

APERITIF

Martini ^L bianco / extra dry / alkoholfrei	0,1 l	6.00 €
Campari ¹ Soda / Orangensaft	0,2 l	6.50 €
Lillet ^{13, L} Tonic / Berry	0,2 l	6.50 €
Hugo ^L	0,2 l	6.50 €
Aperol Spritz ^{1,L}	0,2 l	6.50 €

FASSBIERE ^A

	0,3 l	0,5 l
Krombacher Pilsner	3.60 €	5.20 €
Krombacher Kellerbier	3.80 €	5.50 €
Krombacher Hefeweizen	3.60 €	5.20 €
Starnberger hell	3.60 €	5.20 €
Radler	3.60 €	5.00 €
Diesel	3.60 €	5.00 €
Weizen - Mix Banane / Kirsch / Cola	3.60 €	5.00 €

FLASCHENBIER ^A

Weizen alkoholfrei ^{0,00%}	0,5 l	4.90 €
Krombacher Pils ^{0,00%}	0,33 l	3.60 €
Krombacher dunkel	0,33 l	3.60 €

LOUISIANA

BIER ^A

Abita Big Easy ^{IPA}	0,35 l	5.60 €
Abita Turbo Dog ^{Brown Ale}	0,35 l	5.60 €
Abita 30° 90° Lager	0,35 l	5.60 €

MINERALWASSER

Gerolsteiner medium	0,25 l	2.60 €
Gerolsteiner medium	0,75 l	6.50 €
Gerolsteiner naturell	0,25 l	2.60 €
Gerolsteiner naturell	0,75 l	6.50 €

TAFELWASSER

Sprudel	0,2 l	1.90 €
Sprudel	0,5 l	4.00 €

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,2,12}	0,2 l	2.80 €
Coca-Cola zero ^{1,9,10,12}	0,2 l	2.80 €
Fanta ^{1,4}	0,2 l	2.80 €
Mezzo Mix ^{1, 12}	0,2 l	2.80 €
Sprite	0,2 l	2.80 €
Homemade Lemonade	0,3 l	4.00 €
Lemonwasser	0,3 l	3.00 €

SCHWEPPES

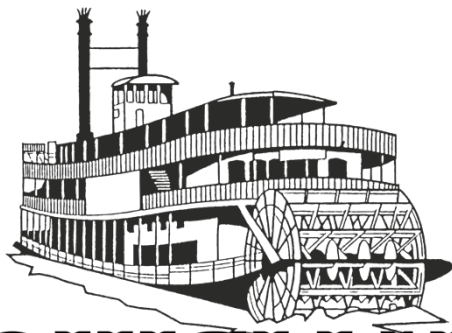
Ginger Ale ¹	0,2 l	2.80 €
Bitter Lemon ^{4,13}	0,2 l	2.80 €
Indian Tonic Water ¹³	0,2 l	2.80 €
Dry Tonic Water ¹³	0,2 l	2.80 €
Russian Wild Berry	0,2 l	2.80 €

FRUCHTSÄFTE

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

SAFTSCHORLE

	0,2 l	2.60 €
	0,4 l	4.60 €



LOUISIANA

VORSPEISEN

Tomatensuppe vegetarisch 5.90 €

leckere Tomatensuppe mit
Mandarinen-Orangen verfeinert

Vegetable Dip C,G,K vegetarisch 6.50 €

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

Nachos 1,4,F,G,K vegetarisch 5.50 €

mit 3 Dips
Warmer Käsesauce,
Hummus nach Cajun Style
und hausgemachter Salsa

Chicky Fingers I,E,J 6.50 €

frittierte Hähnchenbruststreifen
mit hausgemachter Salsa

Würzfleisch 1,A,D,F,G,I,J 7.50 €

leckeres hausgemachtes
Würzfleisch mit Käse
überbacken, dazu Toast
und Zitrone

Vorspeisenplatte 11.90 €

„Louisiana“ 2,3,4,A,C,G,I,J,K
für 2 Personen mit BBQ-Ribs,
gebackenen Zwiebelringen,
Bacon-Cheese-Oliven,
Gemüsebällchen, frittierte
Weizentortilla Ecken und
hausgemachter Salsa

SALAT

Kleiner Salatteller G,J vegetarisch 5.50 €

Großer Salatteller G,J vegetarisch 8.50 €

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

wahlweise mit:

- Schweinemedallions E,I,J 4.50 €
- Hähnchenbrustfilet E,I,J 4.50 €
- kleinen Rindersteaks E,I,J 6.50 €

Caesar Salad A,D,G,J 11.90 €

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

wahlweise mit:

- Hähnchenbrustfilet E,I,J 4.50 €

Cole Slaw A,C vegetarisch 5.00 €

amerikanischer Krautsalat mit
Karotte und Mayonnaise

Scharfer

Cole Slaw 4,A,C vegetarisch 6.50 €

amerikanischer Krautsalat mit
Karotte, Mayonnaise, Ananas
und Jalapeños

BBQ → KLASSIKER

Louisiana-Ribs A,C,I,J 17.90 €

gegrillte Schweinerippchen,
mit Wedges und Cole Slaw,
überzogen mit


wahlweise:

- BBQ – Sauce 2,A,G,I,J
- Chili – Sauce ⁴
- Honig Senf – Sauce

Pulled Pork 2,4,A,C,G,F,I,J 17.50 €

würzig mariniert, an Cole Slaw
und Süßkartoffel-Pommes

TYPISCHE SÜDSTAATENGERICHTE


Etouffee ^{A,G,I,J}  16.50 €
typisches Cajun
Pfannengericht mit
Hähnchenbrustfilet herzhaft
gewürzt und frischem Paprika,
Staudensellerie und Zwiebel
dazu weißer Reis


Alabama-Chicken ^{A,C,G,I,J,L} 16.90 €
gegrilltes Hähnchenfilet mit
Sauce Hollandaise und Käse
überbacken, angerichtet auf
einem Zucchini-Paprikagemüse
im Reisrand

Chicken Bienville ^{I,J} 16.50 €
gegrilltes Hähnchenfilet
mit pikanter Aprikosensauce,
dazu Curryreis und
Salatbeilage


Chicken Tequila ^{A,E,I,J} 16.90 €
marinierte Hähnchenbrustfilet
Streifen angeschwenkt mit,
Paprika und Zwiebeln in einer
pikanten Tomatensoße,
abgelöscht mit Tequila und
Triple Sec, dazu Wedges

Chicken Pineapple ^{2,A,I} 16.90 €
zart gegrilltes Hähnchenfilet,
mit einer Ananas-Chili-Kruste
überbacken, an Süßkartoffel-
Pommes und Salatgarnitur

Fajitas ^{A,E,F,G,I}  17.50 €
saftig gebratene
Rindfleischstreifen mit Zwiebel
und Paprika in einer feurigen
Sauce dazu frittierte
Tortilla Ecken, Sour Cream
und eine Salatgarnitur

Krokodil-Ragout ^{A,I}  19.00 €
typisches kreolisches
Eintopfgericht mit
Krokodilfleisch, Zwiebel,
Paprika, Staudensellerie,
Tomate und Knoblauch würzig
abgeschmeckt, serviert mit
weißem Reis

Krokodil-Steak ^{E,G,I,J} 22.50 €
mariniertes und gegrilltes
Krokodilsteak, auf Südstaaten-
Gemüse, dazu Kartoffelspalten
& Sour Cream

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.

Meeresfrüchten ^{A,B,I,N} 17.90 €

**Schweinefilet &
Chorizio** ^{A,I} 16.90 €

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.

Flusskrebse ^{A,B,I} 18.90 €

**Hähnchenbrust &
Chorizio** ^{A,I} 16.90 €

Vegetarisch ^{A,I} 12.50 €

FÜR UNSERE STEAKLIEBHABER

Für unsere Steaks verwenden wir nur frisches Rindfleisch.
Vorzugsweise vom südamerikanischen Rind.
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	= 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

200g	13.50 €
300g	19.00 €

Rumpsteak

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

200g	21.50 €
300g	31.00 €

Filetsteak

völlig fettfrei, das zarteste und wertvollste Stück

200g	28.50 €
300g	41.00 €

Entrecôte (Ribeye)

