



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	3,50	08 Cuba Libre, Havana Club	5,20
02 Martini (dry, bianco, rosso) 5cl	3,90	09 Campari-Orange³	5,50
03 Kir	4,50	010 Campari-Soda³	4,90
05 Glas Prosecco 0,1l	4,50	011 Wodka Lemon	4,00
		012 Aperol Sprizz	5,50

Aperitifs
Vorspeisen
Suppen
Salate
Kinder

Vorspeisen und kleine Gerichte

- 1 Korsischer Schafskäse 7,80**
mit Olivenölkräutern*, Tomaten-Tatar*,
dazu Weißbrot
- 2 Ziegenkäse im Speckmantel 8,80**
im Speck⁶ gegrillter Ziegenkäse auf einem
Salatnest
- 3 Tomate Mozzarella 7,40**
mit frischen Kräutern, Olivenöl und
Balsamico-Tomaten, dazu Weißbrot
- 4 Weinbergschnecken 8,50**
1/2 Dutzend mit Kräutercreme*,
überbacken, dazu Weißbrot
- 5 Riesengarnelen (gut gewürzt) 10,90**
gebraten mit frischen Champignons,
dazu Knoblauchcreme* und Weißbrot
- 6 Gegrillte Champignonköpfe 6,50**
überbacken mit Kräutercreme*, dazu
Weißbrot
- 7 Hausgemachte Knoblauchcreme* 3,50**
dazu Weißbrot

Salate

- 15 kleiner NAIS Salatteller jeweils 4,60**
Für Sie einmal zur Selbstbedienung
vom Salatbuffet
- 16 Salat mit Putenbrustfilet 10,50**
großer gemischter Salat mit gegrillten
Putenbrustfiletstreifen, dazu Weißbrot
- 17 Salat und Ofenkartoffel 8,50**
großer gemischter Salat,
dazu Ofenkartoffel und Sour Creme*



Suppen

- 10 Rindfleischsuppe* mit Ei 3,90**
- 11 schwarze Bohnensuppe* (scharf) 4,10**
vegetarisch
- 12 Hummerrahmsuppe* 5,80**
mit Cognac und Sahnehaube
- 13 Knoblauchcremesuppe* 3,90**
mit geröstetem Toast

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

- 20 Putenschnitzel 7,00**
mit Steakhouse-Pommes und Ketchup
- 21 Schweinefilet 7,00**
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	16,90
26	350 g	22,80
27	500 g	31,50

Hüftsteak

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

33	200 g	12,50
34	300 g	18,60
35	400 g	24,50

Filetsteak

Das zarteste Stück aus der Rinderlende
Ohne Fett, fein im Geschmack

28	200 g	20,50
29	250 g	24,50
30	300 g	31,00

Rib Eye Steak

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

36	300 g	20,40
37	400 g	25,90

Schweinesteak Iberico 250g

Saftiges und würziges Steak aus dem Rücken
31 12,90

Putensteak

Leicht bekömmliches Fleisch von der Putenbrust

38	200 g	8,80
39	300 g	12,50

ALLE GEWICHTSANGABEN DIESER KARTE VERSTEHEN SICH ALS ROHWICHT.

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

Beilagen

110	Knoblauchbrot*	2,00
111	Ofenkartoffel mit SourCream*	2,90
112	Steakhouse Pommes	2,60
113	Mais mit Kräuterbutter*	2,80
114	Kartoffel Krokette*	2,60
115	Bratkartoffeln* mit Zwiebeln	3,80
116	grüne Bohnen mit Butter	3,50
117	Pfannengemüse*	3,90
	eine bunte Mischung aus frischer Paprika, Zwiebeln und Champignons	
118	gedünstete Zwiebeln*	2,50
119	Portion Mayo od. Ketchup	0,50

Saucen

121	Pfeffer-Cognac-Sahnesauce*	2,90
122	körnige Senfsauce*	2,50
123	gegrillte Champignons mit Kräutercreme*	3,50
124	würziger Steak Dip*	1,00
125	Steinpilz-Sahne-Sauce*	4,50
126	hausgem. Knoblauch Dip*	1,50
127	hausgem. Kräuterbutter*	1,50
128	Sour Creme*	1,00
129	Knoblauch-Petersilienöl*	1,00
130	Sauce Bernaise	2,50
131	Chimichuri (scharf)*	1,00
	Argentinische Kräuter Steaksauce mit Knoblauch	

