

APERITIF

Sherry ^L trocken / halbtrocken	5 cl	4.80 €
Martini ^L bianco / extra dry	5 cl	4.80 €
Portwein ^L	5 cl	4.50 €
Campari ¹ Soda / Orangensaft		6.00 €
Lillet ^{13, L} Tonic / Berry		6.00 €
Hugo ^L		6.00 €
Aperol Spritz ^{1,L}		6.00 €

FASSBIERE

KROMBACHER

	0,3 l	0,5 l
Pilsner	3.60 €	4.90 €
Kellerbier	3.60 €	4.90 €
Dunkel	3.60 €	4.90 €
Weizen	3.60 €	4.90 €
Radler	3.50 €	4.70 €
Diesel	3.50 €	4.70 €
Weizen - Mix Banane / Kirsch / Cola	3.50 €	4.90 €

FLASCHENBIER

Weizen alkoholfrei	0,0%	4.70 €
Krombacher	0,0%	3.50 €
Abita Big Easy	IPA	4.90 €
Abita Turbo Dog	Brown Ale	4.90 €
San Miguel Especial		3.80 €
Corona ⁴		3.90 €

MINERALWASSER

Gerolsteiner medium	0,25 l	2.50 €
Gerolsteiner medium	0,75 l	5.90 €
Gerolsteiner naturell	0,25 l	2.50 €
Gerolsteiner naturell	0,75 l	5.90 €

TAFELWASSER

Sprudel	0,2 l	1.80 €
Sprudel	0,5 l	4.50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2,12}	0,2 l	2.70 €
Coca-Cola zero ^{1,9,10,12}	0,2 l	2.70 €
Fanta ^{1,4}	0,2 l	2.70 €
Mezzo Mix ^{1, 12}	0,2 l	2.70 €
Sprite	0,2 l	2.70 €
Homemade Lemonade	0,3 l	3.50 €
Lemonwasser	0,3 l	3.00 €

SCHWEPPES

Ginger Ale ¹	0,2 l	2.80 €
Bitter Lemon ^{4,13}	0,2 l	2.80 €
Indian Tonic Water ¹³	0,2 l	2.80 €
Dry Tonic Water ¹³	0,2 l	2.80 €
Russian Wild Berry	0,2 l	2.80 €

FAHNER FRUCHTSÄFTE

wahlweise:

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Mango-Nektar, Maracuja-Nektar,	0,2 l	2.80 €
Bananen-Nektar, Ananassaft, Sauerkirsch-Nektar, Grapefruitsaft, Rhabarber-Nektar, Tomatensaft schw. Johannisbeer-Nektar,	0,4 l	4.80 €

GERNE AUCH ALS SCHORLE

	0,2 l	2.60 €
	0,4 l	4.60 €

DIE KÜCHE DER SÜBSTAATEN

VORSPEISEN

- 10 Vegetable Dip** ^{C,G} 6.50 €
gebackene mit Sesam umhüllte Gemüsebällchen aus Kartoffel, Karotte, Erbsen, Mais und Käse, dazu Sour Cream
- 11 Nachos**
wahlweise mit Jalapeño und Käsesoße ^{1,5,G} 5.00 €
oder
Pulled Pork und Käse ^{1,2,A,F,G,I,J} 9.00 €
überbacken
- 12 Chicken Wings** ^{1,2,A,C,F,G,I,J}
mit Blauschimmel-Dip und BBQ-Soße
6 Stück 6.50 €
12 Stück 12.00 €
- 13 Vorspeisenplatte „Louisiana“** ^{1,2,3,4,11,A,C,G,I,J} 11.50 €
für 2 Personen mit BBQ-Ribs, gebackenen Zwiebelringen, Mozzarella-Sticks, Bacon-Cheese-Oliven, dazu Kräuterbaguette und feurige Salsa
- 14 Würzfleisch** ^{1,A,D,F,G,I,J} 7.50 €
leckeres hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toast und Zitrone

SUPPEN

- 20 Chicken Soup** 4.50 €
eine kräftige Hühnersuppe mit Staudensellerie und Paprika als Einlage
- 21 Tomato Soup** ^{A,C,G,I} 5.50 €
Tomatencremesuppe mit Mandarinen-Orangen verfeinert

