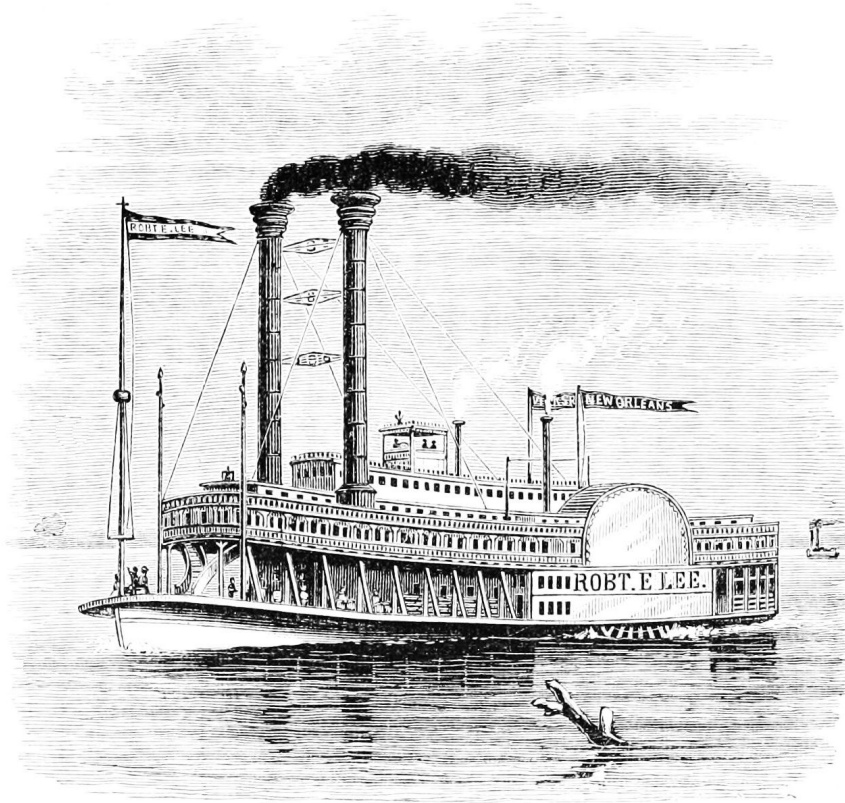


Kleine Geschichte der Cajun-Küche

Die Verteilung Nordamerikas war noch in vollem Gange, etwa im Jahre 1755, als die Engländer ein kleines, vorwiegend aus Frankreich stammendes Völkchen, das sich selbst „Akadier“ nannte, aus den Gebieten des heutigen Kanada vertrieben.



In einem Treck der Armut zogen sie durch die gesamten heutigen USA und fanden endlich Platz in Louisiana.

Hier siedelten sie sich, nicht gerade willkommen, als Außenseiter in den Sümpfen, mit ihrer eigenen Musik und ihren Gebräuchen, die sie sich nicht nehmen lassen wollten, an. Als Herabwürdigung des Begriffs „Akadier“ nannte man sie dort „Cajuns“.

Die Cajun-Küche ist aus den USA heute nicht mehr wegzudenken. Sie stellt einen „Mischmasch“ dar, wie man „Creolisch“ in das Deutsche übersetzen kann, mit südeuropäischen, westafrikanischen und karibischen Einflüssen. Die bekanntesten Gerichte heißen „Gumbo“ und „Jambalaya“. Der Begriff „Gumbo“ stammt wohl aus dem Afrikanischen und bedeutet „Okraschote“, welche sich dort auch finden lässt. „Jambalaya“ ist wohl ursprünglich eine Art Paella der früheren spanischen Herrscher gewesen.

Traditionell verarbeiten die Cajuns Fisch, Schalentiere, Krustentiere und Geflügel. Alles wird pikant, oft auch scharf abgeschmeckt, wobei hauptsächlich Cayennepfeffer und Chili benutzt wird.

Das Kid Creole bemüht sich jederzeit, eine möglichst authentische Küche auf den Tisch zu bringen. Alle unsere Gerichte werden frisch zubereitet, weshalb unsere Gäste zu Zeiten großen Andrangs mit ein wenig Wartezeit rechnen sollten.

