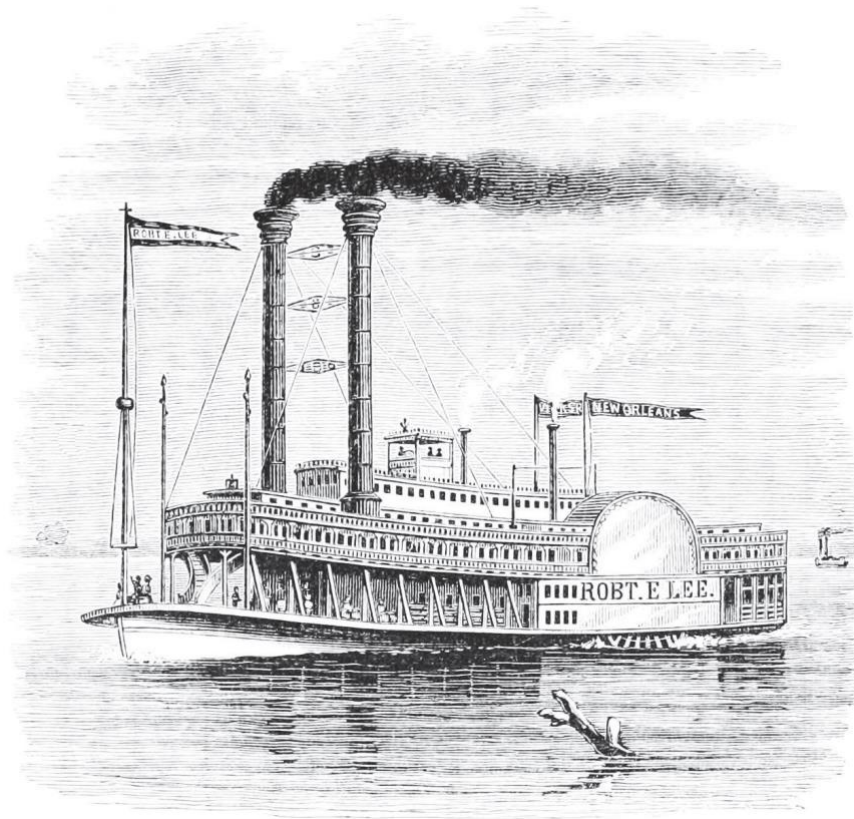


# Kleine Geschichte der Cajun-Küche

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

### **Louisiana Buffalo Wings** cA,c,D,H,I,J

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

7,50

### **Creole Creamed Spinach** cD,H

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

8,70

## SUPPEN

### **Fishsoup "Louisiana"** cA,B,c,D

Creolische Fischsuppe mit einer Einlage von  
Edelfischen und Gemüse

8,90

## SALATE

### **Salad "Kid Creole"** cc,E,H,I,J

Großer bunter Salat mit 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"** <B,c,H,I> 15,80

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

### **Chicken Jambalaya** <c,H,r> 14,80

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

### **Seafood Jambalaya** <B, c, H, r> 17,40

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

### **Chicken-Sausage Gumbo** <cA, c,H, r> 16,40

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

### **Fish Gumbo** <A,B,c,H, r> 18,40

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

## FISCH

### **Catfish "Port Allen"** <B,C,E> 22,80

Gebratenes Welsfilet auf Süßkartoffelpüree mit einer herzhaften Schinken Shrimp-Sauce

### **Shrimp Etouffee** (A, B, C) 18,80

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

## FLEISCH & GEFLÜGEL

### **B-B-Q-Ribs** cc,n,n

Pikant marinierte Schweinerippchen mit hausgemachter B-B-Q-Sauce, Folienkartoffel. Kräuterschmand und karibischem Cole Slaw-Salat,

19,80

### **Chicken "New York" Style** cc,D,H

Gebratene Hähnchenbrust gratiniert mit Pastrami,

Zwiebelrelish und Cheddar-Käse, dazu Süßkartoffelpüree und einer Dijon-Gurken-Senfsauce

20,80

### **Smothered Beef or Farmer's Breakfast** <c,n,n 19,50

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** cc,F

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

16,80

### **B-B-Q-Hazelnut-Chocolate-Chili-Chicken** cc, n,E

In Ahorn- und Haselnussirup , mariniertes Hähnchenbrustfilet an Ingwer-Koriander-Karotten-Gemüse und Süßkartoffelpüree mit Schokoladen-Vanillesauce

19,80

### **Big Mamou s Chicken & Shrimp-Curry** cB,c,E

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

23,80

## KID CREOLE S

## QUARTERPOUNDER

### **Classic Burger** cA,c,F, H,1, J

American Burger im Sesambrötchen mit hausgemachter B-B-Q-Sauce, Knoblauch-Mayonnais,e 2,,serviert mit Cajun Corn Fries und karibischem Cole Slaw-Salat ,2,1)

17,20

## **Creole Chili Burger** (A,c,F, H, r, J)

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

17,80

## **PASTA**

### **Marinara** (A, B, c, D,F)

Spaghetti mit Seafood und Edelfisch in einer Hummer -Sauce

17,80

### **Chicken Goes Italian** cA, c, D, F,I)

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

15,80

### **Pasta Beef Jambalaya** (A,c,F,H,r)

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

17,20

## **VEGETARISCH**

**Cajun Gemüsecurry mit gelben Reis** cc,E) **13,20**

**Gemüse Burger** cA, c,F, H) **14,70**

American Cajun-Gemüseburger mit B-B-Q Sauce und Corn Fries und Cole Slaw-Salat (21)

**Pasta** (A,c,D,F,I) **12,80**

Penne mit buntem Gemüse, verfeinert mit gemahlener Steinpilzen und Trüffelöl

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIES

<b>Coca-Cola</b>	<b>2,40</b>
<b>Fanta</b>	<b>2,40</b>
<b>Sprite</b>	<b>2,40</b>
<b>Tonic Water Schweppes</b>	<b>2,50</b>
<b>Ginger Ale Schweppes</b>	<b>2,50</b>
<b>Bitter Lemon Schweppes</b>	<b>2,50</b>
<b>Eistee (verschiedene Sorten)</b>	<b>3,30</b>