



# 20 Jahre Steak'n more

ANZEIGEN-EXTRA

## Genuss, Gastfreundschaft und frische Ideen

Steak'n more bietet viele Spezialitäten – seit 20 Jahren

Seit mittlerweile 20 Jahren steht das Steak'n more im Scandinavian Park in Handewitt für hochwertige Steaks, gemütliche Atmosphäre und echte norddeutsche Gastfreundschaft. Was 2006 mit viel Leidenschaft und Erfahrung begann, hat sich längst weit über die Region hinaus einen Namen gemacht. Zusammen mit seinem Team heißt Inhaber und Küchenmeister Frank Höck Tag für Tag Gäste aus der Region sowie aus ganz Deutschland und Dänemark willkommen.

### Mit Leidenschaft dabei

Frank Höck absolvierte seine Ausbildung Anfang der 90er-Jahre im Internar Hotel Glücksburg und sammelte anschließend sieben Jahre lang internationale Erfahrungen auf Kreuzfahrtschiffen wie der M/S Europa. Nach seiner Meisterprüfung an der Hotelfachschule Heidelberg zog es ihn zurück in die Heimat und in die Selbstständigkeit. Heute vereint das Steak'n more erfolgreich Steakhouse und Bistro unter einem Dach.

Im Steakhouse erwarten die Gäste saftige Steaks vom Lavasteingrill, Burger, Spare Ribs, Schnitzelgerichte sowie vegetarische Spezialitäten. Besonders beliebt ist das große XXL-Salatbuffet, das zu allen Hauptgerichten inklusive ist. Serviert werden unter anderem Rib Eye, Rumpsteak, Rinderfilet oder Lammrücken mit verschiedenen Beilagen und hausgemachten Dips.

„Wir freuen uns riesig über die vielen Stammgäste, die uns teilweise seit zwei Jahrzehnten begleiten“, sagt Frank Höck. „Das macht uns schon ein bisschen stolz.“



Frank Höck freut sich auf das 20-jährige Jubiläum des Steak'n more im Scandinavian Park Handewitt.

### Neustart nach Modernisierung

Ein prägender Moment in der jüngeren Unternehmensgeschichte war die umfassende Modernisierung im Jahr 2024. „Das absolute Highlight war natürlich der komplette Umbau Anfang 2024. Wir haben innen alles entkernt und komplett neu gemacht, echt der Wahnsinn“, erinnert sich Frank Höck. Mit modernisiertem Ambiente, neuen Sitzbereichen und einem frischen Raumkonzept präsentiert sich das Steak'n more heute zeitgemäß und einladend wie nie zuvor. Auch technische Abläufe und Servicebe-

reiche wurden optimiert, damit Gäste ihren Besuch noch entspannter genießen können.

Das Bistro ist seit vielen Jahren ein beliebter Treffpunkt, vom frühen Morgen bis in den Abend hinein. Tägliche Highlights sind das große Frühstücksbuffet „All you can Eat and Drink“ von 7 bis 11 Uhr sowie der täglich wechselnde Mittagstisch.

Dazu gibt es durchgehend klassische Bistrogerichte, kleine Snacks, Burger, Currywurst, Schnitzelvariationen und vieles mehr – selbstverständlich auch zum Mitnehmen. Besonders Reisende, Berufspendler und Familien

schätzen das vielseitige Angebot und die langen Öffnungszeiten.

### Dank an Mitarbeiter und Kunden

Zum Jubiläum richtet Frank Höck seinen besonderen Dank an die vielen langjährigen Mitarbeiter, Kunden und Lieferanten, die das Steak'n more über all die Jahre begleitet und unterstützt haben. Viele von ihnen gehören seit langer Zeit fest zur Steak'n more-Familie und tragen täglich dazu bei, dass Qualität, Service und Herzlichkeit stimmen. „Ohne dieses starke Team und unsere treuen Gäste wären 20 erfolgreiche Jahre nicht möglich gewesen“, betont Frank Höck.

Neben dem Restaurantbetrieb ist das Steak'n more außerdem eine gefragte Adresse für Familienfeiern, Betriebsfeste, Konfirmationen oder Weihnachtsfeiern. Ob im kleinen Kreis oder mit größeren Gesellschaften, individuelle Menü- und Büfetwünsche gehören hier selbstverständlich dazu. Bei schönem Wetter lädt zusätzlich die Terrasse zum Verweilen ein.

Auch nach 20 Jahren blickt das Team motiviert in die Zukunft. Das Ziel bleibt unverändert: Gäste mit gutem Essen, herzlichem Service und einer entspannten Atmosphäre zu begeistern, und das Tag für Tag. *woh*



Das XXL-Salatbuffet im Steak'n more bietet Genuss für jeden Geschmack. Fotos: woh

**STEAKHOUSE HANDEWITT**



Komm vorbei, wir freuen uns auf deinen Besuch!

Spezialitäten vom Lavasteingrill

Alle Steaks inkl. Dips, Steakhousebrot, Kräuterbutter, Kartoffelbeilage nach Wahl und Salat vom Buffet - Täglich von 7.00 - 22.00 Uhr  
Frühstücksbuffet - Mittagstisch - Bistro - Steakhouse

Scandinavian Park 2 · 24983 Handewitt · Telefon: 04608-97 22 77  
[www.steak-n-more.de](http://www.steak-n-more.de)

Der gute Service!

GERALD MÜLLER Sanitär Heizung

Herzlichen Glückwunsch zum 20-jährigen Bestehen!

Alter Kirchenweg 77 • 24983 Handewitt • 04608 97 04 45

Wir gratulieren

Flensburger Fleischkontor

www.fleischkontor.de

Herzlichen Glückwunsch zum 20-jährigen Jubiläum und weiterhin alles Gute!

Küstenkontor OHG Allianz

SEIT 20 JAHREN FEUER UND FLAMME

WIR GRATULIEREN ZUM JUBILÄUM!

www.scandipark.de scandiPARK

WIR GRATULIEREN dem Steak'n more herzlich zum 20-jährigen Jubiläum.

Wir wünschen alles Gute und freuen uns weiterhin auf eine gemeinsame, erfolgreiche Zukunft.

Ihr WM-Team Handewitt

WM SE WM

WM SE - Skandinavien-Bogen 7 - 24983 Handewitt

Wir gratulieren zum 20-jährigen Firmenbestehen und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Ihre Mediaberater

Julia Dahmen Tel.: 0461 808 2151 julia.dahmen@shz.de

Gerrit Sievers Tel.: 0461 808 2184 gerrit.sievers@shz.de

Anna-Lena Cordes Tel.: 0461 808 3010 anna-lena.cordes@shz.de

Die WochenSchau shz



Modernes Ambiente und gemütliche Steakhouse-Atmosphäre laden im Steak'n more zum Genießen und Verweilen ein.