Wenn wir Sie, liebe Gäste, in den nächsten Stunden nicht nur satt, sondern auch etwas zufrieden machen können, haben wir unser Ziel erreicht.

*Eine angenehme Zeit wünscht Ihnen
Ihr Kid Creole-Team*

Bitte beachten Sie, dass unsere Küche um 22.00 Uhr schließt

APPETIZER – VORSPEISEN

Garlic Bread

Scheiben vom Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter und Kid Creole-Sauce

3,90

Rosemary Potato Crisps

Gewürzte, frittierte Kartoffelscheiben mit hausgemachtem Kräuterschmand

5,20

Louisiana Buffalo Wings

Marinierte, frittierte Hähnchenflügel mit B-B-Q-Sauce, Blue Cheese-Dip ⁽²⁾ und Staudensellerie

7,50

Corn Pop

Frischer Maiskolben mit Butter, Brot und amerikanischem Cole Slaw-Salat ^(2,7)

5,20

Creole Creamed Spinach

Lauwarmer Blattspinat in leichter Dijon-Senf-Sahnesauce mit Bananenscheiben und gerösteten Sonnenblumenkernen

8,70

Goat Cheese Meets Tomato

Lauwarmer Ziegenfrischkäse, Tomatensalat mit geröstetem Thymian in Traubenkernöl, Kapernäpfeln und Salbei-Basilikum-Pesto

10,80

SUPPEN

Fishsoup “Louisiana“

Creolische Fischsuppe mit einer Einlage von Edelfischen und Gemüsen

8,90

Cocos-Shrimp Soup

Feines Cocossüppchen mit Shrimp

7,90

SALATE

Salad “Big Easy“

Verschiedene grüne Salate, Paprika, Mais, Peperoni, Oliven, Tomaten und Shrimp

16,20

Salad “Kid Creole“

Großer bunter Salat mit in Ingwer und Sojasauce marinierten und gebratenen Hähnchenstreifen, Paprika, Gurke, Peperoni, Oliven, Champignons, Tomaten und Honig-Senf-Dressing

15,80

SÜDSTAATEN-KLASSIKER

Klassische Cajun-Gerichte sind etwas schärfer gewürzt, als Sie es vielleicht gewohnt sind!

Jambalaya "Kid Creole" 15,80

Typisch gewürzte Cajun-Gemüsemischung mit Schinkenspeck, Chorizo ^(3,7), gebratenen Hähnchenstücken, Shrimp und gelbem Reis

Chicken Jambalaya 14,80

Typisch gewürzte Cajun-Gemüsemischung mit gebratenen Hähnchenstücken, Chorizo ^(3,7), Schinkenspeck und gelbem Reis

Seafood Jambalaya 17,40

Typisch gewürzte Cajun-Gemüsemischung mit gebratenen Stücken von Edelfischen, Seafood, Schinkenspeck, Chorizo ^(3,7) und gelbem Reis

Gumbo "Kid Creole" 16,40

Traditionelles Gumbo mit einer dunklen Roux vom Schweineschmalz, Cajun-Gemüse, Okraschoten, mariniertem Schweinefleisch, Cashewnüssen und gelbem Reis

Chicken-Sausage Gumbo 16,40

Traditionelles Gumbo mit einer dunklen Roux vom Schweineschmalz, gebratener Hähnchenbrust, Cajun-Gemüse, Chorizo ^(3,7), Okraschoten und gelbem Reis

Fish Gumbo 18,40

Traditionelles Gumbo mit einer dunklen Roux vom Schweineschmalz, Stücken von Edelfischen, Seafood, Cajun-Gemüse, Okraschoten und gelbem Reis

FISCH

Papageifisch "Kid Creole" 22,80

Gegrilltes Papageifischfilet auf einer milden Cocos-Orangen-Sauce an fruchtig -scharfem Paprikagemüse und Sesamreis

French Quarter-Catfish 24,80

Gebratenes amerikanisches Welsfilet unter Limonen-Ingwer-Kruste an Cocos-Curry-Spinat mit schwarzen Nudeln und milder Orangen-Sauce

California Tuna 26,80

Medium gebratenes, frisches Thunfischsteak an einer schaumigen Sauce mit Shrimp, Limetten, Kapern, serviert mit schwarzen Nudeln und rosa Pfeffer

