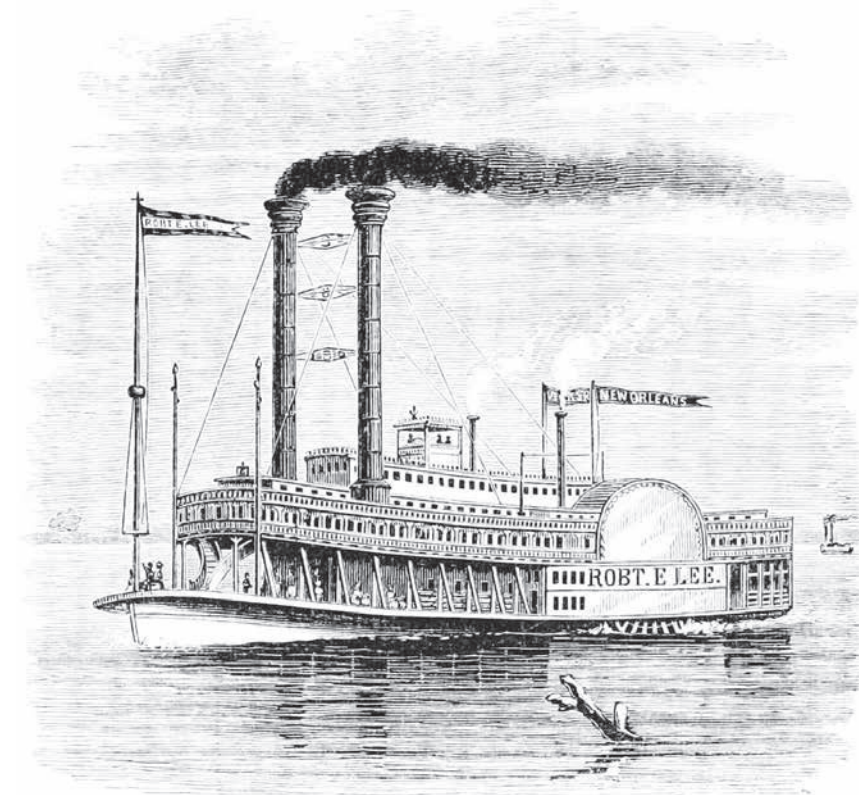


Kleine Geschichte der Cajun-Küche

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 21.00 Uhr schließt

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) **14,80**

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(für Kinder bis 12 Jahre)

Hähnchen-Nuggets **9,90**

mit Pommes frites

Nudelpfanne **9,90**

mit Sahnesauce und Gemüse

Gebratene Hähnchenbrust **9,90**

mit Süßkartoffelpüree und Karottengemüse

SÜDSTAATEN-KLASSIKER

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

Jambalaya „Kid Creole“ (B, C, H, I) **22,40**

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

Chicken Jambalaya (C, H, I) **21,30**

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) **23,80**

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) **28,30**

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) **29,30**

Gebratenes Welsfilet auf Süßkartoffelpüree mit einer herzhaften Schinken Shrimp-Sauce

Shrimp Étoufée (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
(für 2 Personen)

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)

Chicken „New York“ Style (C, D, H)

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) **27,80**

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

84,80

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

Gebratene Hähnchenbrust auf Süßkartoffelpüree mit Soja-Chili-Lauchgemüse und Knoblauch-Sauce (sehr scharf)

24,80

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

Hähnchenbrustfilet an Ingwer-Koriander-Karotten-Gemüse und Süßkartoffelpüree mit Schokoladen-Vanillesauce

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 (scharf)

KID CREOLE'S QUARTERPOUNDER

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

20,80

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

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

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

21,80

PASTA

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

Spaghetti mit Seafood und Edelfisch in einer Hummer-Sauce

24,80

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

Penne mit buntem Gemüse und gebratenen Hähnchenstücken, abgerundet mit gemahlenen 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

23,80

VEGETARISCH

Cajun Gemüsecurry mit gelbem Reis (C, E)

18,80

Mit Walnüssen und Sultaninen, dazu gelber Reis (vegan)

Vegetarischer Burger (A, C, D, F, H)

20,80

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)

15,80

Penne mit buntem Gemüse, verfeinert mit gemahlenen Steinpilzen und Trüffelöl (auch vegan möglich)

DESSERT

Banana á la Foster (D, E)

8,50

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

White Russian Ice Cream (D)

8,50

White Russian Ice Cream mit Ananas-Curacao-Sauce (enthält Alkohol)

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
Radeberger	4,80	5,90
Dolle Molle aus regionaler Brauerei Kupfersamt	4,80	5,90
Benediktiner Hefe	4,80	5,90

