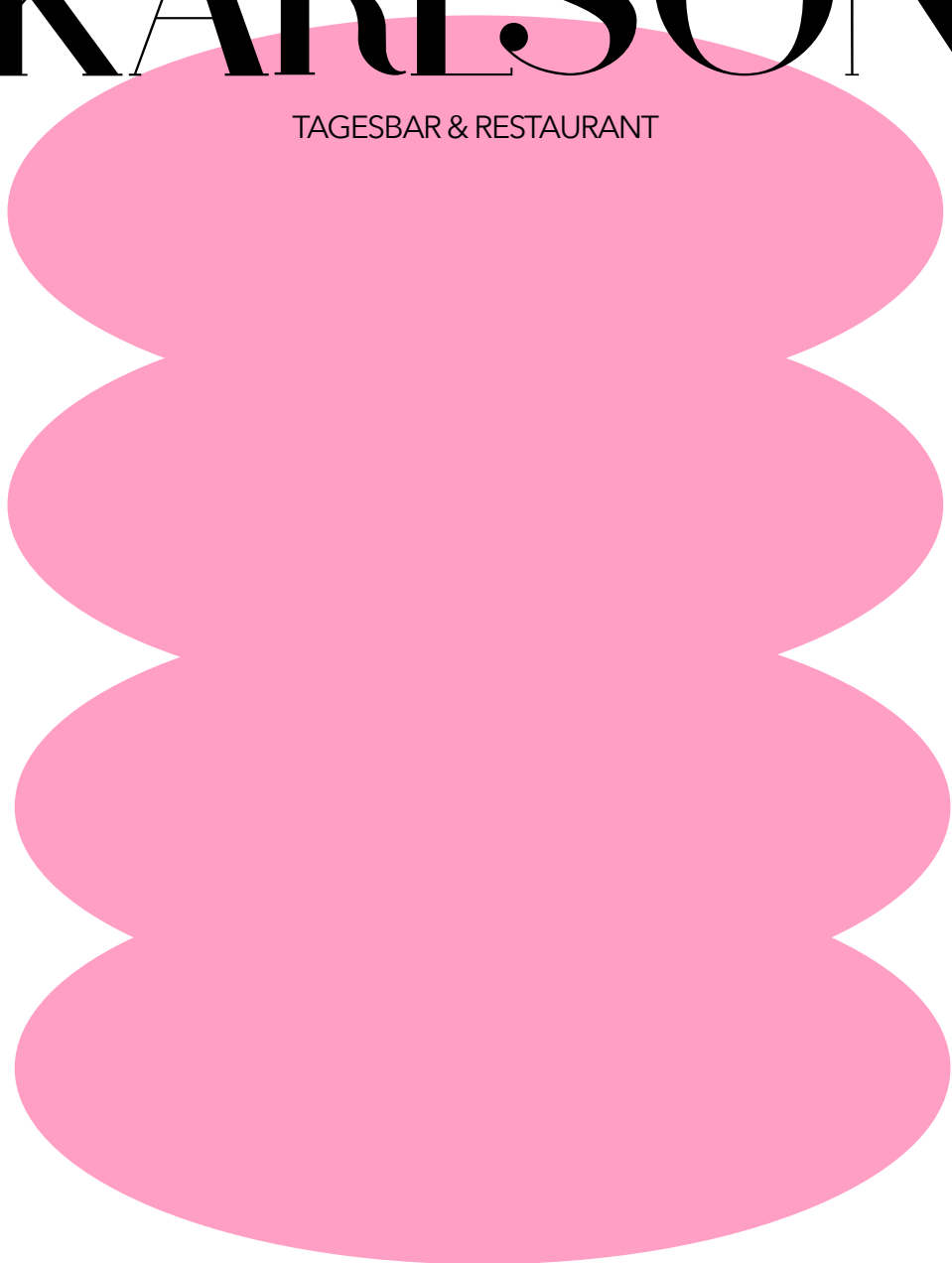


KARLSON

TAGESBAR & RESTAURANT



UNSER'M



BÄCKEREI HOFMANN

Eberstadt, Hessen



KAFFEERÖSTEREI ILLY

Triest, Italien



HERRNBÜHLER HOF

Griesheim, Hessen



BIO-WEINGUT FORSTER

Rümmelsheim, Rheinland-Pfalz

HOF BODENGUT

Gernsheim, Hessen

ERWIN DIETZ

Osterburken, Baden-Württemberg



BIO TRANSNATURA

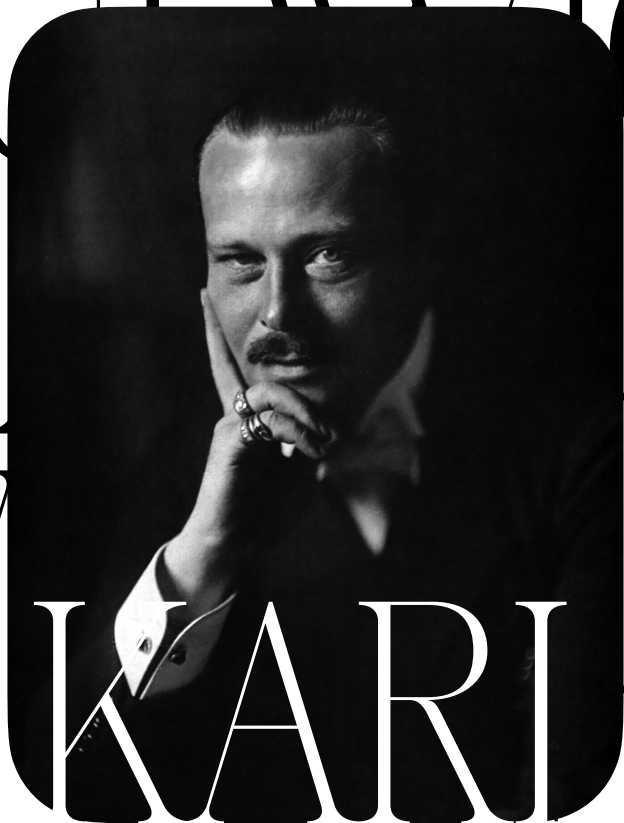
Griesheim, Hessen

BIO

Unsere Devise ist, dass unsere Produkte stets frisch und fair gehandelt sowie bestenfalls das Bio-Siegel tragen.

Wir kochen **frisch**, daher kann es auch passieren, dass Produkte aus sind!

ERNST
LUDWIG
ALBRECHT
WILHELM
VON
DARMSTADT



MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG VON 12.00 – 14.00

(nicht gültig an Sonn- und Feiertagen)

Kann auch Abends bestellt werden. Preise werden angepasst.

MARKTSALÄT'CHEN 5.5

Blattsalat mit Kraut, Tomaten, Gurken und Karotten *Leaf salad with cabbage, tomatoes, cucumbers and carrots*

TOMATENSUPPE vegan & glutenfrei 7.5

mit Tomaten, Petersilie und Thymian *with tomatoes, parsley and thyme*