Catfish "Port Allen" 25,80

Gebratenes Welsfilet auf Süßkartoffelpüree mit einer herzhaften Schinken Shrimp-Sauce

Shrimp Étouffée 17,80

Shrimp in Cajun-Gemüse mit Knoblauch, Chili und gelbem Reis

Cajun's Gator 28,80

Filet vom Alligator in einer bunten Pfefferkruste mit Limettenbutter an Rahm-Lauchgemüse und Süßkartoffelpüree

Bayou Fishplatter

Variation vom Papageifisch, Catfish, Tuna, Garnelen und Filet vom Alligator auf mildem Cocos-Gemüse mit zweierlei Saucen und buntem Reis

1 Person

27,80

2 Personen

52,80

FLEISCH & GEFLÜGEL

B-B-Q-Ribs 18,80

Pikant marinierte Schweinerippchen mit hausgemachter B-B-Q-Sauce, Folienkartoffel, Kräuterschmand und karibischem Cole Slaw-Salat ^(2,7)

Pork Calypso 16,90

Mit Limonen, Rohrzucker und Ingwer mariniertes Schweinefleisch in Pflaumen-Thymian-Sauce und Ananas mit gelbem Reis und Mandeln

Chicken "New York" Style 20,80

Gebratene Hähnchenbrust gratiniert mit Pastrami, Zwiebelrelish und Cheddar-Käse, dazu Süßkartoffelpüree und einer Dijon-Gurken-Senfsauce

Smothered Beef or Farmer's Breakfast 18,50

Scharf angebratene Rinderstreifen mit Zwiebeln, Champignons, Paprika und frittierten Kartoffelwürfeln in einer kräftigen Pfeffersauce, serviert in der Eisenpfanne mit Knoblauch-Kräuter-Schmand

Black Coco Chicken 16,80

Frische Hähnchenbrust, im Cocosmantel ausgebacken, an einer würzigen Cocos-Curry-Sauce mit rotem Reis

Louisiana Jerk Chicken 18,90

Frische Hähnchenbrust, mariniert in einer Würzmischung aus Piment, Zimt, Thymian, Muskat, braunem Zucker und Knoblauch, gebraten und serviert mit Cocos-Curry-Sauce, Bananenbeignets und Polenta

Steak "Kid Creole"

Hüftsteak (220g) nach Wunsch gebraten und serviert in einer Rotwein-Champignon-Pfeffer-Sauce mit Rosmarin-Röstkartoffeln und karibischem Cole Slaw-Salat ^(2,7)

21,80

B-B-Q-Hazelnut-Chocolate-Chili-Chicken

In Ahorn- und Haselnussirup ^(1,7) mariniertes Hähnchenbrustfilet an Ingwer-Koriander-Karotten-Gemüse und Süßkartoffelpüree mit Schokoladen-Vanillesauce

19,80

Big Mamou`s Chicken & Shrimp-Curry

New Orleans-Curry mit Äpfeln, Bananen, Shrimp, Zwiebeln, Chili, grünem Curry, Cocosmilch, Zimt, Koriander, Walnüssen und gelbem Garlic-Reis

23,80

KID CREOLE´S

QUARTERPOUNDER

Classic Burger

American Burger im Sesambrötchen mit hausgemachter B-B-Q-Sauce, Knoblauch-Mayonnaise ⁽²⁾, serviert mit Cajun Corn Fries und karibischem Cole Slaw-Salat ^(2,7)

17,20

Creole Chili Burger

American Burger im Sesambrötchen mit hausgemachter B-B-Q-Sauce, scharfer Chili-Knoblauch-Mayonnaise ⁽²⁾, Cajun Corn Fries und karibischem Cole Slaw-Salat ^(2,7)

17,80

PASTA

Marinara

Spaghetti mit Seafood und Edelfisch in einer Hummer-Sauce

17,80

Chicken Goes Italian

Penne mit buntem Gemüse und gebratenen Hähnchenstücken, abgerundet mit gemahlenden Steinpilzen und Trüffelöl