*hausgemacht

Steaks & Salat

Rumpsteak 250g und einmal Salat vom Buffet

- 42 Rumpsteak „Champignons“ 23,80
mit gegrillten frischen Champignons in Kräutersauce*
- 43 Rumpsteak „Grüner Pfeffer“ 22,90
mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahne-Sauce*
- 44 Rumpsteak „Knoblauch“ 21,90
mit Knoblauch-Petersilienöl*
- 45 Rumpsteak „Grönland Shrimps“ 24,50
mit Knoblauchchilliecreme* gratiniert

Filetsteak 200g und einmal Salat vom Buffet

- 51 Filetsteak „Cranberry“ 26,50
mit einer fruchtigen Cranberry-Rotweinsauce*
- 52 Filetsteak „Grüner Pfeffer“ 25,90
mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahne-Sauce*
- 53 Filetsteak „Champignons“ 26,50
frisch gegrillte Champignons mit Sauce Bernaise, gratiniert
- 54 Filetsteak „Pfeffer-Käse“ 25,90
mit grünem Pfeffer-Käse überbacken
- 55 Filetsteak „Steinpilz“ 27,90
mit feiner Steinpilz-Sahnesauce*



Geflügel

- 60 Putensteak 200g „Champignons“ 12,90
mit Champignons in Kräuter-Sahne-Sauce*, dazu Kroketten
- 61 Putenschnitzel „Wiener Art“ 10,80
mit Steakhouse Pommies

Lamm & Fisch

- 64 Lammfilet 19,90
mit körniger Senfsauce*, dazu grüne Bohnen und Kroketten
- 65 Lammkotelett (carre) 19,90
vier gegrillte Lammkotelettes mit Kräuterbutter* und Grilltomate, dazu Knoblauchbrot* und einmal Salat vom Buffet
- 66 Zanderfilet 17,50
gegrilltes Zanderfilet mit Sauce Bernaise, Kroketten und 1x Salat vom Buffet

*hausgemacht



Grillvarianten

- | | |
|--|---|
| <p>70 Schweinefilet <u>10,90</u>
am Stück gegrillt, dazu Kräuterbutter*</p> <p>71 drei Schweinemedallions <u>15,50</u>
mit frischen gegrillten Champignons,
überzogen mit Kräutercreme*, Krokette*
und 1x Salat vom Buffet</p> <p>72 drei Schweinemedallions <u>16,50</u>
(Art des Hauses)
mit Schafskäse gefüllt, dazu grüne Bohnen,
Kräuterbutter* und Krokette*</p> <p>73 SchweineSteak, Iberico 250g <u>18,90</u>
mit Steakhaus Pommes, dazu Kräuterbutter*
und 1x Salat vom Buffet</p> | <p>81 Grillteller (350g) <u>17,50</u>
vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter*
dazu Steakhouse Pommes und 1x Salat
vom Buffet</p> <p>82 Rinder-Filet-Spitzen-Spieß <u>20,90</u>
mit Pfannengemüse, dazu eine Ofenkartoffel
mit SourCream</p> <p>83 Steak und Käse (220g) <u>17,50</u>
Saftiges Hüftsteak, gefüllt mit Schafskäse,
dazu Bratkartoffeln* und Sour Creme*</p> <p>85 Rumpsteak (200g) <u>16,90</u>
mit Kräuterbutter* und Ofenkartoffel
mit Sour Creme*</p> <p>84 Nais Burger (250g) <u>13,80</u>
Hacksteak aus reinem Rinder Steakfleisch
mit Mozzarella überbacken , dazu
Steakhouse Pommes</p> |
|--|---|

Desserts

- | | |
|--|--|
| <p>90 Vanilleeis mit Sahne <u>3,80</u></p> <p>91 Vanilleeis „Schoko“ <u>4,80</u>
mit heißer Schokolade und Sahne</p> <p>92 Vanilleeis „Kirsch“ <u>4,80</u>
mit heißen Kirschen* und Sahne</p> | <p>93 Palatschinken* (Pfannkuchen) <u>5,90</u>
mit Vanilleeis und heißen Kirschen</p> <p>94 Palatschinken* (Pfannkuchen) <u>4,50</u>
mit Nutella o. hausgemachter Marmelade</p> <p>95 Moelleux au Chocolat <u>4,30</u>
warmes Schokoladenküchlein mit einem Kern
aus flüssiger Schokolade dazu VanilleSauce</p> |
|--|--|