FÜRSTENLAGERSCHMAUS 10

Weichkäse gebraten in einer Keramikschale mit Tomatensoße, Kapern, Oliven, Peperoni und Paprika *Soft cheese in a ceramic bowl fried in tomato sauce with capers, olives, chili peppers and bell pepper*

OFENNUDELN IN KÄSESULZ 9.5

Pasta in Bolognese-Sahne-Soße und Schmelzkäse überbacken *Baked pasta in Bolognese cream sauce with melted cheese*

PASTA SPINATSCHÖNHEIT 9.5

Tagliolini in einer samtigen Sahne- soße mit Kirschtomaten und Spinat *Ribbon noodle creamy glazed with cherry tomatoes and spinach*

PASTA ROSSINI 9.5

Pasta in Bolognese-Sahne-Soße mit Erbsen und Schinken *Pasta in Bolognese cream sauce with peas and ham*

FLAZZA FUNGHATI 9.5

mit Tomatensoße, Mozzarella, frischen Pilzen und Schinken

FLAZZA LUISE 9.5

weiße Flazza mit Mozzarella, Pilzen, roten Zwiebeln und Rucola

WALDGEISTER-KRONE 13

Schnitzel vom Freilandschwein mit Pilz- Rahm-Soße, Kartoffelstiften & Krautsalat

DAS BOLOGNESE 13

Schnitzel vom Freilandschwein mit Bolognese-Sahne-Soße, Schmelzkäse überbacken & Kartoffelstiften

