



LOUISIANA

SPEISEKARTE





VORSPEISEN

Unser Tipp!

VORSPEISENPLATTE

„LOUISIANA“ 2,3,4,A,C,G,I,J,K 12⁰⁰

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

VEGETABLE DIP ^{C,G,K} 7⁹⁰

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

SOUTHERN FRIED CHICKEN ^{G,F,I,E,A,C} 7⁹⁰

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

NACHOS ^{1,4,F,G,K} 6⁵⁰

mit warmer Käsesauce, Hummus nach Cajun Style und hausgemachter Salsa zum Dippen

WÜRZFLEISCH ^{1,A,D,F,G,I,J} 8⁵⁰

leckeres hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toast

TOMATENSUPPE ^{6⁰⁰}

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

14⁵⁰ | 20⁰⁰ | 29⁵⁰

RUMPSTEAK

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

20⁰⁰ | 27⁵⁰ | 37⁵⁰

ENTRECÔTE

das Zwischenrippenstück mit dem charakteristischen Fettauge (Ribeye)

18⁹⁰ | 24⁵⁰ | 34⁵⁰

FILETSTEAK

das zarteste und wertvollste Stück

27⁰⁰ | 35⁰⁰ | 45⁰⁰

BEILAGEN

SPINAT 4⁰⁰

SPECKBOHNEN 2,4 4⁵⁰

CAJUN-MAIS E, G, I, J 4⁰⁰

SÜSSKARTOFFEL-POMMES 1 4⁸⁰

POMMES 1 4⁰⁰

GEBACKENE KARTOFFEL G 4⁹⁰
mit Sour Cream

REIS G 3⁰⁰

LOUISIANA CHILI BEANS A 4⁵⁰

GEBRATENE CHAMPIGNONS 4⁹⁰

KREOLISCHE KARTOFFELN 4⁵⁰

BRATKARTOFFELN 2,3,4 4⁹⁰
mit Speck und Zwiebeln

WEDGES A 4⁰⁰

KNOBLAUCHBROT A 3⁵⁰

SÜDSTAATEN-GEMÜSE E,I,J 4⁹⁰

Paprika, Zwiebeln, Zucchini
Staudensellerie

KLEINER SALAT G,F 5⁵⁰

COLESLAW A,C 5⁰⁰
typisch amerikanischer Krautsalat
mit Möhre & Mayonnaise

SAUCEN & DIPS

PFEFFERRAHMSAUCE A,G,I 2⁵⁰

SAUCE BÈARNAISE C,G,I 2⁵⁰

BBQ SAUCE 2,A,G,I,J 3⁰⁰

KRÄUTERBUTTER G 2⁵⁰

KREOLISCHE SAUCE I,J 3⁰⁰

CAJUN-HUMMUS K 2⁸⁰

SOUR-CREAM G 2⁵⁰

LOUISIANA SALSA 2²⁰

ALLE GEWICHTE SIND ROHGEWICHTE!

Unsere Würzmischung enthält Sellerie.

TYPISCHE SÜDSTAATENGERICHTE

unser Tipp!

HÜFTSTEAK BATON ROUGE ^{I,J} 21⁹⁰

gegrilltes Hüftsteak an frischen Champignons
und kreolischen Kartoffeln

ALABAMA-CHICKEN ^{C,E,G,I,J} 18⁹⁰

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken,
angerichtet auf einem Cajun-Maisgemüse im Reisrand

CHICKEN TEQUILA ^{A,I,J,E} 18⁵⁰

marinierte Hähnchenbrustfilet Streifen, angeschwenkt mit Paprika und Zwiebeln
in einer mit Tequila und Triple Sec abgelöschten pikanten Tomatensoße, dazu Wedges

CHICKEN PINEAPPLE ^{2,1,A,I,J} 18⁹⁰

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

FAJITAS ^{E,I,J} 19⁵⁰

saftig gebratene Rindfleischstreifen mit Zwiebel und Paprika in einer feurigen Sauce,
serviert im Reisrand

BAYOU LAFOURCHE ^{G,I,J,L} 19⁵⁰

gegrillte Schweinemedallions an geschmortem Gemüse aus Feigen, Paprika,
Zwiebeln und Staudensellerie, mit Portwein, dazu kreolische Kartoffeln

FILET LOUIS ^{4,6,A,G,I,J,L} 19⁵⁰

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

KROKODIL-STEAK ^{E,I,J} 29⁹⁰

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

BBQ KLASSIKER

BBQ-RIBS ^{2,A,C,I,J,G} 18⁹⁰

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

SWEET-CHILI-RIBS ^{4,A,C,I,J} 19⁵⁰

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

HONEY-MUSTARD-RIBS ^{A,C,I,J} 18⁹⁰

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

PULLED PORK ^{1,2,4,A,C,G,F,I,J} 18⁹⁰

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



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.