BIERMISCHGETRÄNKE ^(A)

	Glas 0,30L	0,50L
Alsterwasser (mit Sprite ⁽²⁾)	4,80	5,90
Radler (mit Fanta ^(1, 2, 3, 5))	4,80	5,90
Diesel (mit Coca-Cola ^(1, 2, 6))	4,80	5,90
Hefeweizen mit Maracuja/Mango ^(1, 3)	4,80	5,90

FLASCHENBIER ^(A)

	Glas 0,33L	0,50L
Benediktiner Hefe Dunkel		5,90
Berliner Weisse mit Maracuja ^(1, 2, 7)	4,80	
Grenadine ^(1, 2, 7) , Waldmeister ^(1, 2, 7)		
Samuel Adams ⁽¹⁾ - nach Verfügbarkeit	5,50	
Benediktiner Hefe Alkoholfrei		5,90
Bitburger Pils Alkoholfrei	4,80	

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

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

Chardonnay

Kloster Limburg, Qualitätswein/fruchtig

Riesling Vollrads 1573

Schloss Vollrads, Qualitätswein/trocken

Grauburgunder

Weingut Salwey, Qualitätswein/trocken

Camerino Cuvée weiß

Weingut Zimmerlin

Weinschorle

weinhaltiges Mischgetränk

ROSÉWEIN

Spätburgunder Weissherbst

Weingut Zimmerlin

ROTWEIN

Vino de Mesa / Spanien

Oromonte, Bodegas Navarro Lopez/fruchtig

Blauer Zweigelt / Österreich

Weingut Stiegelmar, Qualitätswein/trocken

Bordeaux / Frankreich

Chai de Bordes, AOC/trocken

Merlot / Frankreich

Aimery-Sieur d' Arques/trocken

FLASCHENWEINE / WEISSWEIN

Riesling Vollrads Sommer / Rheingau

Weingut Schloss Vollrads, Qualitätswein
duftig und erfrischend in der Frucht, leicht im
Geschmack

Chardonnay / Kalifornien

Canyon Road Winery
intensive Aromen tropischer Früchte, mineralisch
und ausgewogen

Sancerre Blanc / Loire

Domaine La Moussière, A.C.
kraftvoll, erfrischende Säurestruktur, lebhaft
Frucht

FLASCHENWEINE / ROTWEIN

Saint Emillion / Frankreich

Chateau Le Loup, Grand Cru, A.C.
volles Bouquet von großer Finesse, harmonische
Frucht mit gutem Nachhall

0,20L 0,50L

7,00 13,50

7,00 13,50

0,75L

30,00

33,00

75,00

0,75L

45,00

	FL. 0,75L
Canyon Road / Kalifornien	30,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	
zartsüßer Beerenduft, feinwürzige Aromen und gute Substanz	

Cabernet Sauvignon Reserva / Spanien	45,00
<i>Gran Coronas / Penedes/Miguel Torres, D.O.</i>	
kraftvoller Wein mit bestechenden Aromen von Heidelbeeren und Kirschen, gute Konzentration und samtig im Finale	

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl.

SEKT

	GL. 0,1L	FL. 0,75L
Crémant Brut	6,50	37,00
Crémant Rosé / Flaschengärung	6,50	37,00

ALKOHOLISCHES

	2cl	4cl
Kahlua ⁽¹⁾	3,50	5,50
Chambord	3,50	5,50
Bailey's ^(D)	3,50	5,50
Dos Maderas	4,50	9,00
Amaretto Disaronno	3,50	5,50
Southern Comfort ⁽¹⁾	3,50	5,50
Cointreau	3,50	5,50

	2cl	4cl
Absolut Vodka	3,50	5,50
Finlandia Vodka	3,50	5,50
Finsbury Gin	3,50	5,50
Hendrick's Gin	4,00	7,00
Tequila Sierra Silver	3,50	5,50
Tequila Sierra Reposado	3,50	5,50
Tequila Herradura Anejo/Reposado	4,00	7,00
Asbach Uralt	3,50	5,50
Remy Martin V.S.O.P.	4,00	7,00
Havana Club 3 Anos	3,50	5,50
Havana Club Anejo 7 Anos	4,00	7,00
Old Pascas Jamaica Rum 73%	4,00	7,00
Jack Daniel's No. 7	4,00	7,00
Gentleman Jack	4,00	7,00
Jack Daniel's Single Barrel	4,00	7,00
Woodford Reserve	4,00	7,00
Jameson	4,00	7,00
Ballantine's Finest	4,00	7,00
Chivas Regal 12 J. ⁽¹⁾		8,00
Aberlour 10 J. Single Malt		8,00
Glenfiddich 12 J. Single Malt		8,00

