



*„1912 ließ Großherzog Ernst Ludwig den Fürstenbahnhof am
Darmstädter Hauptbahnhof errichten.
Nach den Plänen des Architekten Friedrich Pützer
entstand ein einzigartiger Ort im Jugendstil.“*

.....

Über ein Jahrhundert später „2024“ wurde der historische Ort neu belebt.

Die **DI SCIASCIO - Gruppe** führt diese Geschichte fort
und verbindet Tradition mit moderner Gastronomie.

Heute steht das KARLSON für moderne deutsche Küche, herzliche
Gastfreundschaft und Darmstädter Geschichte.

KRLSN

MITTAGSTISCH

The Signature Lunch-Menu

Eine Suppe oder Salat | ein Hauptgericht | ein Stück Kuchen oder Espresso

17.0

Kartoffelsuppe

KARTOFFEL | SUPPENGEMÜSE | MUSKAT | WÜRSTCHEN

with potatoes, soup vegetables, nutmeg & optionally without sausages

5.00

Marktsalat

BLATTSALAT | KRAUT | TOMATEN | GURKEN | KAROTTEN

Leaf salad with cabbage, tomatoes, cucumbers and carrots

5.00

Kröstchen

EIERSPÄTZLE | BRENNKÄSE | RÖSTZWIEBELN

Bio-egg noodles baked with mountain cheese and fried onions

9.00

Luise

MOZZARELLA | PILZE | ROTE ZWIEBELN | RUCOLA

mozzarella, mushrooms, red onions and rocket

9.00

Der Kommissar

SCHNITZEL | PREISELBEEREN | KARTOFFELSTIFTE | KRAUTSALAT

Free-range pork, served with lingonberries, coleslaw and potato salad

12.00

Gourmet-Weck, GICKERL‘

PANKO CHICKEN | VOLLKORN-BUN | TOMATEN | SALAT | SOUR CREAM

Panko chicken, bio whole grain bun, tomatoes, lettuce, Sour Cream

12.00

GILT NICHT FÜR SCHLEMMERBLOCK

HOPFEN & MALZ

PILS BITBURGER	0.3l 3.9	0.5l 4.7
Herb, frisch, spritzig		
HEFEWEIZEN BENEDIKTINER	0.3l 3.9	0.5l 4.7
Fruchtig, cremig		
HELLES BENEDIKTINER	0.3l 3.9	0.5l 4.7
Mild, malzig, leicht hopfig		
SCHWARZBIER KÖSTRITZER		0.5l 4.7
Malzig, leicht süß, mild bitter		
BIERBLÜTE SPRITZ		0.5l 8.0
Helles Fassbier mit Holunderblütensirup, Zitrone, Eis und Minze		

ALKOHOLFREI

PILS BITBURGER	0.3l 3.9	
HEFEWEIZEN BENEDIKTINER		0.5l 4.7
HELLES BENEDIKTINER		0.5l 4.7

"10 Schnelle Helle"

ZEHN HELLE 0.5L BESTELLT, NUR 8 BEZAHLT

ORDER TEN 0.5L 'HELLE' BEER, JUST PAY FOR 8

37.6

SCHMANKERL

KOCHKÄß & EBBELWOI	10.0
Kochkäß, Zwiebeln, Butter, Brot & 0.5l Apfelwein Naturtrüb	
SCHNITZEL & HOPFEN	22.0
Hofgutschnitzel und Marktsalat & 0.5l Fassbier im Krug	
BREZN & HOPFEN	7.90
Brezel mit Butter & 0.5l Fassbier im Krug	

GILT NICHT FÜR SCHLEMMERBLOCK

WEIßES GOLD

Riesling trocken, fruchtbetont & rassig <i>Weingut Wasem Doppelstück aus Ingelheim, Deutschland</i>	0.2l 8.0	0.7l 27.0
Grauburgunder trocken Der Liebling unserer Gäste – läuft wie ein Sommerabend	0.2l 8.0	0.7l 27.0
Rosé Venetien, Italien - trocken	0.2l 7.0	0.7l 23.5
Chardonnay Friaul, Italien - trocken	0.2l 7.0	0.7l 23.5
Lugana Lombardei, Italien - trocken	0.2l 9.0	0.7l 31.0
Weinschorle	0.2l 6.0	
Prosecco trocken	0.1l 5.0	0.7l 32.0

