

D I E   S P E I S E N



CIU'

---

D I E   B A R

## CIU' DAS EVENT

### Privatfest oder Firmenfeier?

In unseren Eventräumlichkeiten ist genug Platz für jedes Fest. Neben unseren professionellen Barkeepern und Servicekräften stehen Ihnen auf Wunsch auch unsere Haus-DJs zur Verfügung. Buffet, Speisen á la carte, oder ein "flying-buffet"? Unsere Küche wird Ihnen gerne Ihre Wünsche erfüllen.

Dekorationservice, Lichanlage, Showacts oder Limoservice? Mit den 160 qm der Bar und den 140 qm des Veranstaltungsraumes bietet CIU' DAS EVENT Ihnen 2 Räumlichkeiten, die auch größere Events ermöglichen. Fragen Sie uns, gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Tel.: 040 / 32 50 88 55

### Wir besuchen Sie...

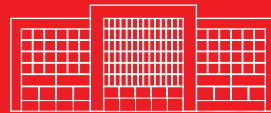
Sie feiern in Ihren eigenen Räumen, möchten aber auf unsere Cocktails und Küche nicht verzichten!? Kein Problem, gerne catern wir auch bei Ihnen vor Ort.

### Geschenk gesucht?

In unserer Bar finden Sie eines der reichhaltigsten Cocktailangebote Deutschlands. Sie suchen ein Geschenk, oder eine kleine Aufmerksamkeit? Bei uns erhalten Sie **Cocktailgutscheine** in diversen Preiskategorien. Gerne versenden wir diese auch.

Darf es etwas mehr sein? Dann verschenken Sie einen **Cocktail-Mixer-Kurs**. In fünf Stunden lernen Sie die Welt des Cocktails kennen. Der "Hobby-Mixer-Kurs" ermöglicht es Ihnen, Ihren Gästen auch zuhause mit einfachen Mitteln außergewöhnliche Cocktails zu servieren. Let's mix

# CIU' DIE BAR



Wenden Sie sich gerne an unseren Service oder an unser Büro.  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Mail:

Tel.: 040 / 32 50 88 55  
E-Mail: [info@ciudiebar.de](mailto:info@ciudiebar.de)  
[www.ciudiebar.de](http://www.ciudiebar.de)

## CLASSICS

Euro

### NACHOS

- knackige Tortilla-Chips mit Salsa alternativ  
mit Guacamole-Dip oder Spinach & Creamcheese <sup>(2,4,E,F)</sup> 6,50  
... mit zusätzlichem Dip 1,50

### AMERICAN DIPS

- Gemüsesticks & Tortilla-Chips mit Spinach & Creamcheese,  
Guacamole- und Salsa-Dip <sup>(2,4,E,F)</sup> 9,00

## SANDWICH

### CIU´ CLUB-SANDWICH

- Sandwich mit mariniertes Putenbrust, Bacon, Eisbergsalat, Tomaten und  
Gewürzgurken, "CIU´ Sandwich Dressing"<sup>®</sup>, dazu feine French Fries <sup>(1,3,4,5,10,A,E,I,K)</sup> 11,50

### VEGETARIAN DELIGHT

- Chester, Parmesan, Mozzarella, Gurken, Tomaten, Salat,  
"CIU´ Sandwich Dressing"<sup>®</sup>, dazu feine French Fries <sup>(1,3,4,A,E,F,I,K)</sup> 9,50

### TUNA SALAD

- Thunfischfilet, Rote Paprika, Lauchzwiebeln, Tomaten, Eisbergsalat,  
Gewürzgurken "CIU´ Sandwich Dressing"<sup>®</sup>, dazu feine French Fries <sup>(1,4,A,E,I,K)</sup> 12,50

### HOT PASTRAMI

- hausgemachte Pastrami, Tomaten, Römersalat, Gewürzgurken, Cheddar,  
"CIU´ Sandwich Dressing"<sup>®</sup>, dazu feine French Fries <sup>(1,2,4,A,E,I,K)</sup> 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

9,50

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

... mit gegrillter Hähnchenbrust

12,50

... mit Thunfisch

12,50

... mit Rosmarin-Scampi <sup>(C)</sup>

12,50

### CIU´ CAESARS SALAD

Das fast traditionelle Rezept mit Parmesankäse und Baguette, "CIU´ Caesars Dressing" <sup>©(A,H,F)</sup>

9,50

... mit Bacon <sup>(3,4,5,10,G,K)</sup>

11,50

... mit gegrillter Hähnchenbrust

13,50

### TOMATE-MOZZARELLA

9,50

Biotomaten, italienischer Mozzarella, Baguette und frischer Basilikum <sup>(A,H,F)</sup>



## SALATE

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

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

## C U R R Y W U R S T

Euro

### BERLINER ORIGINAL <sup>(2,4,10,A,E,I,K,L)</sup>

9,50

extra für Sie aus Berlin besorgt: Original Berliner Currywurst ohne Darm mit der patentierten Sauce von Herta Heuwer, serviert mit Pommes-Frites.

## S T E A K



### RUMPSTEAK

250g Rumpsteak vom friesischen Weideochsen mit Kräuterbutter und Pommes-Frites <sup>(F,K)</sup>

22,50

Wenn nicht anders gewünscht, bereiten wir Ihr Fleisch medium zu.