OMA'S GARTEN SALAT 15€

Blattsalat mit Mais, Karotten, Gurken, Paprika und Tomaten, veredelt mit gekochtem Ei, Kraut, feinen Zwiebeln sowie Schinken-Käse-Duo *Lettuce, corn, carrots, cucumbers, peppers, tomatoes, boiled egg, onions, Cabbage, ham and cheese*

THE *Signature* LUNCH-MENU

Mittag wie bei Großherzogin Luise

17€

Vorspeise: Suppe **oder** Marktsalat

Hauptgang: Hauptgericht nach Wahl

Dessert: Stück Kuchen **oder** Espresso



SPECIALS SPECIALS SPECIALS

11 - 15 Uhr

Kalte und warme Küche, Mittagstisch
Frühstück Sa & So 10 bis 17 Uhr

17 - 22 Uhr

Kalte und warme Küche
Kein Frühstück

DOG&DRINK

Hunde sind willkommen!
Frauchen oder Herrchen
bekommen auf den 2. Drink
50% Rabatt

GOLDEN HOUR

Stempelkarte für Getränke nur
zur Golden Hour von Montag-
Freitag (15-17 Uhr). Groß
bestellen, klein bezahlen.
10 Drinks = 1 Flazza gratis

Dein Wochenplan kann lecker sein:
Täglich ein neuer Favorit, zum Teilen,
Genießen oder einfach nur fürs gute
Gewissen – yes, you can have it all.
Deals zum fairen Preis. *Unsere Angebote
sind fix & fair – keine Änderungen, Rabatte oder
Kombinationen möglich. Angebote beziehen
sich auf ausgewählte Artikel. Artikel können
ausgenommen sein.*

MONTAG

ALLE SCHNITZEL & FRENCH FRIES

Knusprig, klassisch, kann was.

14€

DIENSTAG

ALLE OFENBROTE

Brot kann mehr. Und das ist es.

12€

MITTWOCH

ALLE BURGER & FRENCH FRIES

*Midweek, Mood up. Fleisch oder
Veggie – dein Ding.*

12€

DONNERSTAG

ALLE SPRITZ

*Spritz-Time – Cheers to almost
weekend.*

6€



HOPFEN & MALZ

FASSBIER

PILS 0.3l | €3.9 · 0.5l | 4.5€

Herb, frisch, spritzig



HEFEWEIZEN 0.3l | €3.9 · 0.5l | 4.5€

Fruchtig, cremig



HELLES 0.3l | €3.9 · 0.5l | 4.5€

Mild, malzig, leicht hopfig



BIER SPRITZ 0.5l | 8.0€

*Helles Fassbier mit Holunderblütensirup,
Zitrone, Eis und Minze*

VOLL-SCHWARZBIER 0.5l | 4.5€

Malzig, leicht süß, mild bitter



ALKOHOLFREI

PILS 0.3l | €3.9

HEFEWEIZEN 0.5l | €3.9

10 SCHNELLE HELLE

10 Helle 0.5l in einer Runde bestellt,
nur **8 bezahlt**

35€

KOCHKÄß & HOPFEN

Kochkäse, rote Zwiebeln, Butter &
Brot
+ 0.5l Fassbier im Krug

10€

BREZN & HOPFEN

Mini-Brezel mit Obazda-Tupfer
+ 0.5l Fassbier im Krug

6€

SCHNITZEL & HOPFEN

Hofgutschnitzel + Marktsalat
+ 0.5l Fassbier im Krug

22€

KOCHKÄß & EBBELWOI

Apfelwein Naturtrüb 0.5l
Kochkäse, rote Zwiebeln, Butter &
Brot

10€

DANACH · 2cl €3.5

Willi | Vermouth |
Ramazzotti | Wodka |
Baileys | Grappa
hat de'Papa in de Tasch'

SPRITZ

Aperol Spritz 8€

made by **Aperol**

Luise Spritz 8€

made by **Sarti**

Lillet Wildberry 8€

made by **Lillet**

Espresso Martini 12€

„Einmal wach, bitte - aber sexy.“

Tanqueray Spritz 10€

mit Gin, Holunder und Rosmarin

Hibiskus-Rosé Spritz 10€

floral, frisch, verspielt

Weißwein-Basilikum Spritz 12€

mit Pfirsichlikör & Basilikum

MEDITERRANES MITEINANDER

Antipasti-Platte mit italienischer Salami & Schwarzwälder Schinken, Burrata D.O.P. und Bärlauch-Pesto, Camembert aus der Normandie, französischem Feigensenf, holländischem Käse, Grissini & Brot für 2-4 Personen

22€

Tee *a la carte* **DAMMANN** 3.5€

FRÈRES
Paris 1692

ein französisches Teehaus, gegründet 1692, berühmt für hochwertige Tees aus aller Welt.

