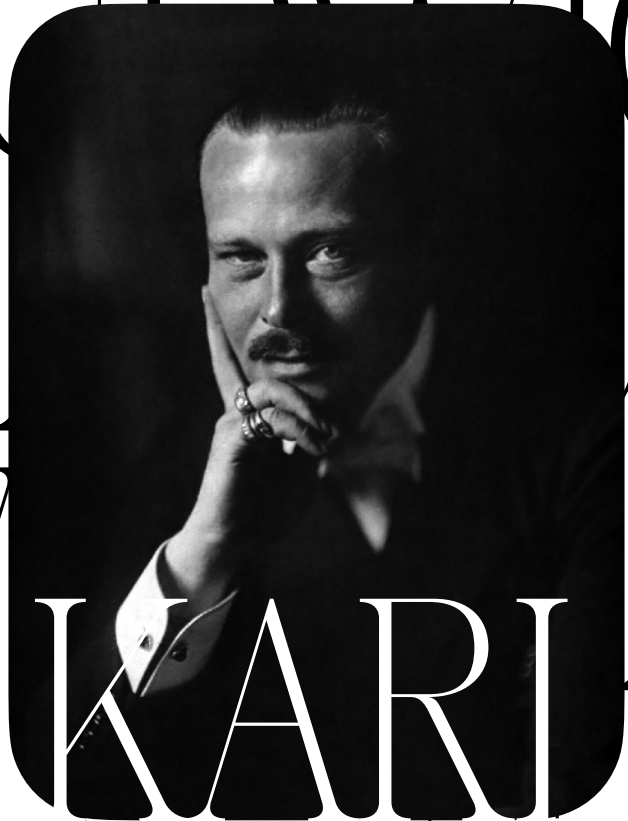


ERNST  
LUDWIG  
ALBERT  
WILHELM  
DARMSTADT



# 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:

+ <b>vegan</b>	<b>€0.0</b> ○
+ <b>Glutenfrei</b>	<b>€1.0</b> ○
+ <b>Laktosefrei</b>	<b>€1.0</b> ●

# HOPFEN & MALZ

<b>FASSBIER</b> · 0.3l €3.9 · 0.5l €4.5		<b>DIE TAFELRUNDE</b>
Pils   Hefeweizen   Helles vom Fass oder <b>alkoholfrei</b>		Hausmann-Antipasti-Platte mit Mini-Leberkäsbällchen, Essiggurken, Krautsalat, Obazda, Feigensenf, Keulenschinken, Roggenbrotschips & Wildschinken für 2-4 Personen
<b>Fassbier</b> im Krug 0.5l 6€ + Mini-Brezel mit Obazda-Tupfer		22€
<b>BIER SPRITZ</b> 8€ Helles Fassbier mit Holunderblütensirup, Zitrone, Eis und Minze		<b>BROT &amp; HOPFEN</b> Kochkäse-Dip, rote Zwiebeln & Brot + 0.5l Hefeweizen vom Fass
<b>HOPFENMATE</b> 6.5€ Bier 0.5l mit Mate, Limette auf Eis		9€
<b>KRAFTBIER</b> CRAFT BEER 4.2€ Kellerbier 0.5l oder Stockdunkles Voll-Schwarzbier 0.5l		<b>SCHNITZEL &amp; FASSBIER BUNDLE</b> Hofgutschnitzel + Marktsalat + 0.5l Fassbier im Krug
<b>KANDI MALZBIER</b> 4€		22€
<b>DIE 3FACH-FLAZZA-PLATTE</b>	<b>10 SCHNELLE HELLE beliebig</b> kombinierbar	<b>DANACH</b> · 2cl €3.5
Räucherlachs & Meerrettich Rote Zwiebeln & Hollandaise Birne, Brennkäse & Walnuss	10 Helle 0.5l <b>oder</b> Kraft-Biere 0.5l in einer Runde bestellt, nur <b>8 bezahlt</b>	Willi   Vermouth   Ramazotti   Wodka   Baileys   Grappa hat de'Papa in de Tasch'
16€	35€	

# 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



BREAK  
FAST  
BREAK  
FAST

bis 17.00 an Sa-, So- & Feiertagen  
täglich 10.00 - 15.00



FRUEH I

STUCK

FRUEH I

STUCK

# SAUERTEIGSTULLE

• .. • .. • .. • .. • .. • ..

