Als Steakhouse bietet das "Kobe" Fleisch des Wagyu-Rindes an, das extrem zart und dunkelrot erscheint, was auf der täglichen Massage der Rinder beruht, die gleichzeitig mit Sake besprüht werden. Dies erzeugt eine besondere Fettschicht, die das Fleisch sehr schmackhaft macht. Das Restaurant hat sich auf die Marmorisierungsstärke 9+ (9-11) spezialisiert, die für die 12 Güteklassen des Fleisches steht. Das extravagante Erlebnis ist der 300°C heiße servierte Stein, auf dem der Gast selbst sein Steak braten kann. Vorweg lässt man sich einen der Salate oder Vorspeisen schmecken. Doch nicht nur Rind kommt bei "Kobe" zum Einsatz, Schwein, Bison, Strauß und Lamm machen hier auch die Runde.

Auf der Getränkekarte finden sich alle gängigen alkoholischen und nichtalkoholischen Varianten, doch ist man stolz auf seine Weine, deren Herkunft z.B. Deutschland, Frankreich, Italien oder Australien ist.

Gerade abends entfaltet das Restaurant seinen Charakter als Restaurant mit Bar, die sich mit Tresen- und Bodenbeleuchtung in Szene setzt. Das Restaurant selbst ist ohne weitere Experimente mit braunen Lederbänken und komfortablen Stühlen ausgestattet. Diese fügen sich ins sonst helle Erscheinungsbild des Interieurs.

Im Sommer kann vor dem Restaurant auf der ein Dutzend Sitzplätze bietenden Terrasse verweilt werden.