15,80

Pasta Beef Jambalaya

Spaghetti mit scharf angebratenen Rindfleischstreifen, Chorizo ^(3,7), Schinken, Tomaten, Paprika, Staudensellerie, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Chili

17,20

VEGETARISCH

Cajun Gemüsecurry mit gelben Reis 13,20

Gemüse Burger 14,70

American Cajun-Gemüseburger mit B-B-Q Sauce und Corn Fries und Cole Slaw-Salat ^(2,7)

Pasta 12,80

Penne mit buntem Gemüse, verfeinert mit gemahlenden Steinpilzen und Trüffelöl

DESSERT

Banana à la Foster 6,50

In Zimt, Muskatnuss und braunem Zucker karamalisierte Banane mit einer Kugel Vanilleeis ^(1,5,9) und Bananensirup

White Russian Ice Cream 6,50

White Russian Ice Cream mit Ananas-Topping

Dessert der Woche 6,50

GETRÄNKE

APERITIFS

	Glas 0,10L	0,05L
Crémant/ Trocken	5,00	
Crémant/ Rosé	5,00	
Crémant/ Aperol ^(1,4)	6,00	
Crémant/ Chambord	6,00	
Sherry Bodega Williams & Humbert:		
Manzanilla / Dry		4,00
Amontillado / Medium Dry		4,00
Lillet Blanc / Rosé / Rouge		4,50

FASSBIER

	Glas 0,30L	0,50L
Wernesgrüner Pils	2,90	4,00
Köstritzer Schwarz	2,90	4,00
Benediktiner Hefe Hell	2,90	4,00

BIERMISCHGETRÄNKE

	Glas 0,30L	0,50L
Alsterwasser (mit Sprite ⁽²⁾)	2,90	4,00
Radler (mit Fanta ^(1,2,3,5))	2,90	4,00
Diesel (mit Coca-Cola ^(1,2,6))	2,90	4,00
Hefeweizen mit Maracuja / Mango ^(1,3)	2,90	4,00

FLASCHENBIER

	Glas 0,33L	0,50L
Benediktiner Hefe Dunkel		4,00
Berliner Weisse (mit Maracuja ^(1,2,7) Grenadine ^(1,2,7) / Waldmeister ^(1,2,7))	3,30	
Samuel Adams ⁽¹⁾	3,80	
Benediktiner Hefe Alkoholfrei		4,00
Bitburger Pils Alkoholfrei	2,90	

ALKOHOLFREIES

	0,20L	0,33L	0,40L
Apfelsaftschorle	2,30		3,60
Rhabarberschorle	2,30		3,60
Cranberryschorle	2,30		3,60
Rhabarbernektar	2,40		3,70
Cranberrynektar	2,40		3,70
Apfelsaft naturtrüb	2,40		3,70
Orangensaft	2,40		3,70
Sauerkirschnektar	2,40		3,70
Bananennektar	2,40		3,70
Ananassaft	2,40		3,70
Tomatensaft	2,40		3,70
Coca-Cola ^(1,2,6)	2,40		3,70
Fanta ^(1,2,3,5)	2,40		3,70
Sprite ⁽²⁾	2,40		3,70
Tonic Water Schweppes ^(2,4)	2,50		3,80
Ginger Ale Schweppes ^(1,2)	2,50		3,80
Bitter Lemon Schweppes ^(2,3,4)	2,50		3,80
Tradewinds-Eistee Peach ^(2,6,7)		3,30	
Tradewinds-Eistee Lemon-Lime ^(2,6,7)		3,30	
H-Milch ⁽⁸⁾	1,50		2,50

MINERALWASSER

	0,25L	0,75L
Apollinaris Selection	2,40	6,00
Vio (ohne Kohlensäure)	2,40	6,00

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

	0,20L	0,50L
Chardonnay	5,50	12,50
<i>Kloster Limburg, Qualitätswein / fruchtig</i>		
Riesling Volratz 1573	5,50	12,50
<i>Schloss Vollrads, Qualitätswein / trocken</i>		
Grauburgunder	5,50	12,50
<i>Weingut Salwey, Qualitätswein / trocken</i>		
Müller-Thurgau	5,50	12,50
<i>Graf v. Kageneck, Qualitätswein / trocken</i>		
Weinschorle	5,00	11,50
<i>weinhaltiges Mischgetränk</i>		

