

## 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<sup>(2)</sup> 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 Gemüse

**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<sup>(3,7)</sup>, gebratenen Hähnchenstücken, Shrimp und gelbem Reis

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

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

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

Typisch gewürzte Cajun-Gemüsemischung mit gebratenen Stücken von Edelfischen, Seafood, Schinkenspeck, Chorizo<sup>(3,7)</sup> 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<sup>(3,7)</sup>, 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<sup>(2,7)</sup>

**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<sup>(1,7)</sup> 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<sup>(2)</sup>, serviert mit Cajun Corn Fries und karibischem Cole Slaw-Salat<sup>(2,7)</sup>

**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<sup>(2)</sup>, Cajun Corn Fries und karibischem Cole Slaw-Salat<sup>(2,7)</sup>

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 gemahlene Steinpilzen und Trüffelöl

21,70

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

Spaghetti mit scharf angebratenen Rindfleischstreifen, Chorizo<sup>(3,7)</sup>, 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<sup>(2)</sup>, dazu Corn Fries und Cole Slaw-Salat<sup>(2,7)</sup>

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

Penne mit buntem Gemüse, verfeinert mit gemahlene Steinpilzen und Trüffelöl

## **DESSERT**

### **Banana á la Foster** (D, E) **8,50**

In Zimt, Muskatnuss und braunem Zucker karamalisierte Banane mit einer Kugel Vanilleeis<sup>(1,5,9)</sup> 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	<b>6,50</b>	
Crémant/Rosé	<b>6,50</b>	
Crémant/Aperol <sup>(1, 4)</sup>	<b>7,00</b>	
Crémant/Chambord	<b>7,00</b>	
Sherry Bodega Williams & Humbert:		
Manzanilla/Dry		<b>5,50</b>
Amontillado/Medium Dry		<b>5,50</b>
Lillet Blanc/Rosé/Rouge		<b>5,50</b>

## FASSBIER <sup>(A)</sup>

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

## BIERMISCHGETRÄNKE <sup>(A)</sup>

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

## FLASCHENBIER <sup>(A)</sup>

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

## ALKOHOLFREIES

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

## Mineralwasser

	0,25L	0,75L
Selters classic	<b>3,30</b>	<b>7,00</b>
Selters naturell	<b>3,30</b>	<b>7,00</b>