

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, nicht gerade willkommen, als Außenseiter in den Sümpfen mit ihrer eigenen Musik und ihren Gebräuchen, die sie sich nicht nehmen lassen wollten. 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

Unsere Öffnungszeiten: Mo - So 16.00 - 24.00 Uhr

Appetizer - Vorspeisen

- Garlic Bread** 3,90
Scheiben vom Baguette mit hausgemachter Knoblauchbutter und Kid Creole-Sauce
- Rosemary Potato Crisps** 5,20
Frittierte, gewürzte Kartoffelscheiben mit hausgemachtem Kräuterschmand
- Louisiana Buffalo Wings** 7,50
Frittierte, marinierte Hähnchenflügel mit B-B-Q-Sauce, Blue Cheese-Dip (2) und Staudensellerie
- Corn Pop** 5,20
Frischer Maiskolben mit Butter, Brot und amerikanischem Cole Slaw-Salat (2, 7)
- Creole Creamed Spinach** 8,70
Lauwarmer Blattspinat in leichter Dijon-Senf-Sahnesauce mit Bananenscheiben und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Goat Cheese Meets Tomato** 9,80
Lauwarmer Ziegenfrischkäse, Tomatensalat mit geröstetem Thymian in Traubenkernöl, Kapernäpfeln und Salbei-Basilikum-Pesto

Suppen

- Fishsoup "Louisiana"** 6,90
Creolische Fischsuppe mit einer Einlage von Edelfischen und Gemüse
- Cocos-Shrimps Soup** 5,90
Feines Cocossüppchen mit Shrimps

Salate

- Iceberg Wedge with Blue Cheese Dressing** 5,30
Eisbergsalat mit Blue Cheese-Dressing (2)
- Salad "Big Easy"** 15,20
Verschiedene grüne Salate, Paprika, Mais, Peperoni, Oliven, Tomaten und Shrimps
- Salad "Kid Creole"** 14,80
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“ 15,80

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

Chicken Jambalaya 14,80

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

Seafood Jambalaya 16,40

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

Gumbo „Kid Creole“ 15,40

Traditionelles Gumbo mit einer dunklen Roux vom Schweineschmalz, Cajun-Gemüse, Okraschoten, mariniertem Schweinefleisch, Cashewnüssen und gelbem Reis

Chicken-Sausage Gumbo 15,80

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

Fish Gumbo 16,40

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

Fisch

Papageifisch „Kid Creole“ 21,80

Gegrilltes Papageifischfilet auf einer wilden Cocos-Orangen-Sauce an fruchtig-scharfem Paprikagemüse und Sesamreis

French Quarter-Catfish 22,80

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

California Tuna 25,80

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

Shrimps Étouffée 17,80
Shrimps in Cajun-Gemüse mit Knoblauch,
Chili und gelbem Reis

Cajun's Gator 26,80
Filet vom Alligator in einer bunten Pfefferkruste
mit Limettenbutter an Rahm-Lauchgemüse und
Süßkartoffelpüree

Bayou Fishplatter
Variation vom Papageifisch, Catfish, Tuna, Garnelen
und Filet vom Alligator auf mildem Cocos-Gemüse
mit zweierlei Saucen und buntem Reis
1 Person 26,80
2 Personen 47,80

Fleisch und Geflügel

B-B-Q-Ribs 16,80
Pikant marinierte Schweinerippchen mit
hausgemachter B-B-Q-Sauce, Folienkartoffel,
Kräuterschmand und karibischem Cole Slaw-Salat (2, 7)

Pork Calypso 15,90
Mit Limonen, Rohrzucker und Ingwer mariniertes
Schweinefleisch in Pflaumen-Thymian-Sauce und
Ananas mit gelbem Reis

Smothered Beef or Farmer's Breakfast 17,50
Scharf angebratene Rinderstreifen mit Zwiebeln,
Champignons, Paprika und frittierten Kartoffel-
würfeln in einer kräftigen Pfeffersauce, serviert
in der Eisenpfanne

Black Coco Chicken 15,80
Frische Hähnchenbrust, im Cocosmantel
ausgebacken, an einer würzigen Cocos-Curry-
Sauce mit rotem Reis