SALAT

- 30 Caroline** ^I 14.50 €
Wildkräutersalat mit frischen Grapefruit- & Orangenfilets und gegrillter Hähnchenbrust
- 31 Amerika** ^I 12.50 €
ein gemischter Salatteller mit gegrillten Schweinemedallions
- 32 Cole Slaw** ^{4,C} 4.50 €
leckerer amerikanischer Krautsalat mit Karotte und Mayonnaise
- 33 Jalapeño - Pineapple - Cole Slaw** ^{2,4,5,A,C} 6.00 €
scharfer Kohlsalat mit Karotte, Mayonnaise, Ananas und Chili
- 34 kleiner Salatteller** ^{G,I,J} 5.50 €
gemischter Salatteller mit Haus-Dressing

ZWISCHENGERICHTE

- 40 Calfs Ragout** ^{A,C,G,J,L} 14.90 €
gebratene Kalbsstreifen mit frischen Champignons in Sahne angeschwenkt auf Bandnudeln
- 41 Etouffee** ^{A,G,I,J} 8.90 €
leckeres Pfannengericht mit Hähnchenbrust und Gemüse, in einem Reiserand
- 43 Filetspitzen L.A.** ^{A,G,J,L} 15.50 €
würzig, scharfe Filetspitzen mit Frühlingszwiebeln, Champignons und Portwein angeschwenkt, dazu Baguette
- 44 gebackene Kartoffel** ^{C,G} 8.90 €
mit Sour Cream und einem kleinen Salat

BBQ-KLASSIKER

- 35 BBQ-Ribs** ^{1,2,4,A,C,F,I,J} 15.90 €
gegrillte Schweinerippchen, überzogen mit BBQ-Sauce, dazu Wedges und Cole Slaw
- 36 Chili-Ribs** ^{4,C,G,I} 15.90 €
gegrillte Schweinerippchen mit Sweet-Chili-Marinade, dazu gebackene Kartoffel mit Sour Cream und Cole Slaw
- 37 Pulled Pork** ^{1,2,A,C,F,I,J} 16.90 €
würzig mariniertes BBQ-Klassiker, an Süßkartoffel-Pommes und Cole Slaw

GEFLÜGELGERICHTE

- 61 Alabama-Chicken** ^{A,C,G,I,J,L} 16.50 €
gegrilltes Hähnchenfilet mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, im Reiserand auf einem Mais-Zucchini-Gemüse angerichtet
- 63 Chicken Bienville** ^{2,4,I} 16.50 €
gegrilltes Hähnchenfilet an einer pikanten Aprikosensauce, dazu Curryreis und Salatbeilage
- 64 Chicken Tequila** ^{A,C,G,I} 16.50 €
marinierte Hähnchenfilets, saftig gebraten mit, Paprika, Zwiebeln, Tequila und Orangenlikör, dazu Wedges
- 65 Chicken Pineapple** ^{2,A,I} 16.50 €
zart gegrilltes Hähnchenfilet, mit einer Ananas-Chili-Kruste überbacken, an Röstitalern und Salatgarnitur

GUMBO

Gumbo ist das bekannteste Essen aus New Orleans. Es bezeichnet entweder eine Suppe oder einen Eintopf. Die Grenzen sind da fließend. Die Einflüsse sind Französisch, Spanisch, Afrikanisch, Italienisch, Deutsch und Indianisch.

Gumbos lassen sich mit den vielfältigsten Zutaten kombinieren, serviert natürlich mit weißem Reis.

- 81 mit Meeresfrüchten** ^{2,5,9,B,I,J,N} 17.90 €
- 82 mit Hühnerfleisch & Räucherschinken** ^{2,5,9,I,J} 14.90 €

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. Auch dieses Gericht wird mit weißem Reis serviert.