KRAFT & TIEFE

Lambrusco Milano, Italien - trocken	0.2l 6.0	
Montepulciano Abruzzen, Italien - trocken	0.2l 7.0	0.7l 23.5
Primitivo Apulien, Italien - trocken	0.2l 8.0	0.7l 27.0
Merlot Ingelheim, Deutschland - trocken	0.2l 8.0	0.7l 27.0

Ebbelwoi

Apfelwein wird vor allem in Hessen produziert und genossen – insbesondere in Frankfurt, der Wetterau und dem Odenwald. Hier gilt er als echtes „Stöffche“ und beinahe als inoffizielles Staatsgetränk – tief verwurzelt in der regionalen Kultur.

Frankfurter Apfelwein	0.25l 0.5l	3.5 5.0
naturtrüb süß gespritzt sauer gespritzt Cola		

APERTITIV

APEROL SPRITZ	made by APEROL	8.0
LUISE SPRITZ	mit Mango, Passionsfrucht & Blutorange by SARTI	8.0
CAMPARI SPRITZ	by CAMPARI	8.0
LILLET WILDBERRY	made by LILLET	8.0
TANQUERAY SPRITZ	mit Gin, Holunder & Rosmarin	8.0
HIBISKUS ROSE SPRITZ	floral, frisch, verspielt	8.0
VINO BASIL SPRITZ	mit Pfirsichlikör & Basilikum	8.0
BRAMBLE SPRITZ	mit Brombeerlikör & Minze	8.0

SPRITZ BUNDLE.

*VIER SPRITZ GANZ
NACH IHREM BELIEBEN
AUSWÄHLEN*

25.0

GILT NUR FÜR SPRITZ



SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO SPRUDEL	0.25l 3.0	0.75l 7.0
Feinperliges Mineralwasser aus den italienischen Alpen		
AQUA PANNA STILL	0.25l 3.0	0.75l 7.0
Sanftes, stilles Mineralwasser aus der Toskana		
COCA-COLA KLASSIKER	0.2l 3.0	0.4l 4.5
Cola Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix		
BITTER LEMON	0.2l 3.0	0.4l 4.5
Spritzig, herb und angenehm bitter mit frischer Zitronennote		
TONIC WATER	0.2l 3.0	0.4l 4.5
Feinherb, prickelnd und charakteristisch bitter mit dezenter Zitrusnote		
GINGER BEER	0.2l 3.0	0.4l 4.5
Würzig, spritzig und intensiv mit einer angenehmen Ingwer-Schärfe		
CUCUMIS LIMONADE	0.33l 4.0	
Signature Blend Lavendel & Bergamotte		

NATURALS

YELLOW DETOX SMOOTHIE	0.2l 4.9	
Streuobst-Apfel, FairTrade Mango, Acerola, Goji & Bio-Orangenschalen		
PURPLE DETOX SMOOTHIE	0.2l 4.9	
Apfel, FairTrade Banane, Johannisbeere, Heidelbeere, Orangensaft & Himbeeren		
ORANGE <i>Juice</i>	0.2l 4.9	
Frisch gepresst - fresh pressed		
NEKTAR PUR	0.2l 3.0	0.4l 5.0
Apfel Johannisbeere Maracujá Cranberry Rhabarber		
SCHORLEN	0.2l 3.0	0.4l 5.0
Apfel Johannisbeere Maracujá Cranberry Rhabarber		
WATER DETOX INFUSION		0.4l 5.0
Zitrone & Gurke Zitrone, Ingwer & Minze		



