

800° Premium Steakhouse

Fleisch im American Style

Gleich gegenüber dem Messegelände hat sich dieses Steakhouse der gehobenen amerikanischen Küche verpflichtet. «Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Grill nach der 800°-Methode mit Temperaturen über 350 Grad Celsius gebraten. Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis.» So wird der Name des Lokals erklärt. Wobei anzumerken wäre, dass 800 Grad Fahrenheit, also die amerikanische «Temperaturwährung», schon über 425 Grad Celsius wären.

Die Innenausstattung des «800° Premium Steakhouse» ist sehr geschmackvoll, jedenfalls gibt es keine ausgestopften Indianer oder Büffelköpfe an der Wand. Alles kommt erfreulich nüchtern und eher europäisch designt daher.

Das Restaurant frönt dem Fleisch, die Speisekarte ist voll fleischlicher Lust, fleischt sozusagen fast ein bisschen über, denn wer packt schon einfach so ein Rib-Eye-Steak mit 300 Gramm (Fr. 39.–) oder gar ein T-Bone mit 500

Gramm (Fr. 73.–)? Wer das kann und mag, der ist hier jedenfalls am richtigen Ort.

Wir nehmen den kleinen Caesar-Salat (Fr. 12.–), der sehr gut angemacht ist, knackiges Grünfutter mit Käse und Croutons. Dann wartet ein Cheese Burger (Fr. 25.–) auf uns, gut zehn Zentimeter hoch, Rindfleisch mit Emmentalerkäse, Speck, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce, alles im exklusiven Brötchen, dazu wirklich feine Zündholzpommes (Fr. 7.–). Dieser Burger will richtig erobert sein, und es lohnt sich.

Ausserdem bekommen wir ein Nackenstück vom US-Black-Angus-Rind (Fr. 38.–), welches sich reichlich wortgewaltig Chuck Flap Edge Roast nennt, dazu eine Baked Potatoe (Fr. 7.–) und hausgemachte Sauce Café de Paris (Fr. 3.–). Stellenweise ist das Fleisch ein bisschen zäh. Aber man bedenke, dass das arme Rind grad noch auf den weiten Prärien von Kansas gegrast hat und nun teilweise hier vor uns im Teller liegt. Die Steaks kann man sich mit vielen Extras wie etwa Entenleber oder Shrimps noch aufpimpen.

Angenehm ist auch die grosse Auswahl von offenen Weinen, etwa dem schönen Markgräfler Weissburgunder (Fr. 8.–/dl) von Max Geitlinger aus Egerten.

Wie gesagt, wer ordentlich Fleisch essen will, der ist in diesem Steakhouse am richtigen Ort. wb

Riehenring 109, 4058 Basel

Fon 061 681 88 00

www.800grad.ch

mo–fr 11.30–14.30 & 18–24,

sa & so 18–24 Uhr

(Küche 11.30–13.30 & 18–21.30 Uhr),

sa-mittag & so-mittag geschlossen

sowie über Weihnachten/Neujahr und zwei Wochen im Juli/August

HG Fr. 32–68

h m s v

  Basel, Riehenring
Linien 14, 21, 30

Trendsetter in Basel: Rang 4