## B U R G E R

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

11,00

... mit Cheddarkäse <sup>(1,F)</sup>

11,50

... mit Bacon <sup>(3,4,5,10,G,K)</sup>

12,00

... mit Cheddarkäse und Bacon <sup>(3,4,5,10,F,G,K)</sup>

12,50

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

# BURGER



# CURRYWURST & STEAK

Die Weideochsen leben in Schleswig-Holstein in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die Natur ihnen bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität. Der feine Fleischgeschmack und die gute Marmorierung zeichnen das „Freesisch Och`s“ aus.

# 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



## C H I L I

Euro

“CIU´ WORLD FAMOUS CHILI”<sup>©</sup> 14,50  
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.<sup>(10,A,E,F,I,K,L)</sup>

## P A S T A

LINGUINE SCAMPI <sup>(A,C,E)</sup> 14,50  
mit Rosmarin-Scampi in fruchtiger Strauchtomaten-Sauce und Rucola

SPAGHETTI BOLOGNESE <sup>(A,E,F)</sup> 10,50  
mit Rinderhack, nach traditioneller Rezeptur mit altem Parmesan

SPAGHETTI CARBONARA <sup>(3,4,5,10,A,F,G,K)</sup> 10,50  
mit gebratenem regionalen Speck, in einer Parmesan-Sahne-Sauce

PENNE ARRABIATA <sup>(A,E)</sup> 9,50  
mit scharfer Strauchtomaten-Sauce, Basilikum und roter Peperoni

PENNE PESTO <sup>(A,E,H)</sup> 9,50  
Penne mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Parmesan

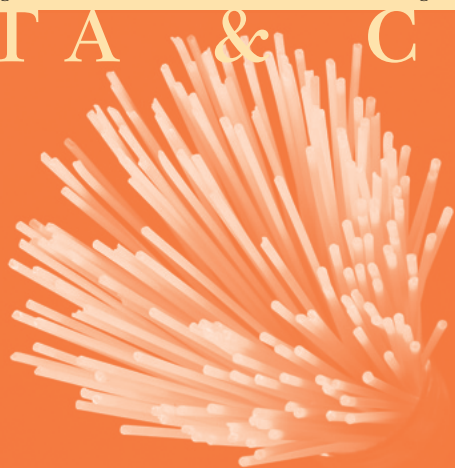
GRÜNE TAGLIATELLE & SWEET-CHILI-CHICKEN <sup>(2,4,A,F)</sup> 12,50  
wie der Name schon sagt: Süß & Scharf, mit Huhn und knackigem Gemüse

PENNE POMODORO MOZZARELLA <sup>(A,E,F)</sup> 10,50  
mit hausgemachter Sauce Pomodoro und italienischem Mozzarella

LINGUINE MEDITERRAN <sup>(A,E,H)</sup> 13,50  
mit Hähnchenbrust, Strauchtomaten Sauce, Karotten, Champignons, Paprika, Rote Zwiebeln, Zucchini, Sahne und Oregano

Zu allen Pastagerichten reichen wir ofenfrisches Baguette und Parmesan<sup>(A,F)</sup>

# P A S T A & C H I L I



# 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

<b>CLASSIC</b> (3,4,5,10,A,G)	9,50
mit regionalem Speck, Zwiebeln, Frühlauch, Gauda und würziger Crème-Frâiche	
<b>SERRANO</b> (2,3,10,A,E,F)	11,50
mit Tomaten-Sugo, Rucolasalat, Serrano-Schinken, Mozzarella und Parmesan	
<b>KARIBIK</b> (2,4,10,A,E,F)	10,50
mit Curry, frische Ananas, Kochschinken, Gauda, und Tomaten-Sugo	
<b>MOZZARELLA</b> (A,E,F,H)	9,50
mit Tomaten-Sugo und hausgemachtem Basilikum-Pesto	
<b>VEGETARIAN DELIGHT</b> (A,F)	9,50
Zucchini, rote Zwiebeln, gelbe und rote Paprika, Champignons, Crème-Frâiche, Mozzarella und Gauda	
<b>CHORIZO</b> (1,2,4,A,E,F,L)	11,00
mit spanischer Chorizo de Pamplona, Schafskäse und Tomaten-Sugo	
<b>RICOTTA SPINAT</b> (A,E,F)	10,50
mit Spinat, Lauchzwiebeln, Ricotta, Mozzarella und Tomaten-Sugo	
<b>SCHINKEN-CHAMPIGNON</b> (2,4,10,A,E,F)	10,50
mit Kochschinken, Champignons, Oregano, Mozzarella, Gauda und Tomaten-Sugo	
<b>THUNFISCH</b> (A,E,F)	10,50
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

### FRÜCHTE-FLAMMKUCHEN <sup>(A,F)</sup>

mit frischen Früchten, Tannenhonig und Joghurt

9,50

### OBSTSALAT

Mix aus frischem Obst der Saison (ohne Zuckerzusatz)

8,00

# 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	(0,1l)	10,50 EUR
Veuve Clicquot Ponsardin, brut auf Eis		13,50 EUR
Veuve Clicquot Ponsardin, brut	(0,75l)	75,00 EUR
Veuve Clicquot Ponsardin, brut Magnum	(1,50l)	190,00 EUR
Veuve Clicquot Vintage	(0,75l)	105,00 EUR
Veuve Clicquot Ponsardin, La Grande Dame	(0,75l)	230,00 EUR
Veuve Clicquot Rosé	(0,75l)	100,00 EUR
Veuve Clicquot Rosé Vintage	(0,75l)	130,00 EUR