



VORSPEISEN

Unser Tipp!

VORSPEISENPLATTE

„LOUISIANA“ 2,4,A,C,G,I,K 12⁸⁰

für 2 Personen mit BBQ-Ribs, gebackenen Zwiebelringen, Bacon-Pflaumen, Gemüsebällchen, Wedges dazu reichen wir unsere Salsa & Sour Cream

VEGETABLE DIP ^{C,G,K} 8⁴⁰

gebackene mit Sesam umhüllte Gemüsebällchen aus Kartoffel, Karotte, Erbsen, Mais und Käse, dazu Sour Cream

SOUTHERN FRIED CHICKEN ^{A,C,G,E,I,J} 8⁴⁰

hausgemachte in Buttermilch eingelegte Hähnchenoberkeule saftig ausfrittiert, mit Senf-Mayo & Salsa

NACHOS ^{1,4,F,G} 6⁹⁰

mit warmer Käsesauce und hausgemachter Salsa zum Dippen

WÜRZFLEISCH ^{1,A,D,F,G,I,J,L} 9⁰⁰

leckeres hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toast

TOMATENSUPPE ⁶ 4⁰

leckere Tomatensuppe mit Orangen verfeinert

FÜR UNSERE STEAKLIEBHABER

Für unsere Steaks verwenden wir nur frisches, vorzugsweise südamerikanisches Rindfleisch in bester Qualität. Ihre Steaks portionieren und grillen wir erst nach ihrer Bestellung, wir bitten um Verständnis für die dadurch längere Wartezeit.

STEAKS



Lady Cut (180g)

Gentleman Cut (250g)

Cowboy Cut (400g)



Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

rare = roh | **medium rare** = blutig | **medium** = rosa
medium well = noch saftig | **well done** = durch

HÜFTSTEAK

besticht durch eine lockere Faserstruktur und hat eine sehr feine Fettmarmorierung

15⁴⁰ | 21²⁰ | 31³⁰

RUMPSTEAK

zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus.

21²⁰ | 29²⁰ | 39⁸⁰

ENTRECÔTE

das Zwischenrippenstück mit dem charakteristischen Fettauge (Ribeye)

21²⁰ | 29²⁰ | 39⁸⁰

FILETSTEAK

das zarteste und wertvollste Stück

28⁷⁰ | 37¹⁰ | 47⁷⁰

BEILAGEN

PERNOD SPINAT ^{1,G} 4⁹⁰

GEBRATENE CHAMPIGNONS 5²⁰

SÜSSKARTOFFEL-POMMES ^{1,11} 4⁸⁰

POMMES ^{1,11} 4³⁰

GEBACKENE KARTOFFEL ^G 5²⁰
mit Sour Cream

SÜDSTAATEN-GEMÜSE ^I 5²⁰

Paprika, Zwiebeln, Zucchini
Staudensellerie

LOUISIANA CHILI BEANS ^I 4⁸⁰

REIS 3²⁰

KREOLISCHE KARTOFFELN 4⁸⁰

BRATKARTOFFELN ^{2,4,11,I} 5²⁰
mit Speck und Zwiebeln

WEDGES ¹¹ 4³⁰

MAIS-ZUCCHINIGEMÜSE ^{G,I} 4⁵⁰

SPECKBOHNEN ^{2,4,11} 4⁸⁰

KNOBLAUCHBROT ^A 3⁸⁰

KLEINER SALAT ^G 5⁹⁰

COLE SLAW ^{A,C} 5³⁰
typisch amerikanischer Krautsalat
mit Möhre & Mayonnaise

SAUCEN & DIPS

PFEFFERRAHMSAUCE ^{A,G,I,L} 2⁷⁰

SAUCE BÉARNAISE ^{C,G,I} 2⁷⁰

BBQ SAUCE ^{2,G,I,J} 3²⁰

KREOLISCHE SAUCE ^I 3⁰⁰

KRÄUTERBUTTER ^G 2⁷⁰

SOUR-CREAM ^G 2⁷⁰

LOUISIANA SALSA 2⁴⁰

ALLE GEWICHTE SIND ROHGEWICHTE!