ROSÉWEIN

Spätburgunder Weissherbst	5,50	12,50
<i>Graf v. Kageneck, Qualitätswein / trocken</i>		

ROTWEIN

Vino de Mesa / Spanien	5,50	12,50
<i>Oromonte, Bodegas Navarro Lopez / fruchtig</i>		
Blauer Zweigelt / Österreich	5,50	12,50
<i>Weingut Stiegelmaier, Qualitätswein / trocken</i>		

	0,20L	0,50L			Fl. 0,75L
Bordeaux / Frankreich	5,50	12,50		Zinfandel Woodhaven / Kalifornien	21,00
<i>Louis Eschenauer, A.C. / trocken</i>				<i>Woodhaven Cellars</i>	
Merlot / Chile	5,50	12,50		<i>zartsüßer Beerenduft, feinwürzige Aromen und gute Substanz</i>	
<i>Vina Marquez, Curico Valley / fruchtig</i>				Cabernet Sauvignon Reserva / Spanien	36,00
				<i>Gran Coronas / Penedes / Miguel Torres, D.O.</i>	
FLASCHENWEINE / WEISSWEIN		0,75L		<i>kraftvoller Wein mit bestechenden Aromen von Heidelbeeren und Kirschen, gute Konzentration und samtig im Finale</i>	
Riesling Vollrads Sommer / Rheingau		21,00		<i>Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl und lassen Sie auch gerne verkosten, um „Ihren“ Wein herauszufinden.</i>	
<i>Weingut Schloss Vollrads, Qualitätswein duftig und erfrischend in der Frucht, leicht im Geschmack</i>					
Chardonnay " Valley Oaks" / Kalifornien		28,00			
<i>Fetzer Vineyards</i>				SEKT	Gl. 0,1L Fl. 0,75L
<i>intensive Aromen tropischer Früchte, mineralisch und ausgewogen</i>				<i>Crémant Brut</i>	5,00 29,50
Sancerre Blanc / Loire		28,00		<i>Crémant Rosé / Flaschengärung</i>	5,00 29,50
<i>Domaine La Moussière, A.C.</i>				ALKOHOLISCHES	2cl 4cl
<i>kraftvoll, erfrischende Säurestruktur, lebhafte Frucht</i>				<i>Kahlua ⁽¹⁾</i>	4,50
FLASCHENWEINE / ROTWEIN		0,75L		<i>Chambord</i>	3,10 5,00
Saint Emilion / Frankreich		38,00		<i>Bailey´s</i>	3,00 5,00
<i>Chateau Le Loup, Grand Cru, A.C.</i>				<i>Dos Maderas</i>	4,50 9,00
<i>volles Bouquet von großer Finesse, harmonische Frucht mit gutem Nachhall</i>				<i>Amaretto Disaronno</i>	3,00 5,00
				<i>Southern Comfort ⁽¹⁾</i>	3,10 5,00
				<i>Cointreau</i>	3,10 5,00

	2cl	4cl
Absolut Vodka	3,10	5,00
Finlandia Vodka	3,10	5,00
Finsbury Gin	3,10	5,00
Hendrick's Gin	3,30	5,30
Tequila Sierra Silver	3,10	5,00
Tequila Sierra Reposado	3,10	5,00
Tequila Herradura Anejo	3,30	5,30
Asbach Uralt	3,00	4,50
Remy Martin V.S.O.P.	3,10	5,00
Havana Club 3 Anos	2,90	4,70
Havana Club Anejo 7 Anos	3,30	5,30
Old Pascas Jamaica Rum 73%	3,85	6,10
Jack Daniel's No. 7	3,10	5,00
Gentleman Jack	3,10	5,00
Jack Daniel's Single Barrel	3,30	5,30
Woodford Reserve	3,30	5,30
Jameson	3,10	5,00
Ballantine's Finest	3,10	5,00
Chivas Regal 12 J. ⁽¹⁾		5,30
Aberlour 10 J. Single Malt		6,10
Glenfiddich 12 J. Single Malt		6,10

