

# 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-Gemüsemischung mit Schinkenspeck, Chorizo (3, 7), gebratenen Hähnchenstücken, Shrimps und gelbem Reis

### Chicken Jambalaya 14,80

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

### Seafood Jambalaya 16,40

Typisch gewürzte Cajun-Gemüsemischung 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