Unsere Würzmischung enthält Sellerie.

TYPISCHE SÜDSTAATENGERICHTE

Unser Tipp!

HÜFTSTEAK BATON ROUGE ^{I 23³⁰}

gegrilltes Hüftsteak an frischen Champignons
und kreolischen Kartoffeln

ALABAMA-CHICKEN ^{C,G,I 20¹⁰}

zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet im Reisrand, auf einem Mais-ZucchiniGemüse
mit Sauce Bernaise und Käse überbacken

CHICKEN TEQUILA ^{11,I,J 19⁷⁰}

marinierte Hähnchenbrustfiletstreifen, angeschwenkt mit Paprika und Zwiebeln
in einer mit Tequila und Triple Sec abgelöschten pikanten Tomatensauce, dazu Wedges

CHICKEN PINEAPPLE ^{1,11,A,I,L 20¹⁰}

zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet, mit einer Ananas-Chili-Kruste,
an Süßkartoffel-Pommes und Salatgarnitur

RIBEYE LAKE CHARLES ^{1,11,G,I 24⁵⁰}

saftig gegrilltes Entrecote, mit feinem Pernod-Spinat, dazu Kartoffel Wedges

BAYOU LAFOURCHE ^{G,I,A,L 20⁷⁰}

gegrillte Schweinemedallions an geschmortem Gemüse aus Feigen, Paprika,
Zwiebeln und Champignons in Portwein, dazu Kroketten

FILET LOUIS ^{2,4,6,A,G,I,L 27⁹⁰}

zart gegrilltes Rinderfilet im Baconmantel, an einer Meerrettich-Orangensauce,
mit Kräuternudeln und Cocktailtomaten

KROKODIL-STEAK ^{I,J 31⁷⁰}

mariniertes und gegrilltes Krokodilsteak,
auf Südstaaten-Gemüse, dazu kreolische Kartoffeln





GUMBO

Gumbo ist das bekannteste Essen aus New Orleans. Es bezeichnet entweder eine Suppe oder einen Eintopf. Die Einflüsse sind Französisch, Spanisch, Afrikanisch, Italienisch, Deutsch und Indianisch. Gumbos lassen sich mit den vielfältigsten Zutaten kombinieren: Fisch, Fleisch und natürlich den 3 typischen Gemüsesorten, Paprika, Staudensellerie und Zwiebeln, serviert mit weißem Reis.

„DAS ORIGINAL“ ^{A,B,I} 21⁰⁰
mit Garnelen, Hähnchen & Chorizo

Jetzt upgraden!
MIT MEERESFRÜCHTEN ^N +3⁰⁰

JAMBALAYA

Jambalaya ist aber das Beste. Diese Form der Reispfanne geht auf die Spanier zurück, die bis 1801 über New Orleans herrschten. Es ist eine Variation der Paella.

FLUSSKREBSE ^{A,B,I} 22²⁰

**HÄHNCHENBRUST &
CHORIZO** ^{A,I} 20⁷⁰

VEGAN ^{A,I} 17⁵⁰ 

SALAT

CAROLINE ^{G,I} 17⁵⁰

ein gemischter Salat der Saison mit erfrischender Grapefruit und Orange, dazu saftig gegrillte Hähnchenbrustfilet-Tranchen und unserem hausgemachtem Joghurt-Dressing

ALBANY ^{A,F,G,I} 21⁸⁰

frischer Salat von der Cocktailltomate, Rucola, roten Zwiebeln, Hirtenkäse und Kräutercroutons, dazu feine Tranchen vom Entrecote mit Teriyaki verfeinert

