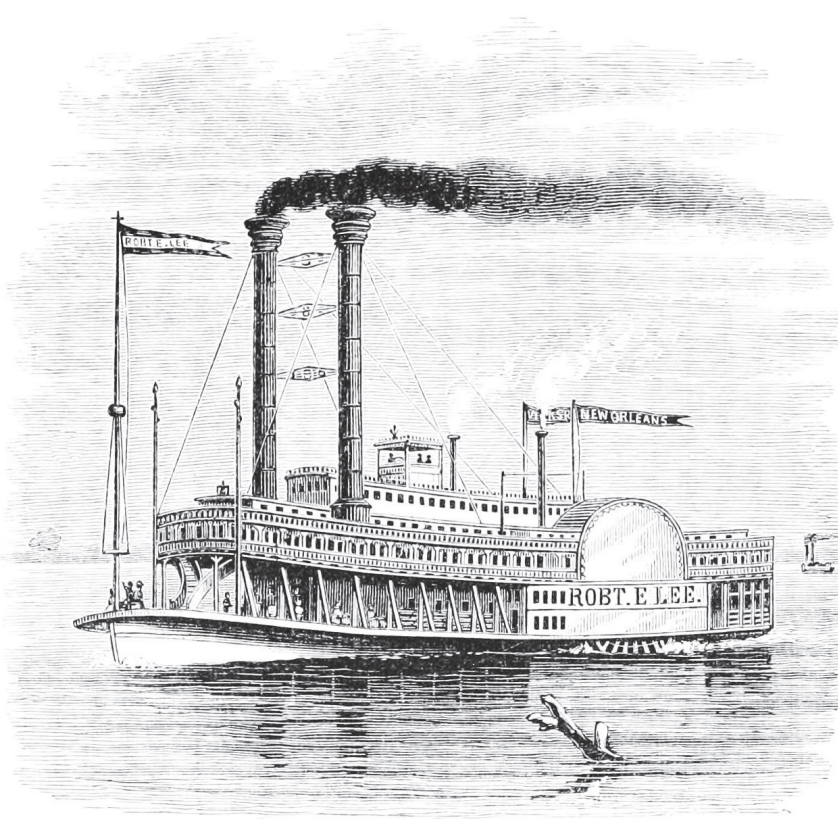


Kleine Geschichte der Cajun-Küche

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 (A, C, H, I)

Scheiben vom Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter und Kid Creole-Sauce

5,90

Louisiana Buffalo Wings (A, C, D, H, I, J)

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

8,30

Creole Creamed Spinach (D, H)

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

9,60

Goat Cheese Meets Tomato (D)

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

11,90

SUPPEN

Fishsoup “Louisiana“ (A, B, C, D)

Creolische Fischsuppe mit einer Einlage von Edelfischen und Gemüsen

9,80

Cocos-Shrimp Soup (B)

Feines Cocossüppchen mit Shrimp

8,70

SALATE

Salad “Kid Creole“ (C, E, H, I, J)

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“ (B, C, H, I) 17,40

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

Chicken Jambalaya (C, H, I) 16,30

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

Seafood Jambalaya (B, C, H, I) 19,20

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

Chicken-Sausage Gumbo (A, C, H, I) 18,10

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

Fish Gumbo (A, B, C, H, I) 19,80

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

FISCH

French Quarter-Catfish (A, B, C, E, F) 26,30

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

California Tuna (A, B, C, F, J) 28,60

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

Catfish “Port Allen“ (B, C, E) 25,10

Gebratenes Welsfilet auf Süßkartoffelpüree mit einer herzhaften Schinken Shrimp-Sauce

Shrimp Étouffée (A, B, C) 19,80

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

Cajun’s Gator (A, B, C, D) 34,80

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

Bayou Fishplatter (A, B, C)

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

1 Person

31,80

2 Personen

57,80

FLEISCH & GEFLÜGEL

B-B-Q-Ribs (C, D, I)

21,80

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

Chicken "New York" Style (C, D, H)

22,90

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

Smothered Beef or Farmer's Breakfast (C, D, I)

20,50

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 (C, F)

17,80

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

B-B-Q-Hazelnut-Chocolate-Chili-Chicken (C, D, E)

21,80

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

Big Mamou`s Chicken & Shrimp-Curry (B, C, E)

24,80

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

KID CREOLE´S QUARTERPOUNDER

Classic Burger (A, C, F, H, I, J)

17,20

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)

Creole Chili Burger (A, C, F, H, I, J)

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 (A, B, C, D, F)

Spaghetti mit Seafood und Edelfisch in einer Hummer-Sauce

18,80

Chicken Goes Italian (A, C, D, F, I)

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

16,80

Pasta Beef Jambalaya (A, C, F, H, I)

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

18,20

VEGETARISCH

Cajun Gemüsecurry mit gelben Reis (C, E)

14,20

Gemüse Burger (A, C, F, H)

15,70

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

Pasta (A, C, D, F, I)

13,80

Penne mit buntem Gemüse, verfeinert mit gemahlenen Steinpilzen und Trüffelöl

DESSERT

Banana à la Foster (D, E)

7,00

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

White Russian Ice Cream (D)

7,00

White Russian Ice Cream mit Ananas-Topping

Dessert der Woche

7,00