Louisiana Jerk Chicken 17,90
Frische Hähnchenbrust, mariniert in einer Würz-
mischung aus Piment, Zimt, Thymian, Muskat,
braunem Zucker und Knoblauch, gebraten und serviert
mit Cocos-Curry-Sauce, Bananenbeignets und Polenta

Steak „Kid Creole“ 19,80
Südamerikanisches Hüftsteak (200g) nach
Wunsch gebraten und serviert in einer Rotwein-
Champignon-Pfeffer-Sauce mit Rosmarin-
Röstkartoffeln und karibischem Cole Slaw-Salat (2, 7)

B-B-Q-Haselnut-Chocolate-Chili-Chicken 18,80
In Ahorn- und Haselnussirup (1, 7), mariniertes
Hähnchenbrustfilet an Ingwer-Koriander-Karotten-
Gemüse und Süßkartoffelpüree

Kentucky Beef Sausages 14,20

Gegrillte Bratwürste vom Galloway-Rind in Bourbon-B-B-Q-Sauce mit Cajun Corn Fries, Knoblauch-Chili-Mayonnaise (2) und karibischem Slaw-Salat (2,7)

Big Mamou's Chicken & Shrimps-Curry 20,80

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

Kid Creole's Quarterpounder

Classic Burger 14,20

Klassischer 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 14,80

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

Pasta

Marinada 16,80

Spaghetti mit Seafood und Edelfisch in einer pikanten Sauce

Chicken Goes Italian 14,80

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

Pasta Beef Jambalaya 16,20

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

Dessert

Banana à la Foster 6,50

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

White Russian Ice Cream 6,50

White Russian Ice Cream mit Ananas-Topping

Dessert der Woche 6,50

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

Fassbier	Glas 0,30L	0,50L
Krombacher Pils	2,80	3,90
Krombacher Dark	2,80	3,90
Krombacher Hefeweizen Hell	2,80	3,90

Biermischgetränke	Glas 0,30L	0,50L
Alsterwasser (mit Sprite (2))	2,80	3,90
Radler (mit Fanta (1, 2, 3, 5))	2,80	3,90
Diesel (mit Coca-Cola (1, 2, 6))	2,80	3,90
Hefeweizen mit Maracuja / Mango (1, 3)	2,90	4,00

Flaschenbier	Flasche 0,33L	0,50L
Krombacher Hefeweizen Dunkel		3,90
Berliner Weisse (mit Maracuja (1, 2, 7))	3,30	
Grenadine (1, 2, 7) / Waldmeister (1, 2, 7)		
Samuel Adams (1)	3,80	
Krombacher Hefeweizen Alkoholfrei		3,80
Krombacher Pils Alkoholfrei	2,70	
Vitamalz (1)	2,70	

Alkoholfreies	0,20L	0,33L	0,40L
Rhabarberschorle	2,30		3,60
Cranberryschorle	2,30		3,60
Rhabarbernektar	2,40		3,70
Cranberrynektar	2,40		3,70
Apfelsaft Naturtrüb	2,40		3,70
Orangensaft	2,40		3,70
Sauerkirschnektar	2,40		3,70
Bananennektar	2,40		3,70
Ananassaft	2,40		3,70
Tomatensaft	2,40		3,70
H-Milch (8)	1,50		2,50
Coca-Cola (1, 2, 6)	2,40		3,70
Fanta (1, 2, 3, 5)	2,40		3,70
Sprite (2)	2,40		3,70
Tonic Water Schweppes (2, 4)	2,50		3,80
Ginger Ale Schweppes (1, 2)	2,50		3,80
Bitter Lemon Schweppes (2, 3, 4)	2,50		3,80
Tradewinds-Eistee Peach (2, 6, 7)		3,30	
Tradewinds-Eistee Cranberry-Cassis (2, 6, 7)		3,30	
Tradewinds-Eistee Lemon-Lime (2, 6, 7)		3,30	

Mineralwasser	0,25L	0,75L
Apollinaris Selection	2,40	6,00
Vio (ohne Kohlensäure)	2,40	6,00