GREENSBURG ^H 14⁶⁰ **VEGAN**

eine Variation aus verschiedenen Blattsalaten, Radieschen, roten Zwiebeln, gepuffter Quinoa, einem Mix aus Haselnuss, Sonnenblumen- & Kürbiskernen, abgerundet mit einer Cranberry-Schnittlauch-Vinaigrette

**JALAPENO-PINEAPPLE
COLE SLAW** ^{A,C} 6⁹⁰ 

amerikanischer Krautsalat mit Karotte, Mayonnaise, Ananas und Jalapeños

 VEGETARISCH

BURGER AND BBQ-KLASSIKER

VEGGIE BURGER ^{1,A,C,G,F,J} 15²⁰

saftig gegrillter Bratling aus Süßkartoffel, Amaranth, Kichererbsen, Pastinaken und Lauch, dazu Cheddar Creme, Hausdressing, Salat, roten Zwiebeln und Tomate

FEIGE ZIEGE ^{A,C,G,I} 17⁵⁰

gegrilltes Rinderhacksteak, mit roten Zwiebeln, Rucola, Tomate, Ziegenkäse und einer feinen Cranberry-Feigen-Sauce

CHEESE BURGER ^{1,A,C,F,G,I,J} 15²⁰

gegrilltes Rinderhacksteak, mit hausgemachtem Dressing, dazu Cheddar Creme, Salat, Zwiebeln, Tomate und saurer Gurke

BBQ BURGER ^{1,2,4,A,C,F,G,I,J} 15⁸⁰

gegrilltes Rinderhacksteak, mit hausgemachter BBQ Sauce, Salat, Tomate, leckerem Bacon und Cheddar Creme

KÄNGURU BURGER ^{A,C,G,I,J} 18⁶⁰

saftig gegrilltes Känguruhacksteak, mit Hausdressing und einer feinen Cranberry-Feigen-Sauce, Rucola, roten Zwiebeln und Camembert

FRIED CHICKEN BURGER ^{A,C,G,I,J} 17²⁰

in Buttermilch eingelegte und Maismehl panierte Hähnchenoberkeulen, saftig ausgebacken, mit saurer Gurke, Cole Slaw, Tomate und leckerer Senf-Mayo

alle Burger servieren wir Ihnen mit Cole Slaw



BBQ-RIBS ^{2,A,C,I,G,J} 20¹⁰

zart gegrillte Schweinerippchen, mit unserer hausgemachten BBQ Sauce glasiert (überzogen), dazu gibt es Wedges mit Sour Cream & Cole Slaw

SWEET-CHILI-RIBS ^{A,C,G,I} 20⁷⁰

zart gegrillte Schweinerippchen, mit einer leicht scharfen Chilimarinaade, gebackene Kartoffel, Sour Cream & Cole Slaw

HONEY-MUSTARD-RIBS ^{A,C,G,I} 20¹⁰

zart gegrillte Schweinerippchen, mit einer Honig-Senf-Aprikosenglasur, an Wedges mit Sour Cream & Cole Slaw

PULLED PORK ^{1,2,11,A,C,G,I,J} 20¹⁰

auf Niedrigtemperatur gegarte Schweineschulter, gerupft, mit einer würzigen BBQ Sauce, dazu Süßkartoffel Pommes & Cole Slaw



UNSERE DAUERBRENNER

Unser Tipp!

FILETTELLER LOUISIANA ^{11,G,I 27¹⁰}

Rinder- & Hähnchenbrustfilet auf Südstaaten-Gemüse & frischen Champignons, dazu Wedges und Sour Cream

STEAK AU FOUR ^{1,A,D,F,G,I,L 20⁵⁰}

gegrilltes Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken, an Erbsen und Kroketten

RANCHER STEAK ^{11,I 22²⁰}

saftig gegrilltes Hüftsteak mit Louisiana Chili Beans und Wedges

ONION STEAK ^{2,4,11,I 22²⁰}

gegrilltes Hüftsteak mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck

CHEESE STEAK ^{1,4,11,A,C,F,G,I 22²⁰}

gegrilltes Hüftsteak überzogen mit Cheddar Creme und Jalapeños, an Pommes und Cole Slaw

