



NAIS

Argentinisches Steakhaus

Kassel Wilhelmshöher Allee Ecke Kirchweg ☎ 21 52 0
www.steakhaus-nais.de info@steakhaus-nais.de

Liebe Gäste,

seien Sie herzlich willkommen in unserem Hause.

Unsere Mitarbeiter und wir möchten, dass Sie sich rundum wohlfühlen und zufrieden sind.

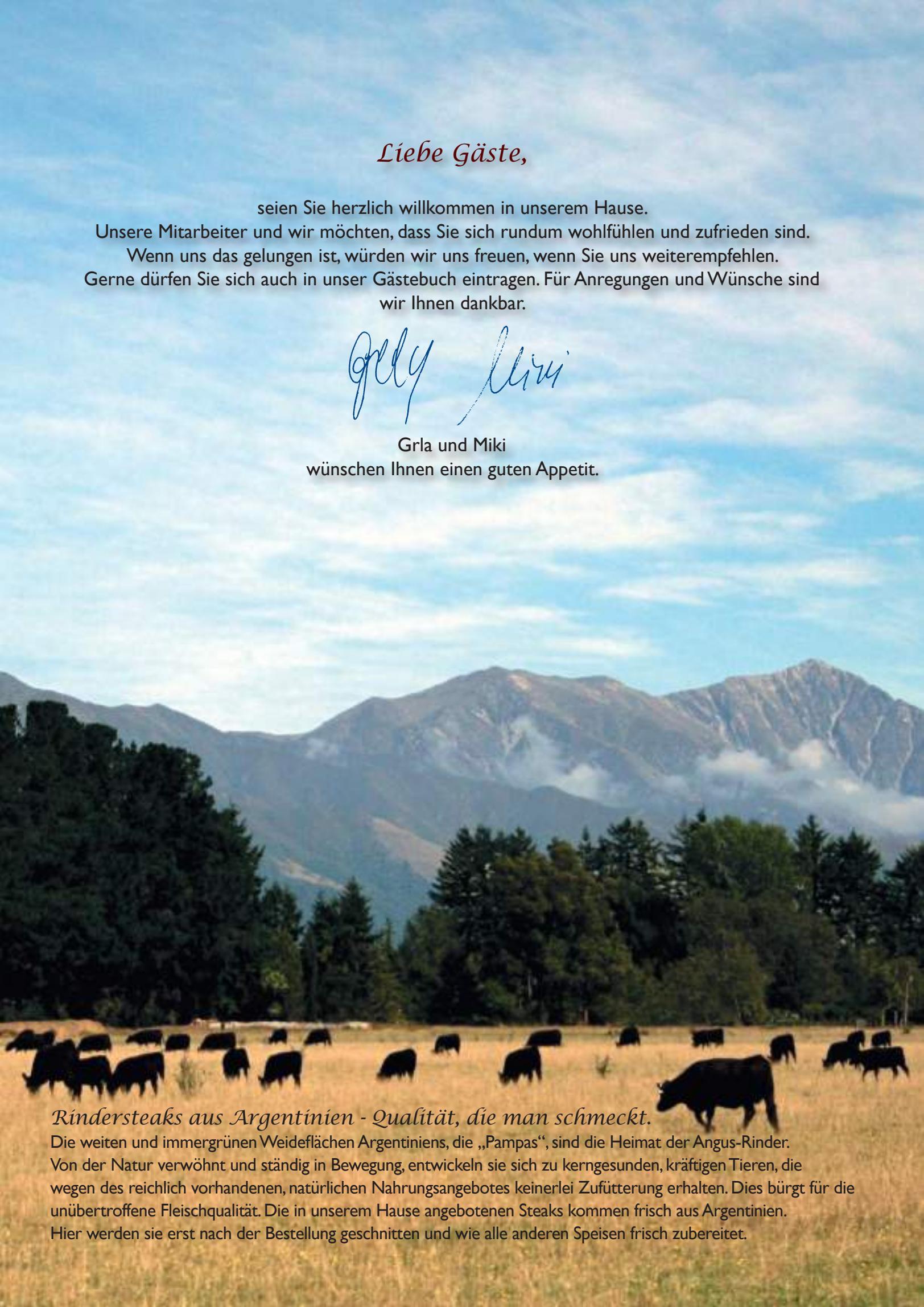
Wenn uns das gelungen ist, würden wir uns freuen, wenn Sie uns weiterempfehlen.

Gerne dürfen Sie sich auch in unser Gästebuch eintragen. Für Anregungen und Wünsche sind wir Ihnen dankbar.



Grla und Miki

wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Rindersteaks aus Argentinien - Qualität, die man schmeckt.

Die weiten und immergrünen Weideflächen Argentiniens, die „Pampas“, sind die Heimat der Angus-Rinder.

