

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	10 Campari-Soda³	4,90
05 Glas Prosecco 0,1l	4,50	11 Aperol Sour	4,00
		12 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** 8,80
1/2 Dutzend mit Kräutercreme*,
überbacken, dazu frisches Weißbrot
- 5 Riesengarnelen (gut gewürzt)** 10,90
gebraten mit frischen Champignons,
dazu Knoblauchcreme*, und frisches Weißbrot
- 6 Gegrillte Champignonköpfe** 6,50
überbacken mit Kräutercreme*, dazu
frisches Weißbrot
- 7 Hausgemachte Knoblauchcreme*** 3,50
dazu frisches Weißbrot

Salate

- 15 kleiner NAIS Salatteller** jeweils 4,60
Für Sie einmal zur Selbstbedienung
vom Salatbuffet
- 16 Salat mit Hähnchenfilet** 12,50
großer gemischter Salat mit gegrillten
Putenbrustfiletstreifen, dazu Weißbrot
- 17 Salat und Ofenkartoffel** 10,50
großer gemischter Salat,
dazu Ofenkartoffel und Sour Creme*



Suppen

- 10 Rindfleischsuppe* mit Ei** 4,50
- 11 schwarze Bohnensuppe* (scharf)** 4,10
vegetarisch
- 12 Hummerrahmsuppe*** 4,90
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	20,50
26	350 g	27,00
27	500 g	39,00

Filetsteak

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

28	200 g	22,50
30	300 g	32,00

Hüftsteak

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

33	200 g	12,90
34	300 g	18,90
35	400 g	24,50

Rib Eye Steak

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

36	300 g	26,00
37	400 g	34,00

Putensteak

Leicht bekömmliches Fleisch von der Putenbrust

Schweinesteak Iberico 250g

Saftiges und würziges Steak aus dem Rücken

31	14,00
----	-------

38	200 g	9,50
39	300 g	13,50

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	2,90
113	Mais mit Kräuterbutter*	2,90
114	Kartoffel Krokette*	2,90
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 und Tomaten	
118	gedünstete Zwiebeln*	2,50
119	Brokkoli-Tomaten-Gemüse	4,50
	Brokoli mit Cocktailtomaten in Butter geschwenkt	

Saucen

120	Ajvar-Schafskäse-Dip (pikant)*	2,90
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

Steakvariationen

Zu allen Variationen bieten wir Ihnen einen Salat vom Buffet für nur +3,00 EUR an.

Rumpsteak 250g

- 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



Lamm

- 65 **Lammkotelett (carre)** 19,90
vier gegrillte Lammkotelettes mit Kräuter-
butter* und Grilltomate, dazu Knoblauch-
brot*

Geflügel

- 60 **Putensteak 200g „Champignons“** 14,90
mit gegrillten Champignons in Kräuter-Sahne-
Sauce*, dazu Kroketten
- 61 **Putenschnitzel, paniert** 16,00
mit Brokkoli-Bernaise dazu Bratkartoffeln

Filetsteak 200g

- 51 **Filetsteak „Brokkoli-Cocktail“** 26,50
mit Brokkoli- Cocktailtomaten in Butter ge-
schwenkt*
- 52 **Filetsteak „Grüner Pfeffer“** 25,90
mit grüner Pfeffer-Cognac-Sahne-Sauce*
- 53 **Filetsteak „Champignons“** 26,50
frisch gegrillte Champignons mit
Sauce Bernaise, gratiniert
- 55 **Filetsteak „Steinpilz“** 27,90
mit feiner Steinpilz-Sahnesauce*

*hausgemacht

Grillvarianten

70 Schweinefilet 10,90
am Stück gegrillt, dazu Kräuterbutter*

71 drei Schweinemedallions 15,50
mit frischen gegrillten Champignons,
überzogen mit Kräutercreme*, Krokette*

72 drei Schweinemedallions 15,50
(Art des Hauses)
mit Schafskäse gefüllt, dazu grüne Bohnen,
Kräuterbutter* und Krokette*

73 SchweineSteak, Iberico 250g 17,50
mit Steakhaus Pommes, dazu Kräuterbutter*

81 Grillteller (350g) 21,50
vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter*
dazu Steakhouse Pommes und Salat

82 Rinder-Filet-Spitzen „Pfanne“ 20,90
in Pfannengemüse, dazu Kartoffelkrokette*

83 Steak und Käse (220g) 17,90
Saftiges Hüftsteak, gefüllt mit Schafskäse,
dazu Bratkartoffeln* und Sour Creme*

84 Nais Burger (250g) 13,80
Hacksteak aus reinem Rinder Steakfleisch
mit Mozzarella überbacken, dazu
Steakhouse Pommes



Desserts

90 Vanilleeis mit Sahne 3,80

91 Vanilleeis „Schoko“ 4,80
mit heißer Schokolade und Sahne

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

93 Palatschinken* (Pfannkuchen) 5,90
mit Vanilleeis und heißen Kirschen*

94 Palatschinken* (Pfannkuchen) 4,50
mit heißer Schokolade und Sahne

94 Moelleux au Chocolat* 5,80
warmes Schokoküchlein mit einem Kern
flüssiger Schokolade, dazu VanilleSauce

Alkoholfreie Getränke

		0,2l / 0,4l			
140	Coca-Cola ^{1,3}	2,20	3,70	149	Apollinaris Selection 0,25l 3,00
141	Coca-Cola light ^{1,3}	2,20	3,70	150	Apollinaris Selection 0,75l 6,00
142	Fanta ³	2,20	3,70	151	Ananassaft 0,2l 2,50
143	Sprite ³	2,20	3,70	152	Kirschsaff 0,2l 2,50
144	Spezi ^{1,3}	2,20	3,70	153	KiBa 0,2l 2,50
145	Apfelschorle	2,50	3,90	154	Orangensaft 0,2l 2,50
146	Bitter Lemon ^{2,4,5}	2,30	4,30	155	Bananensaft 0,2l 2,50
147	Ginger Ale	2,30	4,30	156	Apfelsaft 0,2l 2,50
148	Mineralwasser	2,00	3,50		

Biere



Biere vom Fass		Flaschenbier Krombacher	
157	Krombacher Pils 0,3l	3,00	161 Hefeweizen 0,5l 4,20
158	Krombacher Pils 0,4l	3,90	162 Hefeweizen alkoholfrei 0,5l 4,20
159	Krombacher Pils 1 ltr.	9,50	163 Alkoholfreies Pils 0,33l 3,10
160	Krombacher Dunkel 0,3l	3,20	
161	Krombacher Dunkel 0,4l	4,00	



Naturtrüb
ECHT NORDHESSISCH

Naturtrüb vom Fass	0,3l	3,40
Naturtrüb vom Fass	0,4l	4,20

Spirituosen

165	Jubiläums Aquavit	2cl	2,50
166	Malteser Aquavit	2cl	2,50
167	Slivovic	2cl	2,50
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	2,50
180	Double Espresso ¹	3,50
181	Kaffee Amaretto	3,20
182	Cappuccino ¹	3,50
183	Tasse Kaffee ¹	2,90
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 Caballero	2cl	2,80

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

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