FILET MIGNON ^{A,G,I,J,L 29⁹⁰}

zart gegrilltes Rinderfilet, an frischen Champignons, Pfefferrahmsauce, dazu reichen wir Kroketten

MISSISSIPPI TELLER ^{2,4,11,I 21¹⁰}

Steakvariation vom Rind und Schwein, mit Mais und Südstaatengemüse, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

RINDERGESCHNETZELTES L.A. ^{A,G,I,L 21²⁰}

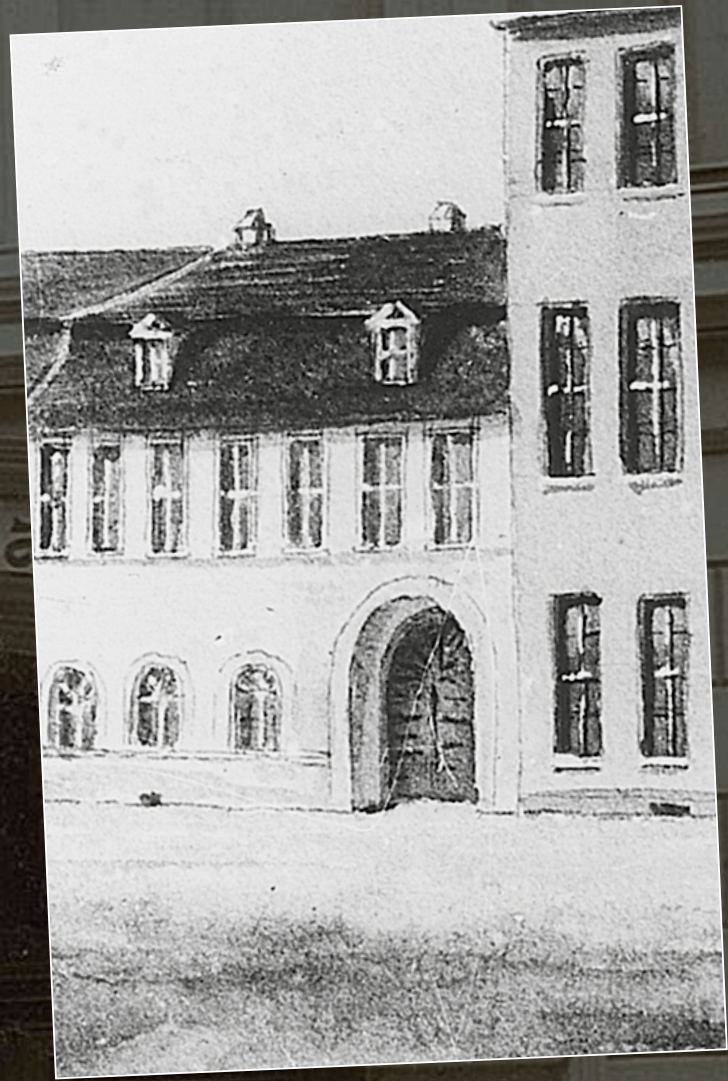
saftig gebratene Rindfleischstreifen angeschwenkt mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Tagliatelle in einer feurigen Sauce



GESCHICHTE DES HAUSES

DAS GEBÄUDE IN DER FUTTERSTRASSE 14, heute Heimat des Steakhauses Louisiana, hat eine reiche und faszinierende Geschichte, die bis ins 11. Jahrhundert zurückreicht. Ursprünglich von Kaufleuten besiedelt, die 1120 ihr persönliches Lehen zum freien Eigentum erhielten, enthält das Haus einige der ältesten architektonischen Elemente aus dieser Zeit. Besonders bemerkenswert ist die erhaltene Pforte aus dem Jahr 1200, die heute den Eingang zum Gastraum bildet.