MEERESFRÜCHTE ^{A,B,I,N} 19⁵⁰

**SCHWEINEFILET &
CHORIZIO** ^{A,I} 18⁹⁰

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.

FLUSSKREBSEN ^{A,B,I} 20⁹⁰

**HÄHNCHENBRUST &
CHORIZIO** ^{A,I} 19⁵⁰

VEGETARISCH ^{A,I} 16⁵⁰ 

SALAT

GROSSER SALATTeller ^{G,J} 10⁵⁰ 

ein gemischter Salat der Saison mit Grapefruit- & Orangenfilets verfeinert, dazu unser Hausdressing

wahlweise mit:

Schweinemedallions ^{E,I,J} 8⁰⁰

Hähnchenbrustfilet ^{E,I,J} 8⁰⁰

kleinen Rindersteaks ^{E,I,J} 9⁵⁰

Garnelen 9⁵⁰

CAESAR SALAD ^{A,D,G,J} 11⁹⁰

frische Salatherzen mit Croutons, Sardellenfilets und Grana Padano, dazu hausgemachtes Caesar Dressing

wahlweise mit:

Hähnchenbrustfilet ^{E,I,J} 8⁰⁰

JALAPENO-PINEAPPLE

COLE SLAW ^{4,A,C} 6⁵⁰ 

amerikanischer Krautsalat mit Karotte, Mayonnaise, Ananas und Jalapeños

BURGER AND MORE

VEGGI BURGER ^{A,C,G,F,J} 13⁹⁰

saftig gegrillter Bratling aus Süßkartoffel, Amaranth, Kichererbsen, Pastinaken und Lauch, dazu Cheddar Creme, House Dressing, Salat, rote Zwiebel und Tomate

FEIGE ZIEGE ^{A,C,F,J} 16⁵⁰

gegrilltes Rinderhacksteak, dazu Sweet Whiskey Zwiebeln, Rucola, Ziegenfrischkäse, Tomate und einer feinen Feigensoße

CHEESE BURGER ^{A,C,G,I,J} 13⁵⁰

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

BBQ BURGER ^{2,3,4,A,C,F,G,I,J} 14⁹⁰

gegrilltes Rinderhacksteak, mit hausgemachter BBQ Soße, Knoblauch-Mayonnaise, Salat, Tomate und leckerem Bacon

KROKODIL BURGER ^{A,C,G,F,J} 17⁵⁰

saftig gegrilltes Krokodilhacksteak, mit hausgemachtem Dressing, dazu gebackene Zwiebelringe, Salat und Tomate

alle Burger servieren wir Ihnen mit Coleslaw



PO´BOY

traditionelles Cajun-Sandwich aus New Orleans

STEAK PO´BOY ^{1,4,A,C,G,I,J,F} 18⁵⁰

mit Hüftsteaktranchen, Honig-Senf-Mayo, Tomate, Salat, Jalapenos, rote Zwiebeln und Cheddar Creme, dazu Wedges

SHRIMP PO´BOY ^{A,C,G,I,J,B} 19⁰⁰

in Buttermilch und Cajun-Gewürz eingelegte Black Tiger Garnelen, paniert in Maismehl dann saftig ausgebacken, dazu Salat, Tomate, saure Gurke und kreolische Sauce, dazu reichen wir Wedges

FRIED CHICKEN PO´BOY ^{A,C,G,I,J} 18⁵⁰

in Buttermilch eingelegte und Maismehl panierte Hähnchenoberkeulen, saftig ausgebacken, mit saurer Gurke, Cole Slaw, Tomate und Hausdressing, dazu Wedges

UNSERE DAUERBRENNER

Unser Tipp! **FILETTELLER LOUISIANA** A,G,I,J,L 25⁵⁰
Rinder- & Hähnchenbrustfilet auf Südstaaten-Gemüse &
frischen Champignons, dazu Wedges und Sour Cream

STEAK AU FOUR 1,A,D,F,G,I,J,L 19⁹⁰
gegrilltes Schweinefilet mit hausgemachtem
Würzfleisch und Käse überbacken,
an Erbsen und Pommes

RANCHER STEAK A,I,J 20⁹⁰
saftig gegrilltes Hüftsteak mit Louisiana Chili Beans und Wedges

ONION STEAK 2,4,I,J 20⁹⁰
gegrilltes Hüftsteak mit gebratenen Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

CHEESE STEAK 2,4,G,I,J 20⁹⁰
gegrilltes Hüftsteak überzogen mit Cheddar
Creme und Jalapeños, an Pommes und Cole Slaw

FILET MIGNON A,G,I,J 29⁹⁰
zart gegrilltes Rinderfilet, an frischen
Champignons, Pfefferrahmsauce und kreolischen Kartoffeln

MISSISSIPPI TELLER 2,3,4,A,E,G,I,J 19⁹⁰
Steakvariation vom Rind und Schwein, mit Mais und Südstaatengemüse,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln



APERITIF

MARTINI ^L 0,1l 6⁰⁰
bianco | extra dry | alkoholfrei

CAMPARI ^L 0,2l 6⁵⁰
Soda / Orangensaft

LILLET ^{13,L} 0,2l 6⁵⁰
Tonic / Berry

HUGO ^L 0,2l 6⁵⁰

APEROL SPRITZ ^{1,L} 0,2l 6⁵⁰

FASSBIERE

KROMBACHER PILSNER ^A
0,3l 3⁶⁰ | 0,5l 5²⁰

KROMBACHER KELLERBIER ^A
0,3l 3⁸⁰ | 0,5l 5²⁰

STARNBERGER WEISSBIER ^A
0,3l 3⁶⁰ | 0,5l 5²⁰

STARNBERGER HELL ^A
0,3l 3⁶⁰ | 0,5l 5²⁰

RADLER ^A
0,3l 3⁶⁰ | 0,5l 5⁰⁰

DIESEL ^A
0,3l 3⁶⁰ | 0,5l 5⁰⁰

WEIZEN - MIX ^A
Banane / Kirsch / Cola
0,3l 3⁶⁰ | 0,5l 5⁰⁰

FLASCHENBIER

WEIZEN ALKOHOLFREI 0,0%
0,5l 4⁹⁰

KROMBACHER PILS 0,0%
0,33l 3⁶⁰

KROMBACHER RADLER 0,0%
0,33l 3⁶⁰

KROMBACHER DUNKEL
0,33l 3⁶⁰

CORONA EXTRA
0,33l 3⁹⁰

Amerikanische Biere nach Angebot!



MINERALWASSER

GEROLSTEINER
Naturell | Medium
0,25l 2⁶⁰ | 0,75l 6⁵⁰

TAFELWASSER

SPRUDEL
0,2l 1⁹⁰ | 0,5l 4⁰⁰

SOFTDRINKS

COCA-COLA
Original ^{1,2,12} | Zero ^{1,9,10,12}
0,2l 2⁸⁰

FANTA ^{1,4}
0,2l 2⁸⁰

MEZZO MIX ^{1,12}
0,2l 2⁸⁰

SPRITE
0,2l 2⁸⁰

SCHWEPPE
Ginger Ale ¹ | Bitter Lemon ^{4,13} | Wild Berry
Indian Tonic Water¹³ | Dry Tonic Water¹³
0,2l 2⁸⁰

HOMEMADE LEMONADE
0,3l 4⁰⁰

LEMONWASSER
0,3l 3⁰⁰

SÄFTE
Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft | Mango-Nektar
Maracuja-Nektar | Bananen-Nektar | Ananassaft
Sauerkirsch-Nektar | Grapefruitsaft
Rhabarber-Nektar | schw. Johannisbeer-Nektar
0,2l 2⁸⁰ | 0,4l 4⁸⁰