Frischer Tee 4.5€

Minze, Zitrone **oder** Ingwer

COFFEE LAB

Espresso 2.5€

Espresso Affogato 4.0€

Flat White 4.6€

Cappuccino 3.9€

Latte Macchiato 4.5€

Tasse Kaffee 3.0€

Iced Matcha Latte 5.5€

Matcha Latte 5.5€

Matcha *japanisch*: 抹茶 *matça* für „gemahlener Tee“

Chai Latte 5.5€

Café Latte Pistacchio 6.5€

Lotus Biscoff Latte 6.5€

wahlweise mit Hafer- oder Kokosmilch
+ Karamell- oder Vanille-Sirup 0.5€



ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

Cappuccino mit Croissant
5€

WEINKUTLUR

Riesling 0.2l 7€

trocken, fruchtbetont & rassig

Weingut Wasem Doppelstück

Ingelheim, Deutschland

Grauburgunder 0.2l 8€

Der Liebling unserer Gäste - läuft

wie ein Sommerabend - trocken

Rosé 0.2l 7€

Schloss Salem, Baden - trocken

Chardonnay 0.2l 7€

Friaul, Italien - trocken

Lugana 0.2l 9€

Lombardei, Italien - trocken

Weinschorle 0.2l 6€

Prosecco trocken 0.1l 5€

auch alkoholfrei erhältlich

Hessischer Ebbelwoi 0.5l 5€

naturtrüb | süß gespritzt |

sauer gespritzt | Cola

Lambrusco 0.2l 6€

Milano, Italien süffig

Montepulciano 0.2l 7€

Abruzzen, Italien trocken

Primitivo 0.2l 8€

Apulien, Italien trocken

Merlot 0.2l 9€

Bordeaux, Frankreich trocken

ROT

DOLCEVITA

1 Flasche Rosé 0.75l

+ **Antipasti Platte**

33€

WEINZEIT

2 Gläser Primitivo 0.2l

+ **Antipasti Platte**

29€

WEIß

SÜDWIND PLATTE

mit Kochkäse-Dip, Kraut, Frikadellen, Obazda, Senf, Brezel,
Essiggurken & Sommelier-Landbrot für 2-4 Personen

22€

SOFTDRINKS

Detox Gelb Smoothie

Streuobst-Apfel | FairTrade Mango | Acerola |
Goji | Bio-Orangenschalen

Detox Lila Smoothie

Streuobst-Apfel | FairTrade Banane | wilde
schwarze & rote Johannisbeere | Heidelbeere |
Orangensaft | Himbeeren

Orangensaft

100% frisch gepresst

4,90€ · 0.2l

VEGAN
SMOOTHIES
SMOOTHIES

SUPER BOTANICAL EISTEE

Signature Blend Roibostee-Maracuja

0.33l 4€

Cucumis Limonade

Lavendel-Bergamotte

0.33l 4€

Softdrinks

Cola | Zero | Sprite | Fanta |
Mezzo Mix | Bitter Lemon |
Tonic Water | Ginger Beer

0.2l | 0.4l

3€ | 4.5€

NEKTAR

Naturtrüber Apfel | Johannisbeere |
Maracujá | Orange | Cranberry |
Rhabarber oder jeweils als **Schorle**

