

D I E S P E I S E N



CIU'

D I E B A R

CLASSICS

Euro

NACHOS

- knackige Tortilla-Chips mit Salsa, alternativ mit Guacamole-Dip oder Spinach & Creamcheese ^(2,4,E,F) 8,50
... mit zusätzlichem Dip 2,50

AMERICAN DIPS

- Gemüsesticks & Tortilla-Chips mit Spinach & Creamcheese, Guacamole- und Salsa-Dip ^(2,4,E,F) 9,50

POPCORN SHRIMP

- Der Cajun Klassiker. In Panade ausgebackene Garnelen mit Flamingo-Cocktail-Dip ^(1,2,3,4,10,C,I) 14,50

BRUSCHETTA POMODORO NAPOLETANA

- gehackte Tomaten, Knoblauch und Basilikum auf frischem Baguette ^(1,2,4,A,E,I,K) 7,50

SANDWICH

CIU´ CLUB-SANDWICH

- Sandwich mit mariniertes Putenbrust, Bacon, Eisbergsalat, Tomaten und Gewürzgurken, "CIU´ Sandwich Dressing"[®], dazu dünne Pommes Frites ^(1,3,4,5,10,A,E,I,K) 12,50

VEGETARIAN DELIGHT

- Chester, Parmesan, Mozzarella, Gurken, Tomaten, Salat, "CIU´ Sandwich Dressing"[®], dazu dünne Pommes Frites ^(1,3,4,A,E,I,K) 10,50

TUNA SALAD

- Thunfischfilet, Rote Paprika, Lauchzwiebeln, Tomaten, Eisbergsalat, Gewürzgurken "CIU´ Sandwich Dressing"[®], dazu dünne Pommes Frites ^(1,4,A,E,I,K) 12,50

CLASSICS & SANDWICH

Alle Speisen werden mit frischen Zutaten und "à la minute" zubereitet. Gerne erfüllen wir auch Ihre Sonderwünsche. Alle Preise sind in Euro, inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SALATE

Euro

FRISCHER BUNTGEMISCHTER SALAT

10,50

Eichblatt, Spinat, Feldsalat, Rucola, Eisberg, Mangold, Tomaten, Gurken, Karotten, Pinienkerne, Zucchini, Paprika, Parmesan, Baguette, und Balsamico Vinaigrette ^(A,H,F)

... mit gegrillter Hähnchenbrust

13,50

... mit Thunfisch

13,50

... mit Rosmarin-Garnelen ^(C)

14,50

CIU´ CAESARS SALAD

Das fast traditionelle Rezept mit Parmesankäse und Baguette, "CIU´ Caesars Dressing" ^{© (A,H,F)}

10,00

... mit Bacon ^(3,4,5,10,G,K)

11,50

... mit gegrillter Hähnchenbrust

13,50

TOMATE-MOZZARELLA

10,50

Tomaten, italienischer Mozzarella, Baguette und frischer Basilikum ^(A,H,F)



SALATE

Unsere Salate werden alle frisch zubereitet. Wir verwenden keine vorgegrillte Hähnchenbrust oder Garnelen, sondern bereiten sie "à la minute" zu.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass es bei gut besuchtem Hause zu Wartezeiten kommen kann.

CURRYWURST

DAS HAMBURGER ORIGINAL

Serviert mit unserer selbstgemachten fruchtig-pikanten Currysauce und dicken Pommes-Frites Belgian Style ^(1,2,4,10,A,E,I,K,L)

Euro

10,50

FRENCH FRIES

POMMES FRITES, inkl. Mayonnaise & Ketchup. ^(1,4,9,F,G,I)	klein	groß
AMERICAN FRIES, dünne Pommes Frites	4,50	5,50
BELGIAN STYLE FRIES, dicke belgische Pommes Frites	4,50	5,50
SWEET POTATO FRIES, Pommes Frites aus der Süsskartoffel	5,50	6,50

MINI-FRÜHLINGSROLLEN

20 vegetarische Rollen, serviert mit Koriander-Sweet-Chili-Dip ^(1,2,A,G,L) 8,50

BURGER

BEEF-BURGER 12,50

250g Beefsteak-Hackfleisch im Sesambrötchen, serviert mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken, Salat, Tomaten und feinen American Fries. Dazu reichen wir Cole Slaw, Ketchup, Mayonnaise und Senf. ^(1,4,9, A,E,G,I)

... mit Chesterkäse ^(1,F)	13,00
... mit Bacon ^(3,4,5,10,G,K)	13,50
... mit Chesterkäse und Bacon ^(1,3,4,5,10,F,G,K)	14,00

Wenn nicht anders gewünscht, grillen wir Ihren Burger Patty rosa-medium.