SCHORLE
0,2l 2⁶⁰ | 0,4l 4⁶⁰

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE CREME 2⁵⁰

POTT KAFFEE CREME 3⁵⁰

ESPRESSO 2⁵⁰

DOPPELTER ESPRESSO 3⁸⁰

ESPRESSO MACCHIATO 2⁸⁰

MILCHKAFFEE 3⁸⁰

CAPPUCCINO 3⁸⁰

LATTE MACCHIATO 3⁸⁰

KAFFEE LOUIS 5⁰⁰

mit Kaffeelikör, Brandy & Sahne

IRISH COFFEE 5⁰⁰

mit irischem Whiskey, Rohrzucker & Sahne

DIPLOMATEN KAFFEE 4⁸⁰

mit Eierlikör & Sahne

HEISSGETRÄNKE

HEISSE ZITRONE 2⁷⁰

GROG 3⁵⁰

LOUISIANA PUNSCH 1,4 4⁰⁰

erhältlich vom 01.11 - 28.02



EILLES DIAMOND TEE

DARJEELING 0,2l 2⁹⁰

zartblumig

GRÜNTEE CHINA 0,2l 2⁹⁰

zart süße angenehm herbe Note

KRÄUTERGARTEN 0,2l 2⁹⁰

Mix aus Nanaminze, Rotbusch,
Lemongras & Süßholz

PFEFFERMINZE 0,2l 2⁹⁰

aromatisch & erfrischend

SOMMERBEERE 0,2l 2⁹⁰

Mix aus Erdbeere, Himbeere & Vanillearoma

SPIRITUOSEN

NORDHÄUSER DOPPELKORN 2cl 2⁵⁰

ABSOLUT VODKA 2cl 2⁵⁰

MALTESER KREUZ 2cl 2⁵⁰

AQUAVIT LINIE 2cl 2⁵⁰

RAMAZZOTTI 2cl 2⁵⁰

AROMATIQUE 2cl 2⁵⁰

JÄGERMEISTER 2cl 2⁵⁰

TEQUILA JOSE CUERVO 2cl 2⁶⁰
Silber | Gold

BAILEYS 2cl 2⁵⁰

EIERLIKÖR 2cl 2²⁰
im Waffelbecher

FAHNER SPEZIALITÄTEN

WILLIAMS CHRIST 2cl 3⁵⁰

MIRABELLE 2cl 3⁵⁰

HASELNUSS 2cl 3⁵⁰

KIRSCHLIKÖR 2cl 3⁰⁰

GRAPPA

CHARDONNAY 2cl 3¹⁰

DI MOSCATO 2cl 3¹⁰

COGNAC

HENNESSY VS 4cl 7⁵⁰

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



AMERICAN WHISKEY

JACK DANIEL'S NO.7 4cl 5⁵⁰

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

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 4cl 7⁰⁰

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

IRISH WHISKEY

BUSHMILLS 10 JAHRE 4cl 6⁵⁰

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

TULLAMORE 14 JAHRE 4cl 7⁵⁰

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

SÜDSTAATEN SPEZIALITÄTEN

SOUTHERN COMFORT 4cl 5⁰⁰

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

BAYOU RUM RESERVE 4cl 6⁵⁰

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

BOURBON WHISKEY

BULLEIT 10 JAHRE 4cl 7⁵⁰

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

MAKER'S MARK 4cl 6⁵⁰

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

MALT WHISKY

ARBEG 10 JAHRE 4cl 9⁰⁰

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

CRAGGANMORE 12 JAHRE 4cl 7⁵⁰

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

GLENFIDDICH 12 JAHRE 4cl 6⁵⁰

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

LAPHROAIG 10 JAHRE 4cl 8⁰⁰

Geschmack: rauchig, süßlich-medizinisch & salzig,
Abgang: lang, ausgeprägt und intensivem Rauch



ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

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.

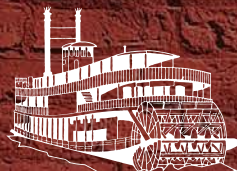
FEIERN IM LOUISIANA!

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.



LOUISIANA

LOUISIANA ERFURT

Futterstraße 14 | 99084 Erfurt
Telefon: +49 (0) 361 60 27 75 78
Inhb. Melanie Walter

www.louisiana-steakhaus.de