0.2l | 0.4l

3.5€ | 5.0€

HOMEMADE LEMONADES

6€

Gartenfrisch

Limetten | Minze | Zitrone | Bitter Lemon
Zitronensaft | Zitronenlimonade

Dunkelrote Begierde

Moosbeeren & Früchte des Waldes |
Johannisbeeren | Cranberry | Wildberry

Rosenhöhe

Rosenwasser | Lavendel | Ingwer | Limetten
| Gingerbeer

DETOX WASSER

Zitrone-Gurke

0.4l

5€

Zitrone-Ingwer-Minze

0.4l

5€



AQUA DI ITALIA

SAN PELLEGRINO

0.25l | 0.75l

3€ | 7€

AQUA PANNA

0.25l | 0.75l

3€ | 7€

BREAK
FAST
BREAK
FAST

bis 17.00 Samstags und Sonntags
täglich 11.00 - 15.00

FRUEH

STUCK

FRUEH

STUCK

SAUERTEIGSTULLE

AVOCADO STULLE

12€

Sauerteigbrot mit Avocadoscheiben, hausgemachter **Five Herbs** Avocado-creme, roten Zwiebeln, Fleur de Sel, Sprossen, Bio-Rispen Tomaten & Hibiskus-Chili-Balsamico *Sourdough bread with avocado slices, homemade five-herb avocado cream, red onions, fleur de sel, sprouts, organic vine-ripened tomatoes & hibiscus-chili balsamic*

LACHS STULLE

12€

Räucherlachs mit Five Herbs Avocado-creme, roten Zwiebeln, Sprossen, Kräutern, Chia-Samen, Bio-Rispen Tomaten, Meerrettich, pinke Radieschen & Hibiskus-Chili-Balsamico *Smoked salmon with five-herb avocado cream, red onions, sprouts, herbs, chia seeds, organic vine-ripened tomatoes, horseradish, pink radishes, and hibiscus-chili balsamic*

12€

FEIGEN STULLE

Sauerteigbrot mit Feigenscheiben, Rucola, Phacelia-Honig, Walnüssen, Sesam, gratiniertem Ziegenkäse & Hibiskus-Chili-Balsamico *Sourdough bread with fig slices, rocket, sesame honey, walnuts, cress, gratinated goat cheese & hibiscus & chili balsamic vinegar*

12€

ROTE BETE STULLE

Sauerteigbrot mit Rote Bete in Scheiben auf Sahne-Meerrettich-Bett, Hirtenkäse, Sesam, Rucola, Sonnenblumenkernen, Sesamvariation und Senf-Honig-Creme *Sourdough bread with sliced beetroot on a bed of cream and horseradish, shepherd's cheese, rocket, sunflower seeds, cress, sesame variations and mustard-honey cream*

3€

pochiertes Ei | Spiegelei | frische Avocado



MEIN HESSENLAND BLÜHE

für 2 Personen

Eine feine Auswahl regionaler Wurstwaren aus artgerechter Haltung, Bio-Käse und zart geräucherter Lachs. Dazu süße und herzhafte Aufstriche – von Honig-Senf bis Bärlauch-Pesto – eine Eierspeise nach Wahl. Croissants und rustikaler Brotkorb mit fein gesalzener Butter. Abgerundet durch ein Glas frisch gepressten Orangensaft, ein Glas prickelnder Sekt und eine kleine Kaffeespezialität nach Wahl.

A fine selection of regional charcuterie from ethically raised livestock, organic cheeses, and delicately smoked salmon. Served with sweet and savory spreads – from honey-mustard to tomato-basil-pesto – and an egg dish of your choice, refined with truffle oil. Fresh croissants and a rustic bread basket with gently salted butter complete the ensemble. Accompanied by a glass of freshly squeezed orange juice, a glass of sparkling wine, and a coffee specialty of your choice.

39,-

EGGS BENEDICT

Alle Gerichte werden mit Toast, zwei pochierten Eiern (Egg Benedict), Spinat, Sauce Hollandaise & Salat serviert *All dishes are served with toast, two poached eggs (Egg Benedict), spinach, hollandaise sauce and salad*



EGG BENEDICT

mit Avocado <i>with avocado</i>	14.5€
mit Tomaten und Bärlauch-Pesto <i>with tomato and Wild garlic pesto</i>	14.5€
mit Bacon <i>with Bacon</i>	14.5€
mit Räucherlachs <i>with salmon</i>	15.5€

RÜHR- oder SPIEGELEI

Aus zwei Eiern & Salat dazu *two eggs and salad on the side*



8.5€

+ Spinat oder Speck <i>Spinach or Bacon</i>	3€
+ Lachs, Avocado oder Würstchen <i>Salmon, Avocado or Sausages</i>	4€

GREEK BOWLS

14€

Griechischer Joghurt & Veganer Vanillejoghurt, Honig, Kokos, Chia, hausgemachtes Granola, Himbeeren sowie Heidelbeeren, Bananen, Apfel & Zimt *Greek yogurt & vegan vanilla yogurt, honey, coconut, Chia, homemade granola, raspberries and blueberries, bananas, apples & cinnamon*