- 84 mit Flusskrebse** ^{2,5,9,B,I,J} 18.90 €
- 86 mit Garnelen & Räucherschinken** ^{2,5,B,I,J} 16.90 €

FISCHGERICHTE

- 70 Shrimp Creole** ^{2,5,B,D,I,J} 21.90 €
Riesengarnelen auf kreolische Art, mit Paprika, Zwiebeln und Staudensellerie, im Reiserand
- 71 Zanderfilet** ^{A,D,G,L} 16.90 €
leckeres, gebratenes Zanderfilet auf einem Zucchini-Tomaten-Gemüse, dazu Kartoffelmus
- 72 Thunfischsteak** ^{1,2,5,D,G,I} 18.90 €
gegrilltes Thunfischsteak mit Chilibutter, an Südstaaten-Gemüse und Süßkartoffel-Pommes

FÜR UNSERE STEAKLIEBHABER

Für unsere Steaks verwenden wir nur frisches Rindfleisch, welches aus kontrollierter südamerikanischer Freilandzucht stammt

Ihre Steaks portionieren und grillen wir erst nach Ihrer Bestellung.
Bitte haben Sie dafür Verständnis für die etwas längere Zubereitungszeit

Alle Gewichte sind Rohgewichte!

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

rare = rot gebraten
medium = rosa gebraten
done = noch saftig
well done = durchgebraten

Hüftsteak

zart gereift ohne Fett

101	200g	12.50 €
102	300g	18.00 €

Rumpsteak

zart gereift mit dem typischen Fettrand für den saftig, würzigen Geschmack

103	200g	19.50 €
104	300g	29.00 €

Filetsteak

völlig fettfrei, das zarteste und edelste Stück

105	200g	26.50 €
106	300g	39.00 €

Entrecôte (Ribeye)

das Zwischenrippenstück mit dem charakteristischem Fettauage

107	200g	18.50 €
108	300g	26.00 €
109	500g	45.00 €

BEILAGEN

299	Süßkartoffel-Pommes ¹	4.50 €
300	gebackene Kartoffel ^G mit Sour Cream	4.90 €
301	Bratkartoffeln ^{2,3,4} mit Speck und Zwiebeln	4.50 €
302	kreolische Kartoffeln	4.50 €
303	Wedges ^A	3.80 €
304	Reis ^G	2.50 €
305	Kroketten ^{1,A}	3.50 €
306	Speckbohnen ^{2,3,4}	4.50 €
307	Chili Beans ^{2,3,4,5,I}	4.50 €
308	Blattspinat ^{A,G}	4.00 €
309	Zucchini-Gemüse ^{A,G,L}	4.00 €
310	Südstaaten-Gemüse ^{2,5,A,J} frische Paprika, Zwiebeln, Staudensellerie, Zucchini und grünen Bohnen	4.90 €
311	frische Rahm-Champignons ^{A,G,L}	4.90 €
312	Maisgemüse ^G	3.00 €
313	Pfefferrahmsoße ^{A,C,F,G,I,J}	2.50 €
314	Sauce Béarnaise ^{C,G,I}	2.50 €
315	kreolische Soße ^{5,I,J}	3.00 €
317	BBQ Soße ^{1,2,A,F,G,I,J}	3.00 €
318	Bratensoße ^A	2.50 €
319	Kräuterbaguette ^{A,G}	2.00 €
320	Knoblauchbaguette ^{A,G}	2.00 €
321	Kräuterbutter ^G	1.00 €
322	Chilibutter ^G	1.00 €

Unsere Würzmischung enthält Sellerie!