Von der Natur verwöhnt und ständig in Bewegung, entwickeln sie sich zu kerngesunden, kräftigen Tieren, die

wegen des reichlich vorhandenen, natürlichen Nahrungsangebotes keinerlei Zufütterung erhalten. Dies bürgt für die unübertroffene Fleischqualität. Die in unserem Hause angebotenen Steaks kommen frisch aus Argentinien.

Hier werden sie erst nach der Bestellung geschnitten und wie alle anderen Speisen frisch zubereitet.

Aperitifs & Cocktails

01 Sherry (medium, dry)	5cl	4,50	09 Cuba Libre, Havanna Club	5,50
02 Martini (dry, bianco, rosso)	5cl	4,50	010 Campari-Orange ³	5,50
03 Kir		4,50	011 Campari-Soda ³	5,10
05 Glas Prosecco	0,1l	4,50	012 Caipirinha	5,90
06 Gin Tonic (Gin Mare)		7,50	013 Caipirinha Virgin (alkoholfrei)	5,00
07 Gin Tonic (Hilbing Malbec Gin)		7,50	014 Aperol Sprizz	5,90
08 Gin Tonic 0,0% (alkoholfrei)		6,00		

Vorspeisen und kleine Gerichte

1 <u>Korsischer Schafskäse</u>	<u>8,80</u>	5 <u>Riesengarnelen (gut gewürzt)</u>	<u>12,50</u>
mit Olivenölkräutern*, Tomaten-Tatar*, dazu Weißbrot		gebraten mit frischen Champignons, dazu Knoblauchcreme*, und Weißbrot	
2 <u>Ziegenkäse im Speckmantel</u>	<u>9,50</u>	6 <u>Gegrillte Champignonköpfe</u>	<u>6,50</u>
im Speck ⁶ gegrillter Ziegenkäse auf einem Salatnest		überbacken mit Kräutercreme*, dazu Weißbrot	
3 <u>Tomate Mozzarella</u>	<u>7,80</u>	7 <u>Hausgemachte Knoblauchcreme*</u>	<u>4,00</u>
mit frischen Kräutern, Olivenöl und Balsamico-Tomaten, dazu Weißbrot		dazu Weißbrot	
4 <u>Weinbergschnecken</u>	<u>9,80</u>	8 <u>Gegrillte PaprikaSchoten, mild</u>	<u>7,50</u>
1/2 Dutzend mit Kräutercreme*, überbacken, dazu Weißbrot		kleine, grüne Paprikaschoten mit Knoblauch- Olivenöl, dazu Weißbrot	

Suppen

10 <u>Rindfleischsuppe* mit Ei</u>	<u>4,50</u>
11 <u>schwarze Bohnensuppe* (scharf)</u>	<u>4,90</u>
vegetarisch	
12 <u>Hummerrahmsuppe*</u>	<u>5,90</u>
mit Cognac und Sahnehaube	
13 <u>Knoblauchcremesuppe*</u>	<u>4,50</u>
mit geröstetem Toast	

Salate

15 <u>kleiner NAIS Salatteller</u>	<u>jeweils 5,90</u>
Für Sie einmal zur Selbstbedienung vom Salatbuffet	
16 <u>Pute & Salat</u>	<u>13,90</u>
gemischter Salat mit gegrillten Putenbrustfilet, Balsamico und gerösteten Knoblauchbrot	
17 <u>Großer gemischter Salat (vegan)</u>	<u>13,00</u>
Salat mit eingelegten Tofu, gerösteten Kürbis- Kernen, Balsamico, dazu Weißbrot	

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

20 <u>Putenschnitzel</u>	<u>7,50</u>	21 <u>Schweinefilet</u>	<u>7,50</u>	22 <u>Fleischröllchen</u>	<u>7,50</u>
mit Steakhouse-Pommes und Ketchup		mit Steakhouse-Pommes und Ketchup		aus reinem Rinderhack, mit Steakhouse-Pommes und Ketchup	

*hausgemacht

Steaks & Beilagen

Steaks
Beilagen
Saucen



Wie mögen Sie Ihr Steak?
„englisch“ (saftig rot),
„medium“ (zart rosa) oder
„well done“ (durchgegrillt)

Rumpsteak

...wird mit einem dünnen Fettrand gegrillt.
daher der würzig saftige Geschmack

25	250 g	23,50
26	350 g	31,50
27	500 g	45,00

Filetsteak

Das zarteste Stück aus der Rinderlende mit
geringen Fettanteil, fein im Geschmack

28	200 g	26,50
30	300 g	39,00

Schweinesteak Iberico 250g

Saftiges und würziges Steak aus dem Rücken

31		16,00
----	--	-------

Hüftsteak

Das Fleisch aus dem „Herzen der Hüfte“.
Kräftig, würziger Geschmack - ohne Fett

33	200 g	13,90
34	300 g	20,90
35	400 g	28,00

Rib Eye / Entrecote Steak

Von der zarten Hochrippe, mit einem
kleinen Fetttage, das ihm Saft und Würze verleiht

36	300 g	29,50
37	400 g	39,00
38	600 g	59,00

Putensteak

Leicht bekömmliches Fleisch von der Putenbrust

39	200 g	11,00
40	300 g	15,50

ALLE GEWICHTSANGABEN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH ALS ROHWICHT.

