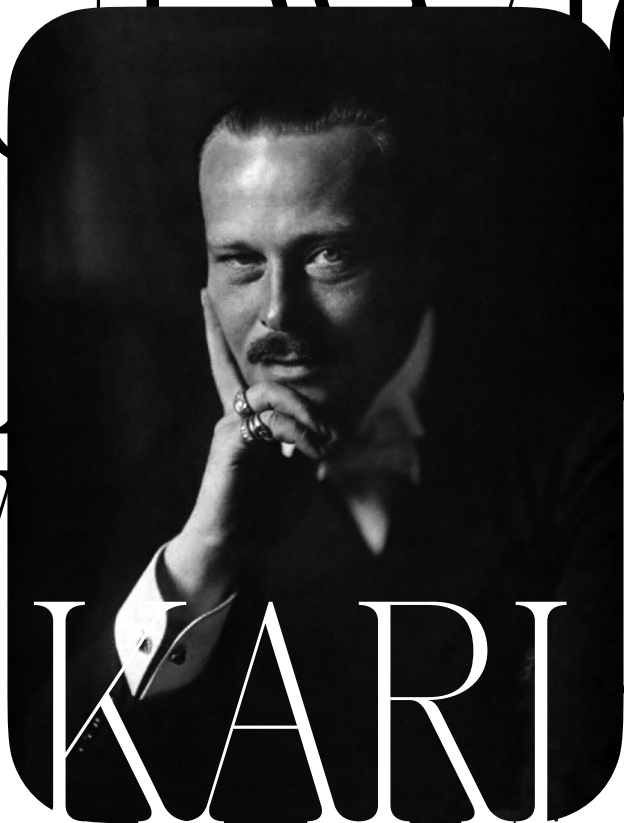


ERNST
LUDWIG
ALFRED
WILHELM
VON
DARMSTADT



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*

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 folgen-
dermaßen ebenfalls frisch zubereiten:

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

HOPFEN & MALZ

FASSBIER · 0.3l €3.9 · 0.5l €4.5

Pils | Hefeweizen | Helles
vom Fass oder alkoholfrei

Fassbier im Krug 0.5l 6€
+ Mini-Brezel mit Obazda-Tupfer

BIER SPRITZ 8€
Helles Fassbier mit Holunder-
blütensirup, Zitrone, Eis und Minze

HOPFENMATE 6.5€
Bier 0.5l mit Mate, Limette auf Eis

KRAFTBIER CRAFT BEER 4.2€
Kellerbier 0.5l oder Stock-
dunkles Voll-Schwarzbier 0.5l

KANDI **MALZBIER** 4€

DIE TAFELRUNDE

Hausmann-Antipasti-Platte mit Mini-
Leberkäsbällchen, Essiggurken,
Krautsalat, Obazda, Feigensenf,
Keulenschinken, Roggenbrotchips &
Wildschinken für 2-4 Personen

22€

BROT & HOPFEN

Kochkäse-Dip, rote Zwiebeln & Brot
+ 0.5l Hefeweizen vom Fass

9€

SCHNITZEL & FASSBIER BUNