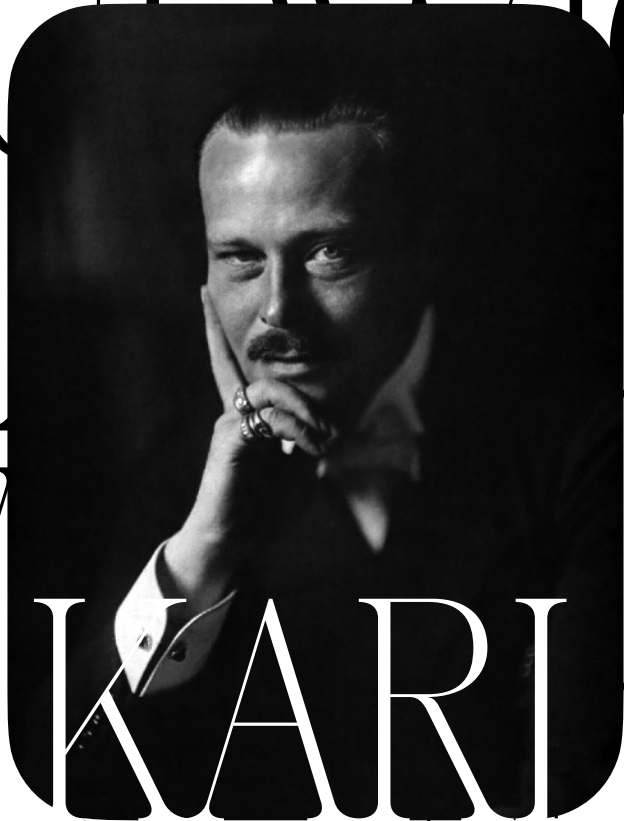


ERNST  
LUDWIG  
ALBERT  
WILHELM  
DARMSTADT



# 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 Keramik-  
schale 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*

**NORDITALIEN SALAT** 11  
Blattsalat, Mais, Karotten, Gurken,  
Paprika, Tomaten, gekochtes Ei,  
Zwiebeln, Thunfisch, Schinken-Käse  
*Lettuce, corn, carrots, cucumbers, peppers, tomatoes,  
boiled egg, onions, tuna, ham and cheese*

**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*

**TAGLIOLINI 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

**SIGNATURE LUNCH MENU** 17  
Mittag wie bei Großherzogin Luise

Vorspeise: Suppe oder Marktsalat  
Hauptgang: Hauptgericht nach Wahl  
Dessert: Stück Kuchen oder Espresso

+ optional: Weinbegleitung (5.50 €)  
1 Glas Wein (0.1l) zu Vor- und Hauptspeise.

**19 BUSINESS LUNCH PLUS**  
in Paris sagt man Savoir-Vivre Lunch

1 Glas Wein (0.2l) nach Wahl  
+ 1 Hauptgericht nach Wahl  
+ 1 Vorspeise oder Dessert nach Wahl  
+ 1 Espresso zum Abschluss

# SPECIALS

# SPECIALS

# SPECIALS

## DATE NIGHT MONTAG

„Bring dein Date - dein Drink geht aufs Haus“

Bei **zwei Personen**, die bei der Reservierung angeben „**Date Night**“, ist ein Drink **gratis**

## 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

## 10 - 15 Uhr

Kleiner Hunger, alle Platten und Mittagstisch Frühstück an Sa, So- & Feiertagen bis 17 Uhr

## 17 - 22 Uhr

Kleiner Hunger, warme Küche und alle Deals

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

Schnitzel + French Fries = **14 €**  
*Knusprig, klassisch, kann was.*

## DIENSTAG

Alle Stullen = **11 €**  
*Brot kann mehr. Und das ist es.*

## MITTWOCH

Burger + French Fries = **12 €**  
*Midweek, Mood up. Fleisch oder Veggie - dein Ding.*

## DONNERSTAG

Spritz-Time - alle Kleinen (0.25l) nur **6€** - *Cheers to almost weekend.*

Wir können Gerichte auf Wunsch folgendermaßen ebenfalls frisch zubereiten:

+ **vegan** €0.0 ○  
+ **Glutenfrei** €1.0 ○  
+ **Laktosefrei** €1.0 ●

# HOPFEN & MALZ

<p><b>FASSBIER</b> · 0.3l €3.9 · 0.5l €4.5</p> <p>Pils   Hefeweizen   Helles vom <b>Fass</b> oder <b>alkoholfrei</b></p> <hr/> <p><b>Fassbier</b> im Krug 0.5l                    6€ + Mini-Brezel mit Obazda- Tupfer</p> <hr/> <p><b>BIER SPRITZ</b>                                    8€ Helles Fassbier mit Holunder- blütensirup, Zitrone, Eis und Minze</p> <p><b>HOPFENMATE</b>                                6.5€ Bier 0.5l mit Mate, Limette auf Eis</p> <p><b>KRAFTBIER</b> CRAFT BEER            4.2€ Kellerbier 0.5l oder Stock- dunkles Voll-Schwarzbier 0.5l</p> <p><b>KANDI MALZBIER</b>                        4€</p>	<p><b>DIE TAFELRUNDE</b></p> <p>Hausmann-Antipasti-Platte mit Mini- Leberkäsbällchen, Essiggurken, Krautsalat, Obazda, Feigensenf, Keulenschinken, Roggenbrotschips &amp; Wildschinken für 2-4 Personen</p> <p style="text-align: right;">22€</p> <hr/> <p><b>BROT &amp; HOPFEN</b></p> <p>Kochkäse-Dip, rote Zwiebeln &amp; Brot + 0.5l Hefeweizen vom Fass</p> <p style="text-align: right;">9€</p> <hr/> <p><b>SCHNITZEL &amp; FASSBIER BUNDLE</b></p> <p>Hofgutschnitzel + Marktsalat + 0.5l Fassbier im Krug</p> <p style="text-align: right;">22€</p>
--	---

<p><b>DIE 3FACH-FLAZZA- PLATTE</b></p> <p>Räucherlachs &amp; Meerrettich Rote Zwiebeln &amp; Hollandaise Birne, Brennkäse &amp; Walnuss</p> <p>16€</p>	<p><b>10 SCHNELLE HELLE</b></p> <p><b>beliebig</b> kombinierbar</p> <p>10 Helle 0.5l <b>oder</b> Kraft- Biere 0.5l in einer Runde bestellt, nur <b>8 bezahlt</b></p> <p>35€</p>	<p><b>DANACH</b> · 2cl €3.5</p> <p>Willi   Vermouth   Ramazotti   Wodka   Baileys   Grappa hat de'Papa in de Tasch'</p>
--	---	---

# SPRITZ

## WEEKEND **GOLDEN HOUR**

16-18 Uhr an Sa, So- & Feiertagen

Jeder Aperol, Sarti, Wein **einzel**n etc. kommt mit einem Mini-Snack aufs Haus, w.z.B. Brotchips oder Mini-Brezeln mit Obazda-Dip und vielen weiteren Kreationen

## DAILY GOLDEN **CLASSICS**

8€

**Aperol Spritz**

**Luise Spritz**

**Lillet Wildberry**

**Espresso Martini 12€**

**Tanqueray Spritz 10€**

mit Gin, Holunder und Rosmarin

**Hibiskus-Rosé Spritz 10€**

floral, frisch, verspielt

**Weißwein-Basilikum Spritz 12€**

mit Pfirsichlikör & Basilikum

## SPRITZ **BUNDLE**

2 Spritz nach Wahl  
+ Flazza zum Teilen

24€

## WEEKEND **SHARING FÜR 2**

nur samstags & sonntags:  
„Spritz & Snacks“-Bundle:

2 Spritz + Antipasti-Mix + Flazza

22€ pro Person

## MEDITERRANES **MITEINANDER**

- Antipasti-Platte mit italienischer Fenchelsalami & Schwarzwälder Schinken, Burrata D.O.P. und
- Bärlauch-Pesto, Camembert aus der Normandie A.O.P., Allgäuer
- Bergkäse, französischem Feigensenf & Brot für 2-4 Personen

22€

# WEINKUTLUR

## MINI WEINPROBE

Riesling, Rosé &  
Grauburgunder (3 x 0,1l)

*Probieren, vergleichen,  
Lieblingswein entdecken*

12€

**Riesling** 0.2l 7€  
*trocken, fruchtbetont & rassig*  
*Erste Lage Weingut Von Winning*  
*Rümmelsheim, 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*

## SÜDWIND PLATTE

mit Kochkäse-Dip, Kraut, Rosmarin-  
und toskanische Trüffelsalami I.G.P.,  
in Olivenöl getrocknete Tomaten mit  
Pinienkernen, Sommelier-Landbrot &  
Rosmarin-Grissini für 2-4 Personen