ROSENHÖHE

*ROSENWASSER · SODA
INGWER · LIMETTEN
LAVENDEL · GINGER BEER*

6.0

ALKOHOLFREI

DUNKELROTE BEGIERDE

*FRÜCHTE DES WALDES
CRANBERRY · WILDBERRY
JOHANNISBEEREN · SODA*

6.0

ALKOHOLFREI



GARTENFRISCH

*LIMETTEN · SUCRE DU CANNE
ZITRONE · BITTER LEMON
ZITRONENSAFT · MINZE · SODA*

6.0

ALKOHOLFREI



TEA HOUSE

THÉ NOIR DARJEELING SCHWARZTEE - Feinherb und blumig, ein Klassiker	6.0
TISANE CAMOMILLE KAMILLENTÉE - Sanft und beruhigend, mit Blütennote	6.0
THÉ VERT GRÜNTÉE - Frisch und leicht, mit zart herbem Aroma	6.0
TISANE DU BERGER KRÄUTERAUFGUSS - Aromatische Kräutermischung	6.0
TISANE MENTHE POIVRÉE PFEFFERMINZ - Erfrischend und klar	6.0
CARCADET NUIT D'ÉTE FRÜCHTETEE - Fruchtig und lebendig	6.0
ROOIBOS VANILLE ROOIBOS-VANILLÉ - Weich und rund, mit Vanillernote	6.0
Alle oben genannten Teevarianten werden in einem 0,6L-Kännchen gereicht.	
FRISCHER TEE - wahlweise mit entweder Ingwer, Minze oder Zitrone	4.0

COFFEE LAB

ESPRESSO Kurzer kräftiger Kaffee & Aroma	2.5
ESPRESSO AFFOGATO Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5.0
FLAT WHITE Doppelter Espresso mit cremiger Milch	4.6
CAPPUCCINO Espresso mit wenig Milch und feinem Schaum	3.9
LATTE MACCHIATO Samtige Milch, elegant mit einem Espresso	4.5
TASSE KAFFEE Klassischer Kaffee, mild und aromatisch	3.0
MATCHA LATTE Fein gemahlener Matcha mit aufgeschäumter Milch	6.0
CHAI LATTE Würziger Gewürztee mit heißer Milch	5.5

ICED ANDERE KAFFEESPEZIALITÄTEN AUCH ICED ERHÄLTlich

ICED MATCHA LATTE Erfrischender Matcha mit kalter Milch	6.0
ICED CARAMEL LATTE Kalter Latte mit feinem Karamell	5.5



COLD BERRY MATCHA

*GREEN MATCHA
ICE · LATTE
STRAWBERRY*

6.0

BISCOFF LATTE

*LOTUS CREME
ESPRESSO · LATTE
BISCOFF CRUMBLE*

6.0



PISTACCHIO LATTE

*PISTACCHIO CREAM
LATTE
ESPRESSO*

6.0



bowl.

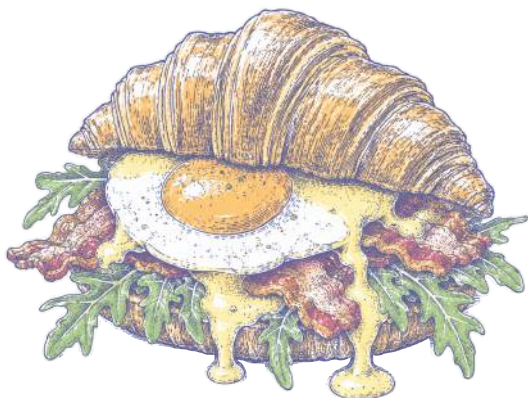
*Erdbeer-Püree · Soja ·
Vanillejoghurt · Chiapudding ·
Hausgemachtes Granola · Apfel ·
Beeren · Banane · Feige · Honig*