LONGDRINKS

„Southern Kid“ Southern Comfort ⁽¹⁾ / Cranberry	6,00
Southern Comfort ⁽¹⁾ / Orange	6,00
Southern Comfort ⁽¹⁾ / Ginger Ale ^(1,2)	6,00
Jack Daniel's / Coke ^(1,2,6)	6,00
Cuba Libre Havana Club / Coke ^(1,2,6)	6,00
Absolut Vodka / Orange	6,00

Absolut Vodka / Lemon ^(2,3,4)	6,00
Sierra / Ginger Ale ^(1,2)	6,00
Finsbury Gin Tonic ^(2,4)	6,00
Hendrick's Gin Tonic ^(2,4)	6,60
Ramazotti / Ginger ^(1,2)	5,50
Aperol ^(1,4) / Orange	5,50
Campari ⁽¹⁾ / Orange	5,50
Tequila Sunrise ^(1,2,7)	6,00
Monin Bitter ^(1,3) / Orange (alkoholfrei)	5,50

COCKTAILS

Kid Creole	8,25
Jack Daniel's, Southern Comfort ⁽¹⁾ , Maracuja ^(1,3) , Cranberry	
Scarlett O'Hara	8,25
Southern Comfort ⁽¹⁾ , Cranberry, Limette	
Lynchburg Lemonade	7,70
Jack Daniel's, Cointreau, Limette, Sprite ⁽²⁾	
Margarita Orange	8,25
Sierra Tequila Reposado, Orange, Limette, Agavensirup	
Margarita Classic	8,25
Sierra Tequila, Cointreau, Zitronensaft	
Caipirinha	8,25
Cachaca, brauner Zucker, Limette	
Mojito	8,25
Havana Rum, frische Minze, brauner Zucker	

Mai Tai (highproofed) 8,80

Old Pascas 73%, Havana Rum, Amaretto, Limette

Daiquiri Natural 8,25

Havana Rum, Zitronensaft, Flüssigzucker

Planter's Punch 8,25

Old Pascas 73%, Grenadine (1,2,7), Orangensaft

White Russian 8,25

Absolut Vodka, Kahlua (1), Sahne

Pina Colada 8,25

Havana Rum, Old Pascas, Ananas, Coconut, Sahne

Summer Breeze (low alcoholic) 7,15

Aperol (1,4), Kumquats, Sekt, Sprite (2)

Virgin Caipirinha (alkoholfrei) 6,05

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale (1,2)

Virgin Mojito (alkoholfrei) 6,05

Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger Ale (1,2)

DIGESTIVS 2 cl 4 cl 5 cl

Ramazzotti	2,50	4,50
Averna	2,50	4,50
Fernet Branca	2,80	4,50
Sambuca Molinari	2,80	4,50
Gran Duque d'Alba Brandy	3,30	5,30
Frattina Grappa Chardonnay	3,30	5,30
Pascall Williamsbirne	3,30	5,30
Pascall Himbeergeist	3,30	5,30

Pascall Pflaumenbrand	3,30	5,30	2 cl	4 cl	5 cl
Das Korn - Premium - Doppelkorn	3,30	5,30			
Linie Aquavit	3,30	5,30			
Bodega Williams & Humbert:					
Sherry Pedro Ximenex 12 J.					4,50

Aus der Preuß. Spirituosenmanufaktur:

Kurfürstlicher Magenbitter	5,00
Pflaume	5,00
Sauerkirsch	5,00
Nuss	5,00
Minze	5,00
Ingwer	5,00
Goldwasser	5,00

HEISSGETRÄNKE

Espresso / Macchiato	2,20 / 2,40
Espresso Doppio / Macchiato	3,50 / 3,70
Caffè / Caffè Latte	2,40 / 3,00
Cappuccino	2,70
Latte Macchiato	3,50
Hot Chocolate / mit Sahne	3,50 / 4,00
Darjeeling Tee	2,20
Grüner Tee	2,20
Pfefferminz-Tee	2,20

Alle Preise sind Endpreise und in Euro angegeben.

Gesetzl. Kennzeichnung: 1) Farbstoff, 2) Säuerungsmittel, 3) Antioxidationsmittel, 4) Chinin, 5) Stabilisator, 6) Koffein, 7) Konservierungsstoff, 8) Laktose, 9) Eis mit Pflanzenfett