BURGER



HOT CLASSICS



CHILI CON CARNE

EIN WELTWEITER KLASSIKER

... doch trotzdem läßt es sich nicht genau zuordnen, wo denn nun das Chili con Carne (Chili mit Fleisch) das erste Mal aufgetischt wurde. Fälschlicherweise wird es ja immer wieder der mexikanischen Küche zugeschrieben. Doch sowohl die US-Bundesstaaten Texas, New Mexico und Arizona behaupten, dass der Ursprung des Chili auf ihrem Gebiet liegt. Genau soviel Verwirrung gibt es, wenn es um das Urrezept geht. So heißt es einerseits, dass die US Army das erste Mal Chili zubereitete, in anderen Erzählungen wird die Entdeckung den amerikanischen Ureinwohnern zugesprochen.



Nicht zu verleugnen ist allerdings der Einfluss der mexikanischen Küche, in der oft verschiedenste Arten von Chilischoten kombiniert werden, um ausgefallene Geschmacksvarianten zu erreichen. Die am weitesten zurückreichende Legende besagt, dass das erste Chilirezept im frühen 17. Jahrhundert einer spanischen Nonne während eines tranceartigen Traumes erschien. Einer anderen Geschichte zufolge wurde Chili in texanischen Gefängnissen eingeführt, da sowohl Chilis als auch Rindfleisch zu den billigsten erhältlichen Lebensmitteln zählten.

Wenn auch die Ursprünge des Chilis unklar sind, so kann doch mit Sicherheit gesagt werden, dass sich Texas sehr schnell zum Mittelpunkt der Chilikultur entwickelte. Das einfache Gericht, welches leicht mit Zutaten, die überall vorhanden waren, gekocht werden konnte, gewann Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts immer mehr an Popularität und nahm schnell einen festen Platz in der kulinarischen Kultur des Bundesstaates ein.

Bohnen sind als Zutat übrigens umstritten. Während ein Chili im Texas Style keine Bohnen enthält, gibt es viele andere Variationen, die Pintobohnen oder schwarze Bohnen vorsehen. Geschichtlich kann man die Verwendung von Bohnen damit begründen, dass Chili con Carne von jeher ein Arme-Leute-Essen war, und Bohnen im Vergleich zu Fleisch billiger waren. Im CIU´ gibt es daher beides: Beefsteak-Hackfleisch und rote Bohnen, dazu grüne Jalapeños, Tomaten, rote Zwiebeln und Sour-Cream.

CHILI CON CARNE



CHILI CON CARNE

Euro

“CIU’ WORLD FAMOUS CHILI”[©]

11,50

Das wohl beste Chili con Carne der Stadt, mit Beefsteak-Hackfleisch, roten Bohnen, grünen Jalapeños, Tomaten, roten Zwiebeln und Sour-Cream. Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette.^(10,A,E,E,I,K,L)

PASTA

LINGUINE GAMBERETTO ^(A,C,E)

16,50

mit Rosmarin-Garnelen in fruchtiger Strauchtomaten-Sauce und Rucola

SPAGHETTI BOLOGNESE ^(A,E,F)

12,50

mit Rinderhack, nach traditioneller Rezeptur mit altem Parmesan

SPAGHETTI CARBONARA ^(3,4,5,10,A,F,G,K)

11,50

mit gebratenem regionalen Speck, in einer Parmesan-Sahne-Sauce

PENNE ARRABIATA ^(A,E)

10,00

mit scharfer Strauchtomaten-Sauce, Basilikum und roter Peperoni

PENNE PESTO ^(A,E,H)

10,00

Penne mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmesan

Zu allen Pastagerichten reichen wir ofenfrisches Baguette und Parmesan^(A,F)

PASTA & CHILI



FLAMMKUCHEN

AUS DEM ELSASS

Flammkuchen ist eine kulinarische Spezialität aus dem französischen Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden. Der hauchdünn ausgerollte Hefeteig wurde früher vor dem Brot in den Ofen geschoben, um die Temperatur einschätzen zu können und außerdem die erste starke Hitze auszunutzen. Zu dem Zeitpunkt waren die Flammen noch nicht ausgelodert, daher der Name „Flamm“kuchen. Wurde der Teig zu schnell zu dunkel, wussten die Bäcker, dass sie den Ofen noch eine Weile auskühlen lassen mussten. Dauerte das Backen länger als die üblichen 2 bis 3 Minuten, musste das Feuer noch einmal angeheizt werden. Die traditionelle Variante des Flammkuchens ist mit Speck, Zwiebeln und Crème Fraîche belegt, der Phantasie sind jedoch, wie bei der italienischen Pizza, keine Grenzen gesetzt.