Im Laufe der Jahrhunderte durchlief das Gebäude zahlreiche bauliche Veränderungen. Im 16. Jahrhundert wurde das Haus „zum Engel“ mit einem Fachwerkobergeschoss und einem neuen Dach ausgestattet, während das Haus „zum güldenen Flügel“ eine Renaissancefassade erhielt. Um 1600 wurden die beiden ursprünglich getrennten Grundstücke vereinigt, und die Barockstückdecke in der EG-Halle wurde eingebracht.



Nach größeren Schäden im Jahr 1808 wurden die beiden Giebelhäuser mit einem Mansarddach und einem gemeinsamen Treppenhaus versehen. Ein Großfeuer im Jahr 1939 zerstörte den Dachstuhl, der Wiederaufbau erfolgte als Satteldach. Nach weiteren Umbauten und einem zunehmenden Leerstand in den 1980er Jahren, wurde das Gebäude 1993 saniert und schließlich im Oktober 1997 als Steakhaus Louisiana eröffnet.

Das Steakhaus Louisiana bietet heute eine unverwechselbare kreolische Cajun-Küche und nutzt den historischen Raum, um eine einzigartige Atmosphäre zu schaffen.



APERITIF

MARTINI ^L 0,1l 6⁴⁰
bianco | extra dry | alkoholfrei

CAMPARI ^L 0,2l 6⁹⁰
Soda / Orangensaft

LILLET ^{13,L} 0,2l 6⁹⁰
Tonic / Berry

HUGO ^L 0,2l 6⁹⁰

APEROL SPRITZ ^{1,L} 0,2l 6⁹⁰

FASSBIERE

KROMBACHER PILSNER ^A
0,3l 3⁹⁰ | 0,5l 5⁶⁰

KROMBACHER KELLERBIER ^A
0,3l 4¹⁰ | 0,5l 5⁶⁰

STARNBERGER WEISSBIER ^A
0,3l 3⁹⁰ | 0,5l 5⁶⁰

STARNBERGER HELL ^A
0,3l 3⁹⁰ | 0,5l 5⁶⁰

RADLER ^A
0,3l 3⁹⁰ | 0,5l 5³⁰

DIESEL ^A
0,3l 3⁹⁰ | 0,5l 5³⁰

WEIZEN - MIX ^A
Banane / Kirsch / Cola
0,3l 3⁹⁰ | 0,5l 5³⁰

FLASCHENBIER

WEIZEN ALKOHOLFREI
0,5l 5²⁰

KROMBACHER PILS 0,0%
0,33l 3⁹⁰

KROMBACHER RADLER 0,0%
0,33l 3⁹⁰

KROMBACHER DUNKEL
0,33l 3⁹⁰

CORONA EXTRA
0,33l 4²⁰

Amerikanische Biere nach Angebot!



MINERALWASSER

GEROLSTEINER
Naturell | Medium
0,25l 2⁸⁰ | 0,75l 6⁹⁰

TAFELWASSER

SPRUDEL
0,2l 2¹⁰ | 0,5l 4³⁰

SOFTDRINKS

COCA-COLA
Original ^{1,2,12} | Zero ^{1,9,10,12}
0,2l 3⁰⁰ 0,4l 5⁵⁰

FANTA ^{1,4}
0,2l 3⁰⁰ 0,4l 5⁵⁰

MEZZO MIX ^{1,12}
0,2l 3⁰⁰ 0,4l 5⁵⁰

SPRITE
0,2l 3⁰⁰ 0,4l 5⁵⁰

GOLDBERG
Yuzu Tonic Water ¹³
0,2l 3⁰⁰ 0,4l 5⁵⁰

SCHWEPPE
Ginger Ale ¹ | Bitter Lemon ^{4,13} | Wild Berry
Indian Tonic Water ¹³
0,2l 3⁰⁰ 0,4l 5⁵⁰