LONGDRINKS

„Southern Kid“ Southern Comfort ⁽¹⁾ / Cranberry	8,50
Southern Comfort ⁽¹⁾ / Orange	8,50
Southern Comfort ⁽¹⁾ / Ginger Ale ^(1, 2)	8,50
Jack Daniel's / Coke ^(1, 2, 6)	8,50
Cuba Libre Havana Club / Coke ^(1, 2, 6)	8,50
Absolut Vodka / Orange	8,50

Absolut Vodka / Lemon ^(2, 3, 4)	8,50
Sierra / Ginger Ale ^(1, 2)	8,50
Finsbury Gin Tonic ^(2, 4)	8,50
Hendrick'Gin Tonic ^(2, 4)	9,90
Ramazzotti / Ginger ^(1, 2)	8,00
Aperol ^(1, 4) / Orange	8,00
Campari ⁽¹⁾ / Orange	8,00
Tequila Sunrise ^(1, 2, 7)	8,00
Aperol Sprizz	9,50
Gin Tonic ^(2, 4) (alkoholfrei)	7,50

COCKTAILS

Kid Creole	9,50
Jack Daniel's, Southern Comfort ⁽¹⁾ , Maracuja ^(1, 3) , Cranberry	
Scarlett O'Hara	9,50
Southern Comfort ⁽¹⁾ , Cranberry, Limette	
Lynchburg Lemonade	8,80
Jack Daniel's, Cointreau, Limette, Sprite ⁽²⁾	
Margarita Orange	9,50
Sierra Tequila Reposado, Orange, Limette, Agavensirup	
Margarita Classic	9,50
Sierra Tequila, Cointreau, Zitronensaft	
Caipirinha	8,25
Cachaca, brauner Zucker, Limette	
Mojito	8,25
Havana Rum, frische Minze, brauner Zucker	

Mai Thai (highproofed)	12,80
Old Pascas 73%, Havana Rum, Amaretto, Limette	
Daiquiri Natural	9,50
Havana Rum, Zitronensaft, Flüssigzucker	
Planter's Punch	9,50
Old Pascas 73%, Grenadine ^(1, 2, 7) , Orangensaft	
White Russian ^(D)	9,50
Absolut Vodka, Kahlua ⁽¹⁾ , Sahne	
Pina Colada	9,50
Havana Rum, Old Pascas, Ananas, Coconut	
Summer Breeze (low alcoholic)	8,70
Aperol ^(1, 4) , Kumquats, Sekt, Sprite ⁽²⁾	
Virgin Caipirinha (alkoholfrei)	6,50
Limette, brauner Zucker, Ginger Ale ^(1, 2)	
Virgin Mojito (alkoholfrei)	6,50
Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger ,Ale ^(1, 2)	

DIGESTIVS

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

	2cl	4cl	5cl
Pascall Pflaumenbrand	3,50	5,50	
Das Korn - Premium - Doppelkorn	4,00	7,00	
Linie Aquavit	3,50	5,50	
Bodega Williams & Humbert: Sherry Pedro Ximenex 12J.			5,00

Aus der Preuß. Spirituosenmanufaktur:

Kurfürstlicher Magenbitter	5,50
Pflaume	5,50
Sauerkirsch	5,50
Nuss	5,50
Minze	5,50
Ingwer	5,50
Goldwasser	5,50
Hexenwahn	5,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso / Macchiato ^(D)	2,70/2,90
Espresso Doppio / Macchiato ^(D)	3,70/3,90
Caffé / Caffé Latte ^(D)	3,10/3,70
Cappuccino ^(D)	4,00
Latte Macchiato ^(D)	5,00
Hot Chocolate / mit Sahne ^(D)	4,00/4,50
Darjeeling Tee	3,10
Grüner Tee	3,10
Pfefferminz-Tee	3,10
Pfefferminz-Tee mit frischer Minze	4,90

Alle Preise sind Endpreise und in Euro angegeben.

Gesetzl. Kennzeichnung:

1) Farbstoffe, 2) Säuerungsmittel, 3) Antioxidationsmittel,
4) Chinin, 5) Stabilisator, 6) Koffein, 7) Konservierungsstoffe,
8) Laktose, 9) Eis mit Pflanzenfett

Allergenliste:

a) Getreideprodukte, B) Fisch + Meeresfrüchte, C) Sellerie,
D) Milch und Laktose, E) Nüsse, F) Eier, G) Lupinen, H) Senf, I) Soja,
J) Sesamsamen