das Zwischenrippenstück mit dem charakteristischen Fettagge

200g	19.50 €
300g	28.00 €
500g	47.00 €

BEILAGEN

Süßkartoffel-Pommes ¹	4.50 €
gebackene Kartoffel ^G mit Sour Cream	4.90 €
Bratkartoffeln ^{2,3,4} mit Speck und Zwiebeln	4.90 €
kreolische Kartoffeln	4.50 €
Wedges ^A	3.80 €
Reis ^G	3.00 €
Kroketten ^A	3.50 €
Speckbohnen ^{2,3,4}	4.50 €
Chili Beans ^{2,A,F}	4.50 €
Blattspinat ^{A,G}	4.00 €
Zucchini-Gemüse ^{A,G,L}	4.50 €
Südstaaten-Gemüse ^{I,J} Paprika, Zwiebeln, Staudensellerie, Zucchini	4.90 €
frische Champignons	4.90 €
Pfefferrahmsauce ^{A,G,I}	2.50 €
Sauce Bèarnaise ^{C,G,I}	2.50 €
kreolische Sauce ^{I,J}	3.00 €
BBQ Soße ^{2,A,G,I,J}	3.00 €
Bratensauce ^{A,I}	2.50 €
Landbrot mit Dip ^{A,G,K}	4.00 €
Knoblauchbrot ^G	2.00 €
Kräuterbutter ^G	1.00 €
Chilibutter ^G	1.00 €

Unsere Würzmischung enthält Sellerie.

GRILLSPEZIALITÄTEN

Bayou Lafourche ^{A,G,I,J,L} 17.50 €

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

Steak au four ^{1,D,F,G,I,J,L} 17.00 €

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

Rancher Steak ^{A,I,J} 19.50 €

gegrilltes Hüftsteak mit Chili Beans und Wedges

Onion Steak ^{2,3,I,J} 18.90 €

gegrilltes Hüftsteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Hüfte kreolisch ^{I,J} 19.90 €

gegrilltes Hüftsteak an frischen Champignons und kreolischen Kartoffeln

Cheese Steak ^{2,4,G,I,J} 19.50 €

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

Chili Rumpsteak ^{2,3,4,G,I,J} 27.50 €

gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Chilibutter, dazu Speckbohnen und Süßkartoffel-Pommes

Filet Mignon ^{A,G,I,J} 29.90 €

zart gegrilltes Rinderfilet, an frischen Champignons, Pfeffer-Rahmsauce und Kroketten

Lamb Chops ^{2,3,4,E,I,J} 25.90 €

gegrillte Lamm-Koteletts mit Speckbohnen dazu kreolische Kartoffel und kreolische Sauce

Filetteller 25.50 €

Louisiana ^{G,I,J,L}

Rinder- & Hähnchenfilet auf Südstaaten-Gemüse & frischen Champignons, Kartoffelspalten

Mississippi Teller ^{2,3,4,A,I,J} 18.90 €

Steakvariation vom Rind und Schwein, auf Südstaatengemüse und Speckbohnen, dazu Kroketten

BURGER

Veggi Burger ^{A,C,G,F,J} *vegetarisch* 11.50 €

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} 14.50 €

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

Cheese Burger ^{A,C,G,I,J} 11.50 €

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} 12.90 €

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

Krokodil Burger ^{A,C,G,F,J} 14.90 €

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

KAFFEE

SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee Creme	2.50 €
Pott Kaffee Creme	3.50 €
Espresso	2.50 €
doppelter Espresso	3.80 €
Espresso Macchiato	2.80 €
Milchkaffee	3.80 €
Cappuccino	3.80 €
Latte Macchiato	3.80 €
Kaffee Louis	5.00 €
<small>mit Kaffeeликör, 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	2.90 €
<small>zartblumig</small>	
Grüntee China	2.90 €
<small>zart süße angenehm herbe Note</small>	
Kräutergarten	2.90 €
<small>Mix aus Nanaminze, Rotbusch, Lemongras & Süßholz</small>	
Pfefferminze	2.90 €
<small>aromatisch & erfrischend</small>	
Sommerbeere	2.90 €
<small>Mix aus Erdbeere, Himbeere & Vanillearoma</small>	

HEIßGETRÄNKE

heiße Zitrone	2.70 €
Grog	3.50 €
Louisiana Punsch ^{L,H}	4.00 €
<small>vom 01.11. bis 28.02.</small>	

SPIRITUOSEN

2 cl

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

FAHNER

SPEZIALITÄTEN

2 cl

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 7.50 €
Geschmack: malzig, süße Fruchtnote & harmonischer Eichennote
Abgang: aromatisch, langanhaltend & weich

Laphroaig 10 Jahre
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-Phenylalaninquelle |
| 4) mit Antioxidationsmittel | 11) mit Phosphat |
| 5) mit Geschmacksverstärker | 12) coffeinhaltig |
| 6) geschwefelt | 13) chininhaltig |
| 7) geschwärzt | |

Allergene

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