GRILLSPEZIALITÄTEN

- | | | | |
|--|---------|--|---------|
| <p>50 New Orleans ^{A,G,I,L}
saftig gegrilltes
Schweinesteak, überbacken
mit Zucchini Gemüse und
Käse, dazu Wedges</p> | 16.50 € | <p>110 Hüfte gebackene ^{C,G,I}
gegrilltes Hüftsteak an einer
gebackenen Kartoffel mit
Sour Cream, dazu ein kleiner
Salatteller</p> | 18.90 € |
| <p>51 Bayou Lafourche ^{A,G,I,L}
gegrillte Schweinemedallions
an geschmorte Gemüse aus
Feigen, Paprika, Zwiebeln,
Staudensellerie und
Portwein, dazu Kroketten</p> | 16.50 € | <p>111 Hüfte kreolisch ^{A,G,I,L}
gegrilltes Hüftsteak an
frischen Rahm-Champignons
und kreolischen Kartoffeln</p> | 18.90 € |
| <p>52 Steak au four ^{1,D,F,G,I,L}
gegrilltes Schweinesteak mit
hausgemachtem Würzfleisch
und Käse überbacken, an
Kroketten und Salatgarnitur</p> | 16.50 € | <p>112 Cheese Steak ^{2,4,5,G,I,J}
gegrilltes Hüftsteak mit
Cheddar Cheese Creme und
Jalapeño überbacken, an
Pommes und Cole Slaw</p> | 18.90 € |
| <p>53 Filet Mignon ^{A,C,F,G,I,J,L}
zart gegrilltes Rinderfilet, an
frischen Rahm-Champignons,
Pfeffer-Rahmsauce und
Kroketten</p> | 27.90 € | <p>113 3 kleine Hüftsteaks ^{2,4,5,A,I,J}
zart gegrillt auf Chili Beans,
dazu Wedges</p> | 18.50 € |
| <p>54 Calf Steak ^{G,I}
gegrilltes Steak vom Kalb,
mit Tomate-Mozzarella
überbacken, auf einem
Maisgemüse dazu
kreolische Kartoffeln</p> | 19.90 € | <p>114 Chili Rumpsteak
gegrilltes Rumpsteak mit
Chilibutter, dazu
Speckbohnen und
Süßkartoffel-Pommes</p> | 25.50 € |
| <p>55 Mississippi Teller ^{5,A,G,I,J}
Steakvariation vom Rind und
Schwein, auf Mais und
Südstaatengemüse,
dazu Kroketten</p> | 16.50 € | <p>115 Rumpsteak
Pepper Cheese ^{1,2,A,G,I,L}
gegrilltes Rumpsteak mit
Pfefferkäse gratiniert, an
frischen Rahm-Champignons
und Kroketten</p> | 26.00 € |
| <p>57 Filetteller
Louisiana ^{2,5,A,C,G,I,J,L}
Rinder- & Hähnchenfilet auf
Südstaaten-Gemüse &
Rahm-Champignons, Brokkoli
mit Sauce Béarnaise und
Kroketten</p> | 22.50 € | <p>116 Alligatorsteak ^{2,5,9,G,I,J}
mariniertes und gegrilltes
Alligatorsteak,
auf Südstaaten-Gemüse,
dazu Röstitaler</p> | 20.50 € |
| | | <p>118 Onion Steak ^{2,3,4,I}
gegrilltes Hüftsteak mit
gebratenen Zwiebeln und
dazu Bratkartoffeln</p> | 18.90 € |
| | | <p>119 Rancher Steak ^{2,3,4,5,A,I}
gegrilltes Hüftsteak mit
Chili Beans und Wedges</p> | 18.90 € |

KAFFEE

SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee Creme	2.50 €
Pott Kaffee Creme	3.50 €
Espresso	2.40 €
doppelter Espresso	3.80 €
Espresso Macchiato	2.50 €
Milchkaffee	3.80 €
Cappuccino	3.00 €
Latte Macchiato	3.80 €
Kaffee Louis	5.00 €
<small>mit Kaffeelikör, Brandy & Sahne</small>	
Irish Coffee	5.00 €
<small>mit irischem Whiskey, Rohrzucker & Sahne</small>	
Diplomaten Kaffee	4.80 €
<small>mit Eierlikör & Sahne</small>	

EILLES DIAMOND TEE

Darjeeling	2.80 €
<small>zartblumig</small>	
Grüntee China	2.80 €
<small>zart süße angenehm herbe Note</small>	
Kräutergarten	2.80 €
<small>Mix aus Nanaminze, Rotbusch, Lemongras & Süßholz</small>	
Pfefferminze	2.80 €
<small>aromatisch & erfrischend</small>	
Sommerbeere	2.80 €
<small>Mix aus Erdbeere, Himbeere & Vanillearoma</small>	

HEIßGETRÄNKE

heiße Zitrone	2.50 €
Grog	3.50 €
Louisiana Punsch ^{L,H}	4.00 €
<small>vom 01.11. bis 28.02.</small>	

SPIRITUOSEN

2 CL

Nordhäuser Doppelkorn	2.30 €
Absolut Vodka	2.50 €
Malteser Kreuz	2.30 €
Aquavit Linie	2.50 €
Ramazotti	2.30 €
Aromatique	2.30 €
Jägermeister	2.30 €
Tequila Jose Cuervo silber	2.60 €
Tequila Jose Cuervo gold	2.60 €
Baileys	2.30 €
Eierlikör im Waffelbecher	2.20 €