14.0

KRONJUWEL

*Croissant · Rucola · Bacon ·
Spiegelei · Sauce Hollandaise*



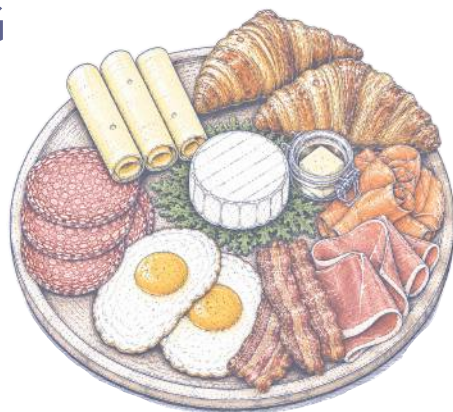
13.0

ERNST & LUDWIG

*Gouda · Salami · Spiegelei · Camembert ·
Bacon · Schinken · Räucherlachs ·
Butter · Croissants · Brotkorb ·
Marmeladenvariation · Süße Begleiter*

+ Zwei Nektar nach Wahl
+ Zwei Kaffee oder Cappuccino nach Wahl

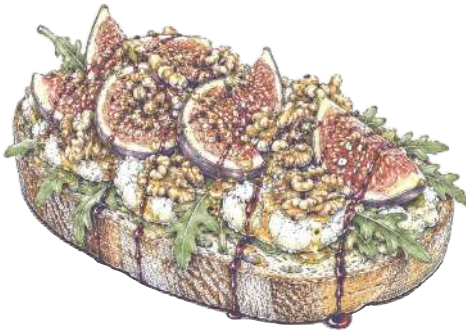
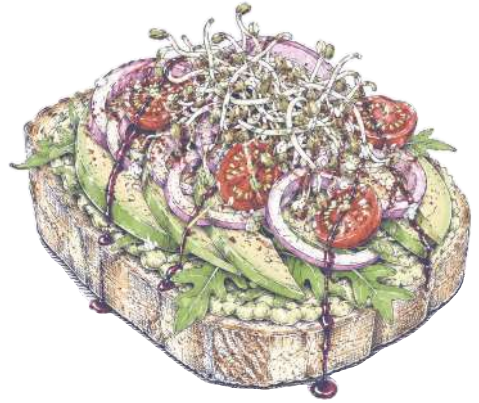
39.0



AVOCADO

*5Herbs Avocado-creme · Rucola ·
Avocado · Kirschtomaten · Rote
Zwiebeln · Kresse · Fleur de Sel ·
Mungobohnen · Sesam · Hibiskus-
Chili-Balsamico*

12.0



FEIGE

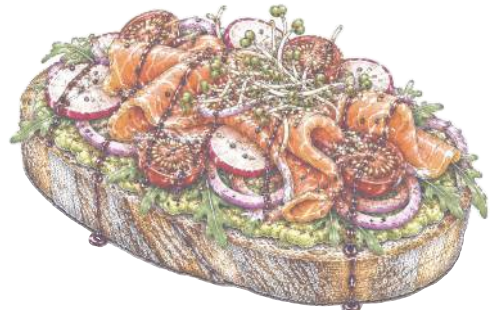
*Ziegenkäse · Rucola · Feigen ·
Walnüsse · Rote Zwiebeln ·
Phacelia Honig · Sesam ·
Hibiskus- Chili-Balsamico*

12.0

LACHS

*5Herbs Avocado-creme · Rucola ·
Avocado · Kirschtomaten ·
Rote Zwiebeln · Kresse · Radieschen ·
Mungobohnen · Sesam · Lachs ·
Hibiskus- Chili-Balsamico*

