



# magnoliahouse<sup>®</sup>

BY KELLY ENGLISH

## Starters

### **Gulf Shrimp Cocktail \$18<sup>95</sup>**

Cocktail Sauce / Charred Lemon

### **Crabmeat Au Gratin \$18<sup>95</sup>**

Toasted Crostini

### **Jumbo Gulf Crab Cake \$19<sup>95</sup>**

Boiled Peanut Romesco

### **Fried Green Tomatoes \$19<sup>95</sup>**

Crawfish / Crab / Hollandaise

### **Chef's Oysters \$19<sup>95</sup> / \$38<sup>95</sup>**

Fried Gulf Oysters / Brie Cheese / Bacon Jam

## Soup & Salads

### **Magnolia House Salad \$13<sup>95</sup>**

Greens / Cherry Tomatoes / Pickled Onions /  
Cucumber / Honey-Balsamic Dressing

### **Caesar Salad \$13<sup>95</sup>**

Romaine / Parmesan / Focaccia Croutons

### **The Wedge Salad \$13<sup>95</sup>**

Butter lettuce / Olive / Tomato / Onion / Crouton /  
Deviled Egg Dressing

### **Gulf Crab & Brie Soup \$14<sup>95</sup>**

Brandy Crème

### **Warm Brussel Sprouts \$14<sup>95</sup>**

Creole Mustard / Hazelnuts / Bacon

## Enhancements

### **Bacon Jam \$8<sup>95</sup>**

### **Hollandaise \$5<sup>95</sup>**

### **Oscar \$16<sup>95</sup>**

### **Blue Cheese \$7<sup>95</sup>**

### **Grilled Gulf Shrimp \$12<sup>95</sup>**

## Entrées

### **14oz New York Strip \$56<sup>95</sup>**

### **8oz Filet \$55<sup>95</sup>**

### **16oz Bone-In Ribeye \$58<sup>95</sup>**

### **Pork Chop \$39<sup>95</sup>**

Blackberry jus lie / Spätzle / Summer Peas

### **Sautéed Red Snapper \$48<sup>95</sup>**

Sauce Ponchartrain / Seasonal Vegetables

### **Creamy Alfredo Pesto Pasta \$28<sup>95</sup>**

*Add Shrimp \$10<sup>95</sup> / Add Chicken \$6<sup>95</sup>*

Basil / Shaved Garlic / Spiced Pecans / Parmesan

### **Roasted Chicken Breast \$38<sup>95</sup>**

Confit Chicken / Dirty Rice / Bacon Jam

### **Parmesan Seared Seabass \$48<sup>95</sup>**

Charred Corn / Jalapeño Orzotto

### **Delta Fried Catfish \$36<sup>95</sup>**

Pecan-Brown Butter Sauce / Baked Red Potato

## Sides

### **Grilled Asparagus \$10<sup>95</sup>**

### **Garlic Smashed Potatoes \$10<sup>95</sup>**

### **Baked Idaho Potato \$10<sup>95</sup>**

### **Sautéed Mushrooms \$10<sup>95</sup>**

### **Charred Corn-Jalapeño Orzotto \$10<sup>95</sup>**

### **Spinach Madeline \$10<sup>95</sup>**

### **Sweet Potato Casserole \$10<sup>95</sup>**



# magnoliahouse<sup>®</sup>

BY KELLY ENGLISH

## Champagne/Sparkling

Korbel Brut \$10<sup>99</sup> / \$40<sup>99</sup>  
J Vineyards California Cuvee \$17<sup>95</sup>  
Chandon Blanc de Noirs \$65<sup>99</sup>  
Ruffino Prosecco \$30<sup>99</sup> / \$45<sup>99</sup>  
Tattinger Brut la Francaise \$135<sup>99</sup>  
Etoile, Domaine Chandon \$80<sup>99</sup>  
Mote y Chandon Imperial \$145<sup>99</sup>  
Veuve Cliquot Brut 'Yellow Label' \$150<sup>99</sup>

## White

### Pinot Grigio

Clos du Bois \$11<sup>99</sup> / \$38<sup>99</sup>  
Pighin \$13<sup>99</sup> / \$40<sup>99</sup>  
Santa Margherita \$65<sup>99</sup>

### Sauvignon Blanc

Conundrum White-Blend \$13<sup>99</sup> / \$40<sup>99</sup>  
Craggy Range Marlborough Vineyard \$55<sup>99</sup>  
Starborough Vineyard \$40<sup>99</sup>  
Cloudy Bay \$75<sup>99</sup>  
Duckhorn Vineyard \$40<sup>99</sup>

### Chardonnay

Mer Soleil Silver \$14<sup>99</sup> / \$45<sup>99</sup>  
Carmel Road \$15<sup>99</sup> / \$52<sup>99</sup>  
Sonoma Cutrer \$15<sup>99</sup> / \$60<sup>99</sup>  
Louis Jadot Pouilly Fuisse \$75<sup>99</sup>  
Cakebread \$110<sup>99</sup>  
Newton Unfiltered \$115<sup>99</sup>

### Riesling

Hogue Cellars Late Harvest \$12<sup>99</sup> / \$34<sup>99</sup>

### Moscato

Michele Chiarlo Dasti Nivole \$55<sup>99</sup>

## Red

### Pinot Noir

Lacrema \$16<sup>99</sup> / \$60<sup>99</sup>  
Meomi \$16<sup>99</sup> / \$60<sup>99</sup>  
Wild Horse \$70<sup>99</sup>  
Siduri Russian River Valley \$90<sup>99</sup>  
Argyle \$70<sup>99</sup>

### Zinfandel

St. Francis Old Vines \$14<sup>99</sup> / \$54<sup>99</sup>

### Cabernet Sauvignon

Chateau St. Michelle \$13<sup>99</sup> / \$50<sup>99</sup>  
Silver Palm Cabernet \$19<sup>99</sup> / \$65<sup>99</sup>  
Freemark Abbey \$140<sup>99</sup>  
Newton Cabernet \$55<sup>99</sup>  
Quilt \$142<sup>99</sup>  
Artemis— Stag's Leap 175<sup>99</sup>  
Joseph Phelps Cabernet Sauvignon \$250<sup>99</sup>  
Silver Oak Alexander Valley \$200<sup>99</sup>  
Caymus Napa Valley, 2019 \$235<sup>99</sup>  
Caymus Special Edition, 2014 \$580<sup>99</sup>

### Blends

Conundrum Red \$14<sup>99</sup> / \$55<sup>99</sup>  
La Nerthe 'les cassagnes' Cotes du Rhone Villages \$16<sup>99</sup> / \$60<sup>99</sup>  
The Prisoner —Prisoner Wine \$130<sup>99</sup>  
Mullen Road Cellars \$110<sup>99</sup>  
Red Schooner, Wagner Family \$160<sup>99</sup>  
Santa Carolina Red Blend \$190<sup>99</sup>  
Opus One Overture \$355<sup>99</sup>

### Merlot

Coppola Diamond Merlot \$15<sup>99</sup> / \$48<sup>99</sup>  
Decoy Merlot \$55<sup>99</sup>  
Ferrari-Carano \$68<sup>99</sup>