26€

**dazu** Ziegenkäse & Phacelia-Honig 6€  
**oder** Flazza Ludwig mit Mozzarella,  
Hirtenkäse, Walnüsse, rote Zwiebeln  
und Kirschtomaten ~~14€~~ 12€

**dazu** Obazda & Laugenbrezel 6€  
**oder** Flazza Lachslasso Creme Fraîche,  
Lachs, Meerrettich & Thymian ~~16€~~ 14€

**dazu** Chèvre Salat mit Hirtenkäse, Apfel,  
Honig, Rote Bete & Feigen ~~14€~~ 12€

## DOLCE VITA FÜR 2

1 Flasche Rosé 0.75l  
+ **Antipasti Platte für 2**

33€

**Lambrusco** 0.2l 6€  
Milano, Italien süffig

**Montepulciano** 0.2l 7€  
Abruzzen, Italien trocken

**Primitivo** 0.2l 8€  
Apulien, Italien trocken

**Chianti** 0.2l 9€  
Toskana, Italien trocken

**dazu** Rote Bete und Burrata D.O.P.  
auf Sauerteig & Bio-Kürbiskernöl 10€

**dazu** Toskanische Trüffelsalami I.G.P.,  
Parmesan- & Roggenbrotchips 14€

•• •• •• •• ••

WEINZEIT **FÜR 2**

2 Gläser Primitivo 0.2l  
+ **Antipasti Platte für 2**

29€

•• •• •• •• ••

### KOCHKÄSE & KRUG

**Apfelwein Naturtrüb 0.5l**  
Kochkäse-Dip, rote Zwiebeln & Brot

9€

**Hessischer Ebbelwoi**  
naturtrüb | süß gespritzt |  
sauer gespritzt | Cola

0.5l 5€

•••• •• •• •• •• •• ••

# COFFEE LAB



Espresso 2.5€  
Espresso Affogato 4.0€  
Flat White 4.6€  
Cappuccino 3.9€  
Latte Macchiato 4.5€  
Tasse Kaffee 3.0€  
Café Latte **Pistacchio** 7.5€

**Chai Latte** 7.0€  
**Matcha Latte** 7.0€  
**Lotus Biscoff Latte** 7.0€

**Tee a la carte** 3.5€  
Regional. Nachhaltig. 8botaniker, Griesheim

**Frischer Tee** 4.5€  
Minze, Zitrone oder Ingwer

•• •• •• •• ••

### ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

Cappuccino mit Croissant und  
kleinem frisch gepressten Osaft

wahlweise mit Hafer-,  
oder Mandelmilch

8€

# SOFTDRINKS

## VEGAN SMOOTHIES

8€

### Detox Grün Smoothie

Streuobst-Apfel | FairTrade Banane | Bio-Spinat | Birne | Bio-Grünkohl | Ingwer | Bio-Matcha | 0.45l

### Detox Lila Smoothie

Streuobst-Apfel | FairTrade Banane | wilde schwarze & rote Johannisbeere | Heidelbeere | Orangensaft | Himbeeren | 0.45l

### Orangensaft oder Ginger Shot

0.45l oder 0.25l, 100 % frisch gepresst | 0.1l Shots

## DETOX WASSER

Zitrone-Gurke 0.45l 5€  
Zitrone-Ingwer-Minze 0.45l 5€

## Softdrinks

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

0.2l | 0.45l 3€ | 4.5€

SUPER BOTANICAL **EISTEE** 0.3l 4€

Signature Blend Roibostee-Maracuja  
oder Craft Matchatee-Pfefferminze

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

8€

### Gartenfrisch

Limetten | Minze | Zitrone | 0.45l

### Dunkelrote Begierde

Moosbeeren & Früchte des Waldes | 0.45l

### Rosenhöhe

Rose | Lavendel | Ingwer | Limetten | 0.45l

## AQUA DI ITALIA

San Pellegrino 0.25l | 0.75l 3€ | 7€  
Aqua Panna 0.25l | 0.75l 3€ | 7€

## Säfte

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

0.2l | 0.45l 3.5€ | 5.0€

0.3l 4€ **Limited Edition**

„Natur pur“ **Mate** | 0 Kcal

0.3l 4€ **Cucumis Limonade**

Lavendel-Bergamotte oder  
Sommer-Edition Gurke-Basilikum