15.0

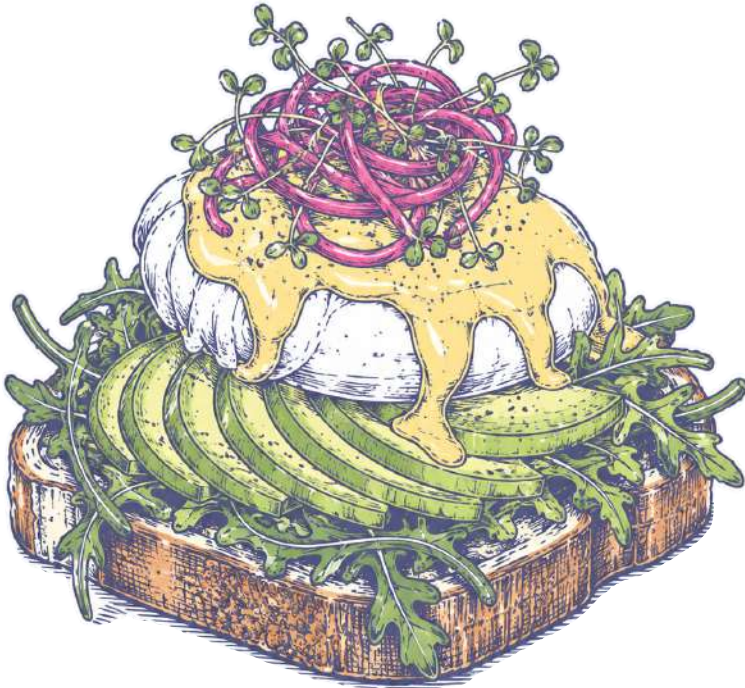


EGGS BENEDICT

*Brioche · Rucola · BIO Ei · Sauce Hollandaise ·
Avocado · Rote Zwiebeln · Kresse*

10.5

LACHS | BACON | SCHINKEN +3,00

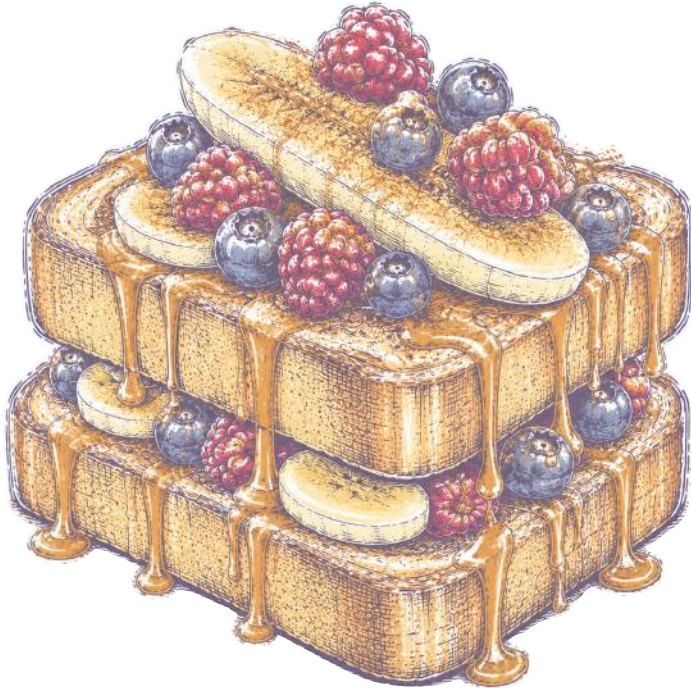


FRENCH TOAST

*Brioche · BIO Ei · Salz · Karamell · Honig ·
Banane · Beeren · Crumble*

12.5

VANILLESAUCE | SAHNE +1,50



VORSPEISE

Schmelze im Zwiebelmeer

ZWIEBELSUPPE | WEIßBROT | BERGKÄSE | PETERSILIE

Onion Boullion, white Bread, cheese and parsley

7.0

Kartoffelsuppe

KARTOFFEL | SUPPENGEMÜSE | MUSKAT | WÜRSTCHEN

with potatoes, soup vegetables, nutmeg & optionally without sausages

8.0

Brez'n mit Butter

GOLDBRAUNE SALZBREZEL AUS DER HOFBACKSTUBE MIT BUTTER

Golden-brown salted pretzel from the royal bakery, served with butter

7.0

Kochkäse mit Musik

KOCHKÄSE | KÜMMEL | BUTTER | BROT | ROTE ZWIEBELN

Cooked cheese with onions, caraway seeds, butter and bread

9.0

Folienkartoffel

BACKKARTOFFEL | SAUERRAHM | GRÜNE SAUCE | GEKOCHTES EI

Baked potato topped with lime herb potato crème, sour cream, green sauce and cooked egg

15.0

GEMÜSEGARTEN

Marktsalat

BLATTSALAT | KRAUT | TOMATEN | GURKEN | KAROTTEN

Leaf salad with cabbage, tomatoes, cucumbers and carrots

5.5

.....