Wagyu Steak (Kobe), Bison, T-Bone, Wasserbüffel u.A. je nach Verfügbarkeit

Beilagen

110	Knoblauchbrot*	2,50
111	Ofenkartoffel mit SourCream*	3,20
112	Steakhouse Pommes	3,20
113	Mais mit Kräuterbutter*	3,00
114	Kartoffel Kroketten*	3,50
115	Bratkartoffeln* mit Zwiebeln	4,80
116	grüne Bohnen mit Butter	3,90
117	Pfannengemüse*	4,90
	eine bunte Mischung aus frischer Paprika, Zwiebeln, Champignons und Tomaten	
118	gedünstete Zwiebeln*	2,50
119	Brokkoli-Tomaten-Gemüse	4,80
	Brokoli mit Cocktailtomaten in Butter geschwenkt	

Saucen

120	Port. Ketchup o Mayonnaise	0,50
121	Pfeffer-Cognac-Sahnesauce*	3,20
122	Portion Weißbrot	2,00
123	gegrillte Champignons mit Kräutercreme*	3,50
124	würziger Steak Dip*	1,00
125	Steinpilz-Sahne-Sauce*	4,50
126	hausgem. Knoblauch Dip*	1,80
127	hausgem. Kräuterbutter*	2,00
128	Sour Creme*	1,50
129	Knoblauch-Petersilienöl*	1,50
130	Sauce Bernaise	3,10
131	Chimichuri (scharf)*	1,50
	Argentinische Kräuter Steaksauce mit Knoblauch	

*hausgemacht

Steakvariationen

vom Angus Rind

Zu allen Variationen bieten wir Ihnen einen Salat vom Büffet an.

Rumpsteak 250g

- 42 **Rumpsteak „Kräutersaitling“** 32,50
mit frischen Kräutersaitlingen in Butter geschwenkt
- 43 **Rumpsteak „Grüner Pfeffer“** 29,50
mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahne-Sauce*
- 44 **Rumpsteak „Käse-Preiselbeer“** 32,00
mit Roquefort Käse, gratiniert
- 45 **Rumpsteak „Grönland Shrimps“** 33,00
mit Knoblauchchilliecreme* gratiniert

Filetsteak 200g

- 51 **Filetsteak „Brokkoli-Cocktail“** 34,00
mit Brokkoli-Cocktailtomaten in Butter geschwenkt
- 52 **Filetsteak „Grüner Pfeffer“** 33,00
mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahne-Sauce*
- 53 **Filetsteak „Champignons“** 35,50
frisch gegrillte Champignons mit Sauce Bernaise, gratiniert
- 55 **Filetsteak „Steinpilz“** 35,50
mit feiner Steinpilz-Sahnesauce*

Putenvariationen

- 60 **Putensteak „Steinpilz“** 18,50
mit feiner Steinpilz-Sahne-Sauce*
dazu Kartoffel Krokette*
- 61 **Putenfilet Brokkoli** 19,50
gegrilltes Putenfilet mit Brokkoli, Bernaise und Bratkartoffeln*
- 62 **Putenssteak gegrillt** 14,50
mit Kräuterbutter* und Ofenkartoffel mit Sour Creme*
- 63 **Puten Medaillons** 17,50
mit Tomate-Mozarella gratiniert,
dazu eine Portion Steakhouse Pommes

Lamm

- 65 **Lammkotelett (carre)** 21,50
vier gegrillte Lammkotelettes mit Kräuterbutter* und Grilltomate, dazu Knoblauchbrot*

*hausgemacht

Grillvarianten

70 **zwei Schweinenacken-Steak** 15,50
durchwachsen mit gedünsteten Zwiebeln ,
dazu eine Portion Steakhouse Pommes

71 **drei Schweinemedallions** 16,50
mit frischen gegrillten Champignons,
überzogen mit Kräutercreme* und Kroketten*

72 **drei Schweinemedallions** 18,50
(Art des Hauses)
mit Schafskäse gefüllt, dazu grüne Bohnen,
Kräuterbutter* und Kroketten*

73 **SchweineSteak, Iberico 250g** 22,50
mit Steakhouse Pommes dazu Kräuterbutter*
und Salat

81 **Grillteller (350g)** 22,50
vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter*
dazu Steakhouse Pommes