*hausgemacht

Alkoholfreie Getränke

		0,2l / 0,4l			
140	Coca-Cola ^{1,3}	2,00	/ 3,50	149	Apollinaris Selection 0,25l 2,50
141	Coca-Cola light ^{1,3}	2,00	/ 3,50	150	Apollinaris Selection 0,75l 5,70
142	Fanta ³	2,00	/ 3,50	151	Ananassaft 0,2l 2,20
143	Sprite ³	2,00	/ 3,50	152	Kirschsaff 0,2l 2,20
144	Spezi ^{1,3}	2,00	/ 3,50	153	KiBa 0,2l 2,20
145	Apfelschorle	2,00	/ 3,70	154	Orangensaft 0,2l 2,20
146	Bitter Lemon ^{2,4,5}	2,20	/ 4,20	155	Bananensaft 0,2l 2,20
147	Ginger Ale	2,20	/ 4,20	156	Apfelsaft 0,2l 2,20
148	Mineralwasser	1,70	/ 3,00		

Biere



Meister-Pilsener

157	vom Faß	0,3l	2,70
158	vom Faß	0,4l	3,50
159	vom Faß	1 ltr.	8,50



160	Krombacher Dunkel vom Faß	0,3l 2,90	0,4l 3,70
161	Hefeweizen	0,5l 3,90	
162	Hefeweizen alkoholfrei	0,5l 3,90	
163	Alkoholfreies Pils	0,33l 2,80	

Spirituosen

165	Jubiläums Aquavit	2cl	2,50
166	Malteser Aquavit	2cl	2,00
167	Slivovic	2cl	2,00
168	Ouzo	2cl	2,50
169	Tequilla Silver	2cl	2,50
170	Wodka Moskovskaya	2cl	2,50
171	Williamsbirne	2cl	2,50
172	Fernet Branca	2cl	2,50
173	Grappa Chardonnay	2cl	2,50
174	Jägermeister	2cl	2,50
175	Asbach Uralt	2cl	2,50
176	Cardinal Mendoza	2cl	4,20
177	Jim Beam	2cl	3,00
178	Jack Daniel's	2cl	3,50

Als Cola-Mix + 1,00

Warme Getränke

179	Espresso ¹	2,20
180	Double Espresso ¹	3,50
181	Kaffee Amaretto	3,20
182	Cappuccino ¹	3,10
183	Tasse Kaffee ¹	2,30
184	Glas Tee ¹	1,90
185	Havana Club Tee	3,50

Liköre

190	Amaretto	2cl	2,50
191	Ramazotti	4cl	3,70
192	Sambuca	2cl	2,50
193	Ponche	2cl	2,80

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

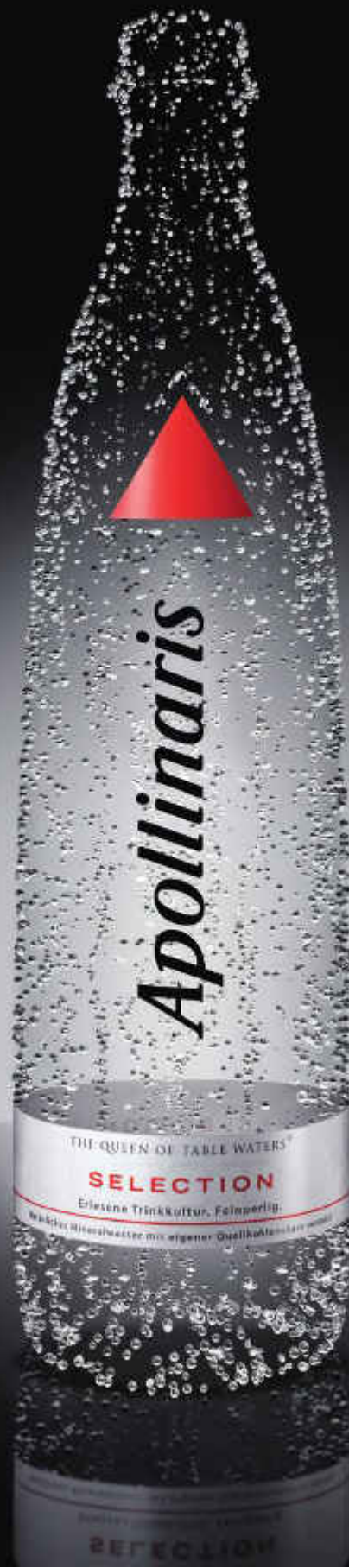
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte

ERFRISCHEND FEINPERLIG SEIT 1852

APOLLINARIS - THE QUEEN OF TABLE WATERS



Apollinaris, das rote Dreieck und das Apollinaris Logo sind eingetragene Schutzmarken.