

APPETIZER – VORSPEISEN

Garlic Bread (A,C,H,I) **7,90**

Scheiben vom Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter und Kid Creole-Sauce

Louisiana Buffalo Wings (A,C,D, H,I, J) **10,30**

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

Creole Creamed Spinach (D, H) **10,60**

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

Goat Cheese Meets Tomato (D) **14,80**

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

SUPPEN

Fishsoup „Louisiana“ (A, B, C, D) **11,80**

Creolische Fischsuppe mit einer Einlage von Edelfischen und Gemüsen

Cocos-Shrimp Soup (B) **9,80**

Feines Cocossüppchen mit Shrimp

SALATE

Salad „Kid Creole“ (C, E, H, I, J) **18,80**

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

SÜDSTAATEN-KLASSIKER

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

Jambalaya „Kid Creole“ (B, C, H, I) **21,40**

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

Chicken Jambalaya (C, H, I) **20,30**

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

Seafood Jambalaya (B, C, H, I) **24,80**

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

Chicken-Sausage Gumbo (A, C, H, I) **21,10**

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

Fish Gumbo (A, B, C, H, I) **24,80**

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) **27,30**

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) **36,00**

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) **30,20**

Gebratenes Welsfilet auf Süßkartoffelpüree mit einer herzhaften Schinken Shrimp-Sauce

Shrimp Étouffée (A, B, C) **30,70**

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

Bayou Fishplatte (A, B, C)

Variation vom Papageifisch, Catfish, Tuna, Garnelen und Filet von Baramundi auf mildem Cocos-Gemüse mit zweierlei Saucen und gelbem Reis
2 Personen

74,80

FLEISCH & GEFLÜGEL

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

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

25,90

Chicken „New York“ Style (C, D, H)

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

24,80

Smothered Beef or Farmer's Breakfast (C, D, I) **25,80**

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

Hot and Spicy Chickenbreast (C, D, G, I, 8) **23,80**

Gebratene Hähnchenbrust auf Süßkartoffelpüree mit Soja-Chili-Lauchgemüse und Knoblauch-Sauce

23,80

B-B-Q-Hazelnut-Chocolate-Chili-Chicken (C, D, E) **24,80**

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

24,80

Big Mamou's Chicken & Shrimp-Curry (B, C, E) **28,60**

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

28,60

KID CREOLE'S QUARTERPOUNDER

Classic Burger (A, C, D, F, H, I, J) **19,80**

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

19,80

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

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

20,80

PASTA

Marinara (A, B, C, D, F)

Spaghetti mit Seafood und Edelfisch in einer Hummer-Sauce

23,80

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

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

21,70

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

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

22,80

VEGETARISCH

Cajun Gemüsecurry mit gelbem Reis (C, E) **18,80**

Mit Walnüssen und Sultaninen, dazu gelber Reis (auch vegane Zubereitung möglich)

Vegetarischer Burger (A, C, D, F, H) **18,80**

American Cajun-Gemüseburger mit B-B-Q-Sauce, Cheddar Käse, scharfer Chili-Knoblauch-Mayonnaise⁽²⁾, dazu Corn Fries und Cole Slaw-Salat^(2,7)

Pasta (A, C, D, F, I) **14,80**

Penne mit buntem Gemüse, verfeinert mit gemahlener Steinpilzen und Trüffelöl

DESSERT

Banana á la Foster (D, E) **8,50**

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

White Russian Ice Cream (D) **8,50**

White Russian Ice Cream mit Ananas-Topping

Dessert der Woche **8,50**

GETRÄNKE

APERITIVS

	Glas 0,10L	0,05L
Crémant/Trocken	6,50	
Crémant/Rosé	6,50	
Crémant/Aperol ^(1, 4)	7,00	
Crémant/Chambord	7,00	
Sherry Bodega Williams & Humbert:		
Manzanilla/Dry		5,50
Amontillado/Medium Dry		5,50
Lillet Blanc/Rosé/Rouge		5,50

FASSBIER ^(A)

	Glas 0,30L	0,50L
Berliner Berg Pils aus regionaler Brauerei	4,10	5,20
Dolle Molle aus regionaler Brauerei	4,80	5,90
Benediktiner Hefe Hell	4,10	5,20

BIERMISCHGETRÄNKE ^(A)

	Glas 0,30L	0,50L
Alsterwasser (mit Sprite ⁽²⁾)	4,10	5,20
Radler (mit Fanta ^(1, 2, 3, 5))	4,10	5,20
Diesel (mit Coca-Cola ^(1, 2, 6))	4,10	5,20
Hefeweizen mit Maracuja/Mango ^(1, 3)	4,10	5,20

FLASCHENBIER ^(A)

	Glas 0,33L	0,50L
Benediktiner Hefe Dunkel		5,20
Berliner Weisse mit Maracuja ^(1, 2, 7)	4,20	
Grenadine ^(1, 2, 7) , Waldmeister ^(1, 2, 7)		
Sierra Nevada ⁽¹⁾ - nach Verfügbarkeit	5,10	
Benediktiner Hefe Alkoholfrei		5,20
Bitburger Pils Alkoholfrei	4,10	

ALKOHOLFREIES

	0,20L	0,33L	0,40L
Apfelsaftschorle	3,50		5,00
Rhabarberschorle	3,50		5,00
Cranberryschorle	3,50		5,00
Rhabarbernektar	3,70		5,10
Cranberrynektar	3,70		5,10
Apfelsaft naturtrüb	3,70		5,10
Orangensaft	3,70		5,10
Sauerkirschnektar	3,70		5,10
Bananennektar	3,70		5,10
Ananassaft	3,70		5,10
Tomatensaft	3,70		5,10
Coca-Cola ^(1, 2, 6)	3,70		5,10
Fanta ^(1, 2, 3, 5)	3,70		5,10
Sprite ⁽²⁾	3,70		5,10
Tonic Water Schweppes ^(2, 4)	3,80		5,20
Ginger Ale Schweppes ^(1, 2)	3,80		5,20
Bitter Lemon Schweppes ^(2, 3, 4)	3,80		5,20
Eistee Peach ^(2, 6, 7)		4,10	
Eistee Lemon-Lime ^(2, 6, 7)		4,10	

Mineralwasser

	0,25L	0,75L
Selters classic	3,30	7,00
Selters naturell	3,30	7,00