Offene Weine

0,20L 0,50L

Weisswein

0,20L 0,50L

Chardonnay

Kloster Limburg, Qualitätswein / fruchtig

5,00 11,50

Riesling Volrats 1573

Schloss Vollrads, Qualitätswein / trocken

5,00 11,50

Grauburgunder

Weingut Salweg, Qualitätswein / trocken

5,50 12,50

Müller-Thurgau

Graf v. Kageneck, Qualitätswein / trocken

5,00 11,50

Weinschorle

weinhaltiges Mischgetränk

4,50 9,90

Roséwein

Spätburgunder Weissherbst

Graf v. Kageneck, Qualitätswein / trocken

5,00 11,50

Rotwein

0,20L 0,50L

Vino de Mesa / Spanien

Oromonte, Bodegas Navarro Lopez / fruchtig

5,00 11,50

Blauer Zweigelt / Österreich

Weingut Stiegelmaier, Qualitätswein / trocken

5,00 11,50

Bordeaux / Frankreich

Louis Eschenauer, A.C. / trocken

5,00 11,50

Merlot / Chile

Vina Marquez, Curico Valley / fruchtig

5,00 11,50

Flaschenweine / Weisswein

0,75L

Riesling Vollrads Sommer / Rheingau

Weingut Schloss Vollrads, Qualitätswein

duftig und erfrischend in der Frucht, leicht im Geschmack

21,00

Chardonnay „Valley Oaks“ / Kalifornien

Fetzer Vineyards

intensive Aromen tropischer Früchte, mineralisch und ausgewogen

28,00

Sancerre Blanc / Loire

Domaine La Moussière, A.C.

kraftvoll, erfrischende Säurestruktur, lebhaft Frucht

28,00

Flaschenweine / Rotwein

0,75L

Saint Emilion / Frankreich

Chateau Le Loup, Grand Cru, A.C.

volles Bouquet von großer Finesse, harmonische

Frucht mit gutem Nachhall

38,00

Zinfandel Woodhaven / Kalifornien Fl. 0,75L
Woodhaven Cellars
zartsüßer Beerenduft, feinwürzige Aromen und
gute Substanz 21,00

Cabernet Sauvignon Reserva / Spanien 36,00
Gran Coronas / Penedes / Miguel Torres, D.O.
kraftvoller Wein mit bestechenden Aromen von
Heidelbeeren und Kirschen, gute Konzentration
und samtig im Finale

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl und lassen Sie
auch gerne verkosten, um „Ihren“ Wein herauszufinden.

Sekt

	Gl. 0,1L	Fl. 0,75L
<i>Crémant Brut</i>	5,00	29,50
<i>Crémant Rosé / Flaschengärung</i>	5,00	29,50

Alkoholisches

	2cl	4cl
<i>Amaretto Disaronno</i>	3,00	5,00
<i>Kahlua (1)</i>		4,50
<i>Malibu</i>		4,50
<i>Passoa (1)</i>		4,50
<i>Chambord</i>	3,10	5,00
<i>Southern Comfort (1)</i>	3,10	5,00

	2cl	4cl
<i>Cointreau</i>	3,10	5,00
<i>Absolut Vodka</i>	3,10	5,00
<i>Finlandia Vodka</i>	3,10	5,00
<i>Finsbury Gin</i>	3,10	5,00
<i>Hendrick's Gin</i>	3,30	5,30
<i>Tequila Sierra Silver</i>	3,10	5,00
<i>Tequila Sierra Reposado</i>	3,10	5,00
<i>Tequila Herradura Anejo</i>	3,30	5,30
<i>Asbach Uralt</i>	3,00	4,50
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	3,10	5,00
<i>Havana Club 3 Anos</i>	2,90	4,70
<i>Havana Club Anejo 7 Anos</i>	3,30	5,30
<i>Old Pascas Jamaica Rum 73%</i>	3,85	6,10
<i>Jack Daniel's Nö. 7</i>	3,10	5,00
<i>Gentleman Jack</i>	3,10	5,00
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	3,30	5,30
<i>Woodford Reserve</i>	3,30	5,30
<i>Jameson</i>	3,10	5,00
<i>Ballantine's Finest</i>	3,10	5,00
<i>Chivas Regal 12 J. (1)</i>	3,30	5,30
<i>Aberlour 10 J. Single Malt</i>		6,10
<i>Glenfiddich 12 J. Single Malt</i>		6,10