AÇAÏ BOWLS

16€

mit Açaí-Püree & Veganer Vanillejoghurt, Honig, Kokos, Chia, hausgemachtes Granola, Himbeeren sowie Heidelbeeren, Bananen & Feigen *Açaí puree & vegan vanilla yogurt, honey, coconut, Chia, homemade granola, raspberries and blueberries, bananas & figs*

GRANOLA

KNUSPRIGES MÜSLI AUS HAFER, NÜSSEN UND SÜßUNGSMITTELN
Pecanüsse, Walnüsse, Hafer, Honig, Mandel, Sesam, Chiasamen, Sonnenblumenkerne, Kokosraspeln

OFENBROT

LUISE

Ofenbrot mit zartem Lachs, Crème Fraîche auf hausgemachter **5FiveHerbs** Avocradocreame, rote Zwiebeln, Kapern & Dijon-Senf-Vinaigrette

Tender salmon with crème fraîche on homemade five-herb avocado cream, red onions, capers, and Dijon mustard vinaigrette, served in warm oven-baked bread

16€

KARL

Ofenbrot mit saftiger Frikadelle, geschmorten Zwiebeln, Krautsalat & hausgemachtem Kochkäse
Artisan oven bread with a juicy beef patty, caramelized onions, coleslaw & house-made cheese melt

16€

LUDWIG

Ofenbrot mit Schwarzwälder Schinken, Kochkäseschmelz, Essiggurken, karamellisierte Zwiebeln, Waldschatten-Urkorn-Pfeffer & BBQ
Juicy dry pastrami, melted cooked cheese, pickles, caramelized onions, forest-shade pepper & BBQ in warm oven-baked bread

16€

FOLIENKARTOFFEL

getoppt mit Limetten-Kräuter-Backkartoffelcreme, Knoblauch, Petersilie & Chili-Flocken
Topped with lime herb potato crème, garlic, parsley and chili flakes

wahlweise mit:

- Odenwälder Schinken & Camembert
- Räucherlachs & Honig-Senf-Sauce

15€

MEDITERRANES PFÄNNCHEN

in Olivenöl glasiert, im Tomatensugo überbacken mit Mozzarella, Feta, frischem Basilikum und Knoblauchöl serviert im Terracotta-Ofenschälchen mit Brot.


Glazed in olive oil, gratinéed in tomato sugo with mozzarella, feta, fresh basil and garlic oil served in terracotta from the oven with sommelier's bread.

15€

FRENCH FRENCH TOAST

SALZKRISTALL


12€

mit Salz-Karamell, Himbeeren, Heidelbeeren, Bananen, Honig und Lotus-Crumble 

French Toast with salted caramel, berries, banana, honey and crumble

GRÜNER FRANZ

12€

mit **PISTACCHIO** - Sauce, Himbeeren, Heidelbeeren, Bananen, Honig und Lotus Crumble 

French Toast with pistachio sauce, berries, banana, honey and crumble

WIENER ART

12€

mit Himbeeren, Erdnussbutter, Schlagobers, Honig und Minze

French Toast with raspberries, peanut butter, cream, honey and mint

DER KLEINE HUNGER

täglich 11.00 - 15.00
als auch 17.00 - 22.00

Kochkäse

KOCHKÄS' MIT MUSIK

9€

Kochkäse mit Zwiebeln, Kümmel,
Butter und herbem Brot *Cooked cheese
with onions, caraway seeds, butter and bread*

STRAMMER MAX

8€

Herbes Brot mit Schinken und Spiegelei
bread with ham and fried egg

MEDITERRANER

14€

FÜRSTENLAGERSCHMAUS

Gebackener Weichkäse in einer
Keramischale, umhüllt von fruchtigem
Tomatensugo, mit Kirschtomaten,
Kapern, Oliven, Peperoni und Paprika.
*Soft cheese in a ceramic bowl fried in tomato sauce
with cherry tomatoes, capers, olives, chili peppers
and bell pepper.*

FRITTIERTE

8€

SÜSSKARTOFFELSTIFTE

mit Mozzarella überbacken und Petersilie
sweet potato fries with mozzarella and parsley