Chèvre Salat

BLATTSALAT | TOMATEN | GURKEN | KAROTTE | ZIEGENKÄSE | HONIG | APFEL |
FEIGEN | WALNÜSSE

with salad, tomatoes, cucumbers, carrots, goat cheese, honey, apples, figs and walnuts

15.0

.....

Herzogen Salat

BLATTSALAT | KIRSCH-TOMATEN | PARMESAN | SONNENBLUMENKERNE |
KRAUTSALAT | SAUERTEIGBROTCHIPS | GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST CHUNKS
Salad, cherry tomatoes, parmesan, grilled chicken breast, sourdough bread chips, sunflower seeds and cabbage

16.0

.....

Kartoffelsalat

KARTOFFELN | BOUILLON | ZWIEBELN | SENF | GÜRKCHEN | ESSIG | ÖL

Potatoes, bouillon, onions, mustard, pickles, vinegar and oil

6.5

.....

Gurkensalat

GURKEN | SAURE SAHNE | DILL | KNOBLAUCH | ESSIG | ÖL

Cucumbers, sour cream, dill, garlic, vinegar and oil

6.5

DIE HAUPTBÜHNE

Omas Rindergulasch

RINDERGULASCH | ZWIEBEL | PAPRIKA | ROTWEIN | EIERSPÄTZLE |
PREISELBEEREN

Beef goulash, onions, bell pepper, red wine, egg spätzle, and lingonberries

17.5

Klein geschnittener Gickerl

HÄHNCHENGESCHNETZELTES | PILZRAHMSAUCE | PETERSILIE |
EIERSPÄTZLE

Sliced chicken in mushroom cream sauce, parsley, and egg spätzle

15.0

Frikadelle "Hausmacher Art"

SELBSTGEMACHTE FRIKADELLE | BRATENJUS | EIERSPÄTZLE

Homemade frikadelle, pan gravy, and egg spätzle

15.0

Gourmet-Weck „KRLSN“

BLACK ANGUS PATTIE | BIO-SESAM-BUN | SCHMELZ-CHEDDAR | TOMATEN |
ESSIGGURKEN | SALAT | ZWIEBELN | HOMEMADE KRLSN-SAUCE

Black Angus pattie with bio sesame bun, cheddar, tomatoes, pickles, onions, lettuce, homemade KRLSN sauce

14.0

Gourmet-Weck „KOLUMBUS“

BLACK ANGUS PATTIE | BIO-VOLLKORN-BUN | SCHMELZ-CHEDDAR | TOMATEN |
ESSIGGURKEN | SALAT | ZWIEBELN | JALAPEÑOS | SPIEGELEI | BACON |
RÖSTZWIEBELN | BBQ-HOPFENBIER-GLASUR

*Black Angus pattie with bio whole grain bun, cheddar, tomatoes, pickles, onions, fried eggs, bacon, jalapeños, fried onions
and BBQ sauce*

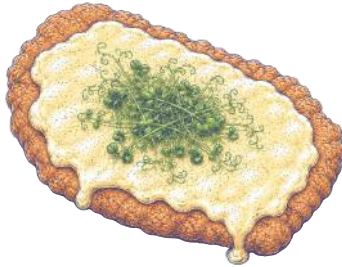
18.0

waldgeister

*vom Freilandschwein mit Pilz-Rahm-Soße,
Krautsalat & Kartoffelstifte*

free-range pork with mushroom cream sauce, fries
and coleslaw

16.0



kochkäse'