82 **Rinder-Filet-Spitzen „Pfanne“** 24,90
mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und
Tomaten in der Pfanne geschwenkt, dazu
Kartoffelkroketten



83 **Steak und Käse (220g)** 20,00
Saftiges Hüftsteak, gefüllt mit Schafskäse,
dazu Bratkartoffeln* und Kräuterbutter*

84 **Hacksteak Schafskäse (250g)** 16,50
Hacksteak aus reinem Rinder Steakfleisch
mit Schafskäse gefüllt , dazu etwas Krautsalat
und eine Portion Steakhouse Pommes

Desserts

90 **Bourbon Vanilleeis mit Sahne** 4,50

91 **Walnusseis „Dulce de Leche“** 4,80
mit hausgemachter MilchCaramelSauce*

92 **Bourbon Vanilleeis „Kirsch“** 4,80
mit heißen Kirschen* und Sahne

93 **Palatschinken* (Pfannkuchen)** 8,50
mit Vanilleeis und heißen Kirschen*

94 **Palatschinken*(Pfannkuchen)** 6,80
mit braunen Rohrzucker und Zimt

95 **Moelleux au Chocolat*** 6,80
warmes Schokoküchlein mit einem Kern
flüssiger Schokolade, dazu ErdbeerSauce*

*hausgemacht

Alkoholfreie Getränke

		0,2l / 0,4l			
140	Coca-Cola ^{1,3}	2,50	/ 4,50	149	Gerolsteiner Sprudel 0,75l 6,80
141	Coca-Cola light ^{1,3}	2,50	/ 4,50	150	Gerolsteiner Still 0,75l 6,80
142	Fanta ³	2,50	/ 4,50	151	KirschsafftSchorle 0,2l 2,90
143	Sprite ³	2,50	/ 4,50	152	Kirschsafft 0,2l 2,90
144	Spezi ^{1,3}	2,50	/ 4,50	153	KiBa 0,2l 2,90
145	Apfelschorle	2,50	/ 4,50	154	Orangensaft 0,2l 3,00
146	Bitter Lemon ^{2,4,5}	2,80	/ 5,20	155	Bananennektar 0,2l 2,90
147	Ginger Ale	3,00	/ 5,30	156	Apfelsaft 0,2l 2,90
148	Mineralwasser	2,20	/ 3,90		

Biere

Krombacher

Biere vom Fass		Flaschenbier Krombacher	
157	Krombacher Pils 0,3l	3,50	161 Hefeweizen 0,5l 4,90
158	Krombacher Pils 0,4l	4,40	162 Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 4,90
159	Krombacher Pils 1 ltr.	11,00	163 Alkoholfreies Pils 0,33l 3,30
160	Krombacher Dunkel 0,3l	3,80	
161	Krombacher Dunkel 0,4l	4,70	

Hütt

Naturtrüb

ECHT NORDHESSISCH

Naturtrüb vom Fass	0,3l	3,90
Naturtrüb vom Fass	0,4l	4,90

Spirituosen

165	Jubiläums Aquavit	2cl	3,50
166	Malteser Aquavit	2cl	2,90
167	Slivovic	2cl	2,90
168	Ouzo I2	2cl	2,90
169	Tequilla Silver	2cl	3,00
170	Wodka Moskovskaya	2cl	3,00
171	Williams Birne Pircher	2cl	3,20
172	Fernet Branca	2cl	3,00
173	Grappa Chardonnay	2cl	3,50
174	Jägermeister+	2cl	2,90
175	Asbach Uralt+	2cl	2,90
176	Cardinal Mendoza	2cl	5,00
177	Jim Beam+	2cl	3,90
178	Jack Daniel's+	2cl	4,20
193	Rum Havana Club+	2cl	2,90
194	Gin Mare	4cl	4,90
194	Hilbing Malbec Gin	4cl	4,90

+Als Cola-Mix + 1,50

Warme Getränke

179	Espresso ¹	2,50
180	Double Espresso ¹	3,50
181	Kaffee Amaretto	3,90
182	Cappuccino ¹	3,80
183	Tasse Kaffee ¹	2,90
184	Glas Tee ¹	1,90
185	Havana Club Tee	4,50

Liköre

190	Amaretto	2cl	2,90
191	Ramazotti	4cl	4,50
192	Sambuca Molinari	2cl	3,10

1 Koffeinhaltig • 2 Benzolsäure • 3 Farbstoff • 4 Chininhaltig • 5 Antioxydmittel • 6 Konservierung

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
Allergenkarte auf Wunsch vorhanden

Bitte fragen Sie
nach unserer
Weinkarte

Das ist unsere
Natur.
Und das ist ihr
Bier.

Mit Felsquellwasser® gebraut.



Eine Perle der Natur.