SUPPE

glutenfrei

SCHMELZE IM ZWIEBELMEER

7€

typisch französische Zwiebelsuppe mit Weißbrot und Käse überbacken
typically French onion soup with white bread and gratinated with cheese

glutenfrei

KARTOFFELSUPPE

8€

mit Kartoffeln, Suppengemüse und Muskat, wahlweise **ohne** Würstchen *vegan*
with potatoes, soup vegetables, nutmeg & optionally without sausages

vegan & glutenfrei

TOMATENSUPPE

7€

mit Tomaten, Petersilie und Bailikum
with tomatoes, parsley and thyme

PASTA

KÄS'NOCKEN 13

frische Bio-Eierspätzle, verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln und überbacken mit würzigem Bergkäse
fresh bio egg noodles with fried onions and mountain cheese baked

GNOCCHI KARLSON 15

Signature Grüne-Spinat-Gnocchis in einer Brennkäse-Sahne-Glasur
Green Gnocchi with cream cheese glaze

GNOCCHI ALPENRUBIN 15

Signature Rote-Beete-Gnocchis gefüllt mit würzigem Bergkäse, vollendet in Schmelzkäse-Sahne-Glasur
Beetroot gnocchi filled with alpine cheese in a melted cream cheese glaze

+ optional **Burrata-Topping** (+3€)

SÜSSSS

APFELSTRUDEL 9

Goldbrauner Apfelstrudel mit Vanillesauce
Golden Apple strudel with vanilla sauce

SOUFFLÉ 7

Wechselnde Sorten
Changing varieties

EISBOMBE 7

Wechselnde Sorten
Changing varieties

DAILY ,KUCHEN'

in unserer Vitrine verstecken sich immer wechselnde Genusskuchen und weitere Süßspeisen
on a daily basis there's more to see in the wild. ask us for more

SALAT

MARKTSALÄT'CHEN 5.5€

Blattsalat mit Kraut, Tomaten, Gurken und Karotten *Leaf salad with cabbage, tomatoes, cucumbers and carrots*

CHÈVRE SALAT 15€

Salatbouquet mit Hirtenkäse, Honigglanz, Roter Bete, Apfelnoten und edlen Feigen
Salad, Shepherd's cheese, honey, beetroot, apple & figs

OMA'S GARTEN SALAT 15€

Blattsalat mit Mais, Karotten, Gurken, Paprika und Tomaten, veredelt mit gekochtem Ei, Kraut, feinen Zwiebeln sowie Schinken-Käse-Duo
Lettuce, corn, carrots, cucumbers, peppers, tomatoes, boiled egg, onions, tuna, ham and cheese

HERZOGEN SALAT 16€

Blattsalat, sonnengereifte Kirschtomaten, gehobelter Parmesan, Krautsalat, **gegrillte Hähnchenbruststreifen**, Chia-Samen, Sonnenblumenkerne, Sauerteigbrotchips und Vinaigrette *Lettuce, cherry tomatoes, parmesan, grilled chicken breast strips, spring onions, sourdough bread chips, sunflower seeds, chia seeds & vinaigrette*

BREZEL

mit Butter
with butter

3.5

BREZEL

mit Obazda
with obazda

6.0

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN

täglich 11.00 - 15.00

als auch 17.00 - 22.00

SCHNITZEL

KOCHKÄS'SCHNITZEL 15

vom Freilandschwein mit Kochkäse,
Kartoffelstiften & Krautsalat
Pork Schnitzel with cooked cheese, fries & slaw

SÜDTIROLERSCHNITZEL 15

vom Freilandschwein mit Pfeffer-Paprika-
Rahm-Soße, Kartoffelstiften & Krautsalat
*Pork Schnitzel with pepper-paprika-cream
sauce, fries and coleslaw*

WALDGEISTER-KRONE 15

vom Freilandschwein mit Pilz-Rahm-
Soße, Kartoffelstiften & Krautsalat
with mushroom cream sauce, fries and coleslaw

FRANKFURTER ART 16

vom Freilandschwein mit traditioneller
grüner Soße, Ei, Bratkartoffeln & Krautsalat
with green sauce, egg, potatoes and coleslaw

SCHNITZEL FAUX PARIS 16

vom Freilandschwein mit cremiger Butter-
Ei-Zitronen-Kräuter-Soße, Dijon-Senf,
französischen Kartoffelstiften & Krautsalat
*free-range pork with a creamy butter-egg-
lemon-herb sauce, Dijon mustard, French-style
potato fries, and coleslaw*