**AVOCADO STULLE** ○○ **12€**

Sauerteigbrot mit Avocadoscheiben, hausgemachter **Five Herbs** Avocado-creme, roten Zwiebeln, Fleur de Sel, Sprossen, Bio-Rispentomaten & 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*

**LACHS STULLE** ○● **12€**

Räucherlachs mit Five Herbs Avocado-creme, roten Zwiebeln, Sprossen, Kräutern, Chia-Samen, Bio-Rispentomaten, Meer-rettich, 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 - mit Trüffelöl. 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 speciality of your choice.*

# EGG 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 *with avocado* 14.5€

mit Tomaten und Bärlauch-Pesto *with tomato and Wild garlic pesto* 14.5€

mit Räucherlachs *with salmon* 15.5€

mit Räucherlachs und Trüffel *with salmon and truffle* 16.5€

## RÜHR- oder SPIEGELEI

8.5€

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

+ Spinat, Avocado oder Speck *spinach, avocado or bacon* 3€

+ Lachs, Trüffel oder Würstchen *salmon, truffle or sausages* 4€

# BOWLS

## GRIECHISCHER JOGHURT ●

12.5€

Griechischer Joghurt, Honig, Walnüsse, Pecannüsse, Himbeeren sowie Heidelbeeren, Bananen & Apfel *Greek yogurt drizzled with honey, topped with walnuts, pecans, fresh raspberries, blueberries, banana and apple slices*

## LIEBESKIND BOWL ○

16.5€

mit Sojajoghurt, Müsli, Chiasamen, Kokosnuss, Honig, hausgemachtem Granola, Bananen, Heidelbeeren sowie Himbeeren und Apfel *with soy yogurt, muesli, chia seeds, coconut, honey, homemade granola, bananas, apple slices & berries*

## AÇAÍ BOWL ○

16.5€

mit Açaí-Püree, Hafermilch, Haferflocken, Honig, hausgemachtem Granola, Banane, Heidelbeeren, Himbeeren und Feigen *Açaí puree, oat milk, oat flakes, honey, homemade granola, bananas, berries and figs*

# SIGNATURE

## LUDWIGSSCHMAUS

21€

Zarter Lachs, Crème Fraîche auf hausgemachter **Five Herbs** Avocradocreame, rote Zwiebeln, Kapern & Dijon-Senf-Vinaigrette im warmen Ofenbrot  
*Tender salmon with crème fraîche on homemade five-herb avocado cream, red onions, capers, and Dijon mustard vinaigrette, served in warm oven-baked bread*

22€

## PHILLY EXKURS

Saftiges Dry-Pastrami, Kochkäseschmelz, Essigurken, karamellisierte Zwiebeln, Waldschatten-Urkorn-Pfeffer & BBQ im warmen hausgemachtem Ofenbrot  
*Juicy dry pastrami, melted cooked cheese, pickles, caramelized onions, forest-shade pepper & BBQ in warm oven-baked bread*

# PANCAKES

## PISTACCHIO

12€

mit Pistaziencreme, Heidelbeeren, FairTrade Bananen und Walnüssen  
*Pancakes with pistachio cream, blueberries, bananas and walnuts*

€12

## LOTUS

Lotus-Creme, Karamellsoße, und Spekulatius-Crumble  
*Pancakes with lotus cream, caramel and speculoos crumble*

+ Sahne

1€

€1

Vanille-Eis +

# FRENCH

## SALZKRISTALL ○

12€

mit Salz-Karamell, Himbeeren, Heidelbeeren, Honig und Crumble  
*French Toast with salted caramel, berries, honey and crumble*

# TOAST

## WIENER ART ○

12€

mit Himbeeren, Erdnussbutter, Schlagobers, Honig und Minze  
*French Toast with raspberries, peanut butter, cream, honey and mint*

täglich 10.00 - 15.00  
als auch 17.00 - 22.00

# DER KLEINE HUNGER

## KOCHKAS' MIT MUSIK

8€

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

8€

## FRITTIERTE SUSSKARTOFFELSTIFTE

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

## OFENFOLIENKARTOFFEL

16€

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

16€

## OFENKARTOFFELN

in Olivenöl glasiert, im Tomatensugo  
überbacken mit Mozzarella, Feta, frischem  
Basilikum, Knoblauchöl und gerösteten  
Pinienkernen, serviert im Terracotta-  
Ofenschalchen mit Brot. *Glazed in olive oil,  
gratineed in tomato sugo with mozzarella, feta,  
fresh basil, garlic oil, and toasted pine nuts, served  
in terracotta from the oven with sommelier's bread.*

wahlweise mit:

- Pastrami & Dijon-Senf
- Räucherlachs & Honig-Senf-Sauce