HOMEMADE LEMONADE
0,3l 4³⁰

LEMONWASSER
0,3l 3²⁰

SÄFTE
Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft | Mango-Nektar
Maracuja-Nektar | Bananen-Nektar | Ananassaft
Sauerkirsch-Nektar | Grapefruitsaft
Rhabarber-Nektar | schw. Johannisbeer-Nektar
0,2l 3⁰⁰ | 0,4l 5¹⁰

SCHORLE
0,2l 2⁸⁰ | 0,4l 4⁹⁰

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE CREME 2⁷⁰

POTT KAFFEE CREME 3⁸⁰

ESPRESSO 2⁷⁰

DOPPELTER ESPRESSO 4¹⁰

ESPRESSO MACCHIATO 3⁰⁰

MILCHKAFFEE 4¹⁰

CAPPUCCINO 4¹⁰

LATTE MACCHIATO 4¹⁰

KAFFEE LOUIS 5³⁰

mit Kaffeelikör, Brandy & Sahne

IRISH COFFEE 5³⁰

mit irischem Whiskey, Rohrzucker & Sahne

DIPLOMATEN KAFFEE 5¹⁰

mit Eierlikör & Sahne



HEISSGETRÄNKE

HEISSE ZITRONE 2⁹⁰

GROG 3⁸⁰

LOUISIANA PUNSCH 1,4 4³⁰

erhältlich vom 01.11 - 28.02



EILLES DIAMOND TEE

DARJEELING 0,2l 3¹⁰

zartblumig

GRÜNTEE CHINA 0,2l 3¹⁰

zart süße angenehm herbe Note

KRÄUTERGARTEN 0,2l 3¹⁰

Mix aus Nanaminze, Rotbusch,
Lemongras & Süßholz

PFEFFERMINZE 0,2l 3¹⁰

aromatisch & erfrischend

SOMMERBEERE 0,2l 3¹⁰

Mix aus Erdbeere, Himbeere & Vanillearoma

SPIRITUOSEN

NORDHÄUSER DOPPELKORN 2cl 270

ABSOLUT VODKA 2cl 270

MALTESER KREUZ 2cl 270

AQUAVIT LINIE 2cl 270

RAMAZZOTTI 2cl 270

AROMATIQUE 2cl 270

JÄGERMEISTER 2cl 270

TEQUILA JOSE CUERVO 2cl 280
Silber | Gold

BAILEYS 2cl 270

EIERLIKÖR 2cl 240
im Waffelbecher

FAHNER SPEZIALITÄTEN

WILLIAMS CHRIST 2cl 380

MIRABELLE 2cl 380

HASELNUSS 2cl 380

KIRSCHLIKÖR 2cl 380

GRAPPA

CHARDONNAY 2cl 330

DI MOSCATO 2cl 330

COGNAC

HENNESSY VS 4cl 800

Geschmack: scharf mit Noten von Rosinen & Pflaumen, Abgang: langanhaltend und etwas bitter



AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S NO.7 4cl 5⁹⁰

Geschmack: süß & fruchtig mit Karamell, Eiche & Vanille, Abgang: mild, trocken & ausbalanciert

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 4cl 7⁵⁰

Geschmack: Eiche, Leder und süße Lakritz,
Abgang: lang und trocken mit Süßholz und
Gewürzen

BOURBON WHISKEY

BULLEIT 10 JAHRE 4cl 8⁰⁰

Geschmack: würzig-mild, leicht trocken,
Abgang: langanhaltend, weich & mild

MAKER'S MARK 4cl 6⁹⁰

Geschmack: elegant würzig,
Abgang: langanhaltend & wärmend,
mit würziger Eiche

IRISH WHISKEY

BUSHMILLS 10 JAHRE 4cl 6⁹⁰

Geschmack: vollmundig & sanft, Abgang: lang &
sanft, frisch & trocken mit etwas Eiche