Ähnliche Kuchen aus dünn ausgerolltem Schwarzbrotteig kennt man in vielen Regionen. Im Osten Württembergs werden sie als Hitzkuchen mit Kartoffelpüree, Grieben und Zwiebelringen belegt. In Hohenlohe und Franken werden die Kuchen als Bloatz oder Blaat bezeichnet. So bezeichnet man dort teilweise auch süße Blechkuchen (z. B. Zwetschgenbloatz). In Teilen von Hessen werden ähnliche Kuchen Ploatz oder auch Bloads genannt. In Oberschwaben heißen herzhafte belegte dünne Fladen Dinnete. Auf den Fildern sind sie kleiner und länglicher und werden Deie genannt.

Unsere Küchenmannschaft bereitet den Teig für den Flammkuchen täglich frisch zu und verwendet ausschließlich frische Zutaten für die verschiedenen Variationen: Entweder klassisch elsässisch deftig, oder mit Einflüssen aus Italien, Spanien und der Karibik. Es gibt ebenso eine vegetarische Variante und sogar eine Süße zum Dessert. Gebacken werden die CIU´ Flammkuchen im Schamottsteinofen.

FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN

Euro

CLASSIC (3,4,5,10,A,G)

11,50

mit regionalem Speck, Zwiebeln, Frühlauch,
Gauda und würziger Crème-Frâiche

SERRANO (2,3,10,A,E,F)

12,50

mit Tomaten-Sugo, Rucolasalat, Serrano-Schinken,
Mozzarella und Parmesan

MOZZARELLA (A,E,F,H)

10,50

mit Tomaten-Sugo und hausgemachtem Basilikum-Pesto

VEGETARIAN DELIGHT (A,F)

10,50

Zucchini, rote Zwiebeln, gelbe und rote Paprika,
Champignons, Crème-Frâiche, Mozzarella und Gauda

CHORIZO (1,2,4,A,E,F,L)

12,50

mit spanischer Chorizo de Pamplona,
Schafskäse und Tomaten-Sugo

SCHINKEN-CHAMPIGNON (2,4,10,A,E,F)

11,50

mit Kochschinken, Champignons, Oregano,
Mozzarella, Gauda und Tomaten-Sugo

THUNFISCH (A,E,F)

11,50

Thunfischfilet, rote Zwiebeln, Mozzarella,
Gauda und Tomaten-Sugo

Bitte haben Sie Verständnis, dass es bei gut besuchtem Hause zu Wartezeiten kommen kann. Unser Schamottsteinofen hat nur eine begrenzte Kapazität.

FLAMMKUCHEN





DESSERTS

Euro

OBSTSALAT

9,50

Mix aus frischem Obst der Saison (ohne Zuckerzusatz)

TARTUFO

8,50

Die kalabrische Schokokugel: Mit Kakaopulver ummanteltes Nuss- und Schokoladeneis mit Schokosauce^(1,2,4,9,10,F,H,I)

DESSERTS

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass es bei gut besuchtem Hause zu Wartezeiten kommen kann.



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENKENNZEICHNUNGEN

- | | |
|------------------------------------------|----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | A Getreideprodukt (Glutenhaltig) |
| 2 mit Konservierungstoff | C Krebstiere |
| 3 mit Natriumpökelsalz und / oder Nitrat | E Sellerie |
| 4 mit Antioxidationsmittel | F Milch & Laktose |
| 5 mit Geschmacksverstärker | G Sesamsamen |
| 9 mit Süßungsmittel | H Nüsse |
| 10 mit Phosphat | I Eier |
| | K Senf |
| | L Soja |



Veuve Clicquot Ponsardin, brut
Veuve Clicquot Ponsardin, brut Magnum
Veuve Clicquot Vintage
Veuve Clicquot Ponsardin, La Grande Dame
Veuve Clicquot Rosé
Veuve Clicquot Rosé Vintage