HOFGUTSCHNITZEL 18

vom Freilandschwein im Zwiebelmantel,
mit Schmelzkäse überbacken, Süßkartoffel-
stifte & Krautsalat *free-range pork in onion crust,
with melted cheese, sweet potato fries and coleslaw*

KAISERSCHNITZEL 18

vom Freilandschwein in Bergkäse-Chili-
Jalapeños-Soße dazu Kartoffelstifte, BBQ-
Hopfenbier-Dip & Krautsalat *free-range pork in
a mountain cheese-chili-jalapeños sauce, served with
fries, BBQ-beer Sauce, and coleslaw*



MADE FRESH DAILY

Täglich frisch
Geklopft, paniert & frittiert

BURGER

KRLSN 9

Black Angus Pattie in einem Bio-Sesam-
Bun, verfeinert mit gereiftem Schmelz-
Cheddar, Tomaten, Essiggurken, Salat
Zwiebeln und eigene KRLSN-Sauce
*Black Angus pattie with bio sesame bun,
cheddar, tomatoes, pickles, onions, lettuce,
homemade KRLSN sauce*

KNUSPERFÜRST 9

Panko Chicken mit Bio-Vollkorn-Bun,
Salatbett, SourCream und Tomate
*Panko chicken, bio whole grain bun, salad,
sour cream, tomato **auch vegetarisch***

KOLUMBUS 16

Black Angus Pattie im Bio-Vollkorn-Bun,
mit gereiftem Cheddar, Tomaten, Salat
Essiggurken, Zwiebeln, Spiegelei, Bacon,
Jalapeños, goldbraunen Röstzwiebeln
und rauchiger BBQ-Hopfenbier-Glasur
*Black Angus pattie with bio whole grain bun,
cheddar, tomatoes, pickles, onions, fried eggs,
bacon, jalapeños, fried onions and BBQ sauce*

SIDES

+ Französische Kartoffelstifte	3.5
+ Süßkartoffelstifte	5.5
+ Krautsalat	3.5

+ Ketchup, Mayo	kostenlos
+ BBQ-Hopfenbier-Dip	2.0
+ Sour Cream, KRLSN „Dip“	2.0
+ Avocado Creme	3.5

FLAZZA

DIE KUNST AUS FLAMMKUCHEN UND PIZZA

Eine exotische Fusion aus Pizza und Elsässer Flammkuchen

FLAZZA ELSASS

10.0

weiße Flazza mit Creme Fraîche, Speck, Zwiebeln & Muskatnuss
white flazza with crème fraîche, bacon, onions and nutmeg

FLAZZA LUISE

12.0

weiße Flazza mit Mozzarella, Pilzen, roten Zwiebeln und Rucola
white flazza with mozzarella, mushrooms, red onions and rocket

FLAZZA KARLSON

13.0

weiße Flazza mit Creme Fraîche, Apfel, Brennkäse & Walnüssen
white flazza with cheese, apple, crème fraîche & walnuts

FLAZZA DIABOLISCHE ART

14.0

rote Flazza mit Mozzarella, Peperoniwurst, Paprika, Knoblauch, Oliven und Chili
red flazza with mozzarella, hot salami, bell pepper, garlic, olives and chili

FLAZZA LUDWIG

13.0

weiß mit Mozzarella, Hirtenkäse, Walnüsse, rote Zwiebeln und Kirschtomaten
white with mozzarella, shepherd's cheese, walnuts, red onions and tomatoes

FLAZZA KÜNSTLERKOLONIE

15.0

weiße Flazza mit Creme Fraîche, Ziegenkäse, Feige und Honig
white flazza with crème fraîche, goat cheese, figs and honey

FLAZZA LACHSLASSE

17.0

weiße Flazza mit Creme Fraîche, Lachs, Meerrettich & Thymian
white flazza with crème fraîche, salmon, horseradish & thyme

FLAZZA CHEF DE RANG

18.0

mit Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Burrata D.O.P.
red flazza with mozzarella rocket, cherry tomatoes and burrata D.O.P.

Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten MwSt. und Service. Trinkgeld nicht inklusive.
All prices are in euros and include VAT and service. Tips not included.

Instagram und Facebook: @karlsondarmstadt

ERNST
LUDWIG
ALFRED
WILHELM
VON
DARMSTADT