FAHNER

2 CL

SPEZIALITÄTEN

Williams Christ	3.50 €
Mirabelle	3.50 €
Haselnuss	3.50 €
Kirschlikör	3.00 €

GRAPPA

2 CL

Chardonnay	3.10 €
di Moscato	3.10 €

SÜDSTAATEN SPEZIALITÄTEN

Southern Comfort	4 CL	5.00 €
Geschmack: kräftig mit leichten süßen Noten Abgang: mittellang, trocken und Eichenaroma		
Bayou Rum Reserve	4 CL	6.00 €
Geschmack: trocken & ausgewogen, Eichenholz, Zimt & Ahornsirup Abgang: lang & leicht trocken, mit Frucht- & Holztönen		

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel´s No.7	4 CL	4.80 €
Geschmack: süß & fruchtig mit Karamell, Eiche & Vanille Abgang: mild, trocken & ausbalanciert		
Jack Daniel´s Single Barrel	4 CL	6.50 €
Geschmack: Eiche, Leder und süße Lackritz Abgang: lang und trocken mit Süßholz und Gewürzen		

IRISH WHISKEY

Bushmills 10 Jahre	4 CL	6.00 €
Geschmack: vollmundig & sanft Abgang: lang & sanft, frisch & trocken mit etwas Eiche		
Tullamore 14 Jahre	4 CL	7.00 €
Geschmack: voll & fruchtig mit leichten Gewürzen Abgang: langanhaltend & weich, eine fruchtige Süße & Eiche		

BOURBON WHISKEY

Bulleit 10 Jahre	4 CL	7.00 €
Geschmack: würzig-mild, leicht trocken Abgang: langanhaltend, weich & mild		
Maker´s Mark	4 CL	6.00 €
Geschmack: elegant würzig Abgang: langanhaltend & wärmend, mit würziger Eiche		

MALT WHISKY

Ardbeig 10 Jahre	4 CL	8.50 €
Geschmack: ausgewogen, kraftvoll, Torf & intensiver Rauchnote Abgang: lang & rauchig, leichte Süße & Malz		
Cragganmore 12 Jahre	4 CL	7.00 €
Geschmack: Malzgeschmack mit süßem Holzrauch & Sandelholz Abgang: lang & malzbetont, mit leichtem Rauch & Süße		
Glenfiddich 12 Jahre	4 CL	6.00 €
Geschmack: malzig, süße Fruchtnote & harmonischer Eichennote Abgang: aromatisch, langanhaltend & weich		
Laphroaig 10 Jahre	4 CL	7.50 €
Geschmack: rauchig, süßlich-medizinisch & salzig Abgang: lang, ausgeprägt und intensivem Rauch		

COGNAC

Hennessy VS	4 CL	7.50 €
Geschmack: scharf mit Noten von Rosinen & Pflaumen Abgang: langanhaltend und etwas bitter		

LIEBE GÄSTE

WIR BEDANKEN UNS, DASS WIR IHR GASTGEBER SEIN DURFTEN UND
HOFFEN SIE HATTEN EINEN SCHÖNEN UND GENUSSREICHEN AUFENTHALT.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE ANGENEHME ZEIT UND
FREUEN UNS SIE WIEDER EINMAL BEI UNS BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.

Louisiana, Steakhaus & Südstaaten-Restaurant
Inh. Melanie Walter, Futterstraße 14, 99084 Erfurt
Tel.: 0361 60 27 75 78

LEGENDE

Zusatzstoffe

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| 1) mit Farbstoff | 8) gewachst |
| 2) mit Konservierungsstoff | 9) mit Süßungsmittel |
| 3) mit Nitritpökelsalz / Nitrat | 10) Aspartam- |
| 4) mit Antioxidationsmittel | Phenylalaninquelle |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 11) mit Phosphat |
| 6) geschwefelt | 12) coffeinhaltig |
| 7) geschwärzt | 13) chininhaltig |

Allergene

- | | |
|-----------------|------------------------------|
| A) glutenhaltig | H) Schalenfrüchte |
| B) Krebstiere | I) Sellerie |
| C) Eier | J) Senf |
| D) Fisch | K) Sesamsamen |
| E) Erdnüsse | L) Schwefeldioxide / Sulfite |
| F) Soja | M) Lupinen |
| G) Milch | N) Weichtiere |