TULLAMORE 14 JAHRE 4cl 8⁰⁰

Geschmack: voll & fruchtig mit leichten Gewürzen
Abgang: langanhaltend & weich, eine fruchtige
Süße & Eiche

SÜDSTAATEN SPEZIALITÄTEN

SOUTHERN COMFORT 4cl 5³⁰

Geschmack: kräftig mit leichten süßen Noten
Abgang: mittellang, trocken und Eichenaroma

BAYOU RUM RESERVE 4cl 6⁹⁰

Geschmack: trocken & ausgewogen,
Eichenholz, Zimt & Ahornsirup
Abgang: lang & leicht trocken,
mit Frucht- & Holztönen

MALT WHISKY

ARBEG 10 JAHRE 4cl 9⁶⁰

Geschmack: ausgewogen, kraftvoll, Torf &
intensive Rauchnote, Abgang: lang & rauchig,
leichte Süße & Malz

CRAGGANMORE 12 JAHRE 4cl 8⁰⁰

Geschmack: Malzgeschmack mit süßem Holzrauch
& Sandelholz, Abgang: lang & malzbetont,
mit leichtem Rauch & Süße

GLENFIDDICH 12 JAHRE 4cl 6⁹⁰

Geschmack: malzig, süße Fruchtnote &
harmonische Eichennote, Abgang: aromatisch,
langanhaltend & weich

LAPHROAIG 10 JAHRE 4cl 8⁵⁰

Geschmack: rauchig, süßlich-medizinisch & salzig,
Abgang: lang, ausgeprägter und intensiver Rauch



FEIERN IM LOUISIANA!

FEIERN IM SÜDSTAATEN STIL!

Feiern Sie Ihr Event, egal ob zu zweit oder mit Ihren Freunden und Familie, Kunden oder Kollegen in unserem Restaurant.

In einer gemütlichen Atmosphäre bieten wir Ihnen eine große Auswahl an südamerikanischen Köstlichkeiten, passend für Ihre besondere Feier.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir beraten Sie gerne umfangreich und kompetent, damit dieser Tag in bester Erinnerung bleibt und Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können.

SPECIALS 2025

14. FEBRUAR

Valentin 4-Gang Menu inkl. begleitenden Weinen

20. APRIL

Ostersonntag geöffnet von 12-22 Uhr

31. MAI

BBQ-Abend

08. JUNI

Pfingstsonntag geöffnet von 12-22 Uhr

15. JUNI

Krämerbrücken Sonntag geöffnet von 12-22 Uhr

04. JULI

Independence Day - Grill & BBQ-Abend

02. AUGUST

BBQ-Abend

05. SEPTEMBER

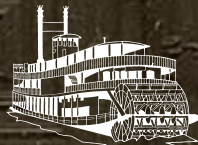
BBQ-Abend

31. OKTOBER

Halloween - Gruseliger Gaumenschmaus

27. NOVEMBER

Thanksgiving-Buffer



LOUISIANA

LOUISIANA ERFURT

Futterstraße 14 | 99084 Erfurt

Telefon: +49 (0) 361 60 27 75 78

Inhb. Melanie Walter

www.louisiana-steakhaus.de

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Nitrat | 4 mit Antioxidationsmittel | 5 mit Geschmacksverstärker
6 geschwefelt | 7 geschwärzt | 8 gewachst | 9 mit Süßungsmitteln | 10 Aspartam-Phenylalaninquelle
11 mit Phosphat | 12 koffeinhaltig | 13 Chininhaltig

A. glutenhaltiges Getreide | B. Krebstiere | C. Eier | D. Fisch | E. Erdnüsse | F. Soja | G. Milch und Milchprodukte
H. Schalenfrüchte | I. Sellerie | J. Senf | K. Sesam | L. Schwefeldioxid und Sulphite | M. Lupinen | N. Weichtiere
Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare

Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.