

New Orleans – Legendäre Gaumenfreuden

21. Februar bis 14. März 2020

Louisiana – das ist eine ganz besondere Mischung aus europäischer Kultur und karibischem Temperament. Das French Quarter in New Orleans ist das lebendige, farbenfrohe Zentrum; es gibt kaum einen Ort auf der Welt, der alle Sinne so berührt. Sobald Sie das kleine legendäre Viertel betreten, sind Sie umgeben vom allgegenwärtigen Charme der prächtigen Häuser im Kolonialstil, den verlockenden Düften aus der Cajun cuisine sowie der Jazz Musik, die aus umliegenden Restaurants und von vielen Straßenecken schallt. Die Küche hier ist legendär. Die Restaurants genießen für ihre kreative Mischung aus französischer Raffinesse, spanischer Lebenslust und karibischer Schärfe mit afrikanischen Einflüssen internationales Renommee. Das Ergebnis dieses kulturellen Cocktails sind einmalige kreolische Geschmacksnoten und die vorzügliche Cajun-Küche. Lasst Euch die köstlichen Shrimps, den leckeren Gumbo, die fantastischen Fischgerichte und das einmalige BBQ nicht entgehen.

Kommt mit auf unsere kulinarische Reise an den Mississippi und genießt mit uns diesen großartigen Melting Pot kulinarischer Genüsse aus Louisiana!

Kalte Vorspeisen

Zarter Felsen-Oktopus mit Salat von Fenchel, Orangen,
roten Zwiebel und frischem Ingwer

15,40

Feines Tatar vom American Black Angus
auf pikantem Rucola mit hausgemachtem spicy Corn Relish

16,50

Suppe

Kreolisches Tomaten-Paprika-Süppchen
mit mariniertem Ingwer

7,60

Warme Vorspeisen

Tripes à la Gautreau

Feine Kutteln geschmort mit Tomaten, Chili, Limetten und Speck
nach Art von Gautreau's Restaurant

14,50

Drei sautierte Jakobsmuscheln auf lauwarmem Salat
von roten Linsen mit Ananas in ihrer Schale

15,90

Boulettes du crabe

Hausgemachte Teigtaschen mit pikanter Krebsfleisch-Füllung
an Sugo von geräuchertem Paprika

17,50

Hauptgerichte

Prime Quality Beef

Grilliertes Striploin (ca. 280 Gramm) vom dry aged Nebraska Beef
mit Whisky-Pfeffer-Sauce, sautiertem Mönchsbart und Kartoffel-Gratin

32,40

Pasta alla Vodka con gamberi

Version nach Audrey Hepburn

Hausgemachte Spaghettini mit Vodka, Tomaten und Speck
mit Wildfanggarnelen in frischem Rahm

5 Stück 29,80

3 Stück 19,50

Pikanter Felsenoktopus im eigenen Weißwein-Schmorsud mit Tomaten,
Fenchelsamen und Kräutern dazu Knoblauch-Baguette

26,40

Louisiana Gumbo mit Maishähnchen und Chorizo,
Pimentón de la Vera und Baguette

19,80

Butterzarte Bäckchen mit Fettrand vom Duroc-Schwein mit Ingwer, Quatre Épices
und Habanero-Chili geschmort mit kreolischen Bratkartoffeln

18,90

Dessert und Käse

Flug-Ananas aus Ghana in Rumkaramell
mit Piper Bourbonese geschmort

9,50

Potpourri von Rohmilchkäse

14,50

Liebe Gäste, seit 12/2014 sind wir durch eine EU-Verordnung verpflichtet, auf 14 bestimmte allergene Zutaten in unseren Speisen hinzuweisen. Wir wollen unsere Speisekarte aber lesenswert und appetitanregend erhalten und verzichten deshalb auf beipackzettelähnliche Fußnoten. Im Falle einer Ihnen bekannten Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte zu Informationszwecken **vor Ihrer Bestellung** an die Restaurantleitung!