*vom Freilandschwein mit Kochkäse,
Krautsalat & Kartoffelstifte*

free-range pork with cooked cheese, fries and
coleslaw

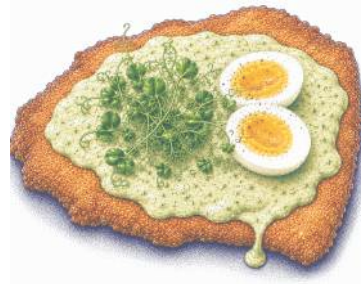
16.0

frankfurter

*vom Freilandschwein mit traditioneller
grüner Soße, Ei, Krautsalat &
Bratkartoffeln*

free-range pork with green sauce, egg, potatoes
and coleslaw

16.0



hofgut

*vom Freilandschwein mit Schmorzwiebeln,
überbacken mit Brennkäse dazu
Krautsalat & Bratkartoffeln*

free-range pork with mushroom cream sauce, fries
and coleslaw

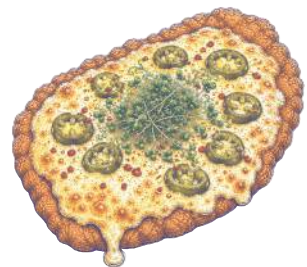
18.0

kaiser

*vom Freilandschwein in Bergkäse-
Chili-Jalapeños-Soße, Krautsalat &
Kartoffelsalat*

free-range pork in a mountain cheese-chili-jalapeños sauce,
served with potato salad, and coleslaw

18.0



FLAZZA

Ein kross gebackener Teig, der die knusprige Luftigkeit einer Pizza mit der feinen Flammkuchen-Zubereitung verbindet.

A crispy dough combining pizza's airy crunch with tarte flambée style.

Elsässer Art

CREME FRAÎCHE | SPECK | ROTE ZWIEBELN | MUSKAT

crème fraîche, bacon, onions and nutmeg

10.0

.....

Luise

MOZZARELLA | PILZE | ROTE ZWIEBELN | RUCOLA

mozzarella, mushrooms, red onions and rocket

12.0

.....

Künstlerkolonie

CREME FRAÎCHE | ZIEGENKÄSE | FEIGEN | HONIG

crème fraîche, goat cheese, figs and honey

15.0

.....

Karlson

CREME FRAÎCHE | APFEL | BRENNKÄSE | WALNÜSSE

cheese, apple, crème fraîche & walnuts

13.0

.....

Lachslasse

CREME FRAÎCHE | LACHS | ROTE ZWIEBELN | RUCOLA

crème fraîche, salmon, red onions & rocket

17.0

STRUDEL

*Ofenfrischer Apfelstrudel, serviert
an feiner Vanillesoße und cremiger
Sahne, verfeinert mit frischen
Beeren und Minze*



9.5

SCHMAR'N

*Goldbrauner Kaiserschmarren mit
feinen Rosinen, serviert an
fruchtigen Kirschen, mit feinstem
Puderzucker und Minze*



9.5

LOST CHERRY

*Bourbon-Vanilleeis im reizvollen
Zusammenspiel mit heißen Kirschen
und Sahne, mit Puderzucker
bestäubt und frischer Minze*



7.5

SCHLEMMEN

MONTAG

Alle Schnitzel aus unserer Karte – inklusive passender Beilage.

All schnitzels from our menu – including a suitable side dish

14.0

DIENSTAG

Jede Flazza aus unserer Karte zum unschlagbaren Aktionspreis.

Any Flazza from our menu at an unbeatable promotional price

12.0

MITTWOCH

Alle Burger aus unserer Karte – inklusive Beilage und voller Geschmack.

All burgers from our menu – including a side dish and packed with flavor

14.0

DONNERSTAG

Alle Spritz-Variationen aus unserer Karte zum Feierabendpreis.

All the Spritz variations on our menu at an after-work price

6.0

GILT NICHT FÜR SCHLEMMERBLOCK