Longdrinks

„Southern Kid“ Southern Comfort (1) / Cranberry	6,00
Southern Comfort (1) / Orange	6,00
Southern Comfort (1) / Ginger Ale (1, 2)	6,00
Jack Daniel's / Coke (1, 2, 6)	6,00
Cuba Libre Havana Club / Coke (1, 2, 6)	6,00
Absolut Vodka / Orange	6,00
Absolut Vodka / Lemon (2, 3, 4)	6,00
Sierra / Ginger Ale (1, 2)	6,00
Finsbury Gin Tonic (2, 4)	6,00
Hendrick's Gin Tonic (2, 4)	6,60
Ramazzotti / Ginger (1, 2)	5,50
Malibu / Ananas	5,50
Passoa (1) / Orange	5,50
Aperol (1, 4) / Orange	5,50
Campari (1) / Orange	5,50
Tequila Sunrise (1, 2, 7)	6,00
Bloody Mary	6,00
Monin Bitter (1, 3) / Orange (Alkoholfrei)	5,50

Cocktails

Kid Creole	8,25
Jack Daniel's, Southern Comfort (1), Maracujá (1, 3), Cranberry	
Scarlett O'Hara	8,25
Southern Comfort (1), Cranberry, Limette	

Lynchburg Lemonade	7,70
Jack Daniel's, Cointreau, Limette, Sprite (2)	

Margarita Orange	8,25
Sierra Tequila Reposado, Orange, Limette, Agavensirup	

Margarita Classic	8,25
Sierra Tequila, Cointreau, Zitronensaft	

Caipirinha	8,25
Cachaça, brauner Zucker, Limette	

Mojito	8,25
Havana Rum, frische Minze, brauner Zucker	

Mai Tai (highproofed)	8,80
Old Pascas 73%, Havana Rum, Amaretto, Limette	

Daiquiri Natural	8,25
Havana Rum, Zitronensaft, Flüssigzucker	

Planter's Punch	8,25
Old Pascas 73%, Grenadine (1, 2, 7), Orangensaft	

White Russian	8,25
Absolut Vodka, Kahlua (1), Sahne	

Piña Colada	8,25
Havana Rum, Old Pascas, Ananas, Coconut, Sahne	

Summer Breeze (low alcoholic)	7,15
Aperol (1, 4), Kumquats, Sekt, Sprite (2)	

Virgin Caipirinka (alkoholfrei) 6,05

Limette, brauner Zucker, Ginger Ale (1, 2)

Virgin Mojito (alkoholfrei) 6,05

Limette, frische Minze, brauner Zucker, Ginger Ale (1, 2)

Digestivus

2 d 4 d 5 d

Ramazzotti 4,50

Averna 2,50 4,50

Fernet Branca 2,80 4,50

Sambuca Molinari 2,80 4,50

Gran Duque d'Alba Brandy 3,30 5,30

Frattina Grappa Chardonnay 3,30 5,30

Pascall Williamsbirne 3,30 5,30

Pascall Himbeergeist 3,30 5,30

Pascall Pflaumenbrand 3,30 5,30

Das Korn - Premium - Doppelkorn 3,30 5,30

Linie Aquavit 3,30 5,30

Bodega Williams & Humbert:

Sherry Pedro Ximenes 12 J. 4,50

Aus der Preuß. Spirituosenmanufaktur: 4 d

Kurfürstlicher Magenbitter 5,00

Pflaume 5,00

Sauerkirsch 5,00

Nuss 5,00

Minze 5,00

Ingwer 5,00

Golowasser 5,00

Heißgetränke

Espresso 2,20

Espresso Doppio 3,50

Espresso Macchiato 2,40

Caffè 2,40

Cappuccino 2,70

Milchkaffee 3,00

Latte Macchiato 3,50

Hot Chocolate 3,30

Hot Chocolate mit Sahne 3,60

Darjeeling Tee 2,20

Grüner Tee 2,20

Pfefferminz-Tee 2,20

Alle Preise sind Endpreise und in Euro angegeben.

Gesetzl. Kennzeichnung:

1) Farbstoff, 2) Säuerungsmittel, 3) Antioxidationsmittel, 4) Chlorin, 5) Stabilisator, 6) Koffein, 7) Konservierungsstoff

8) Laktose, 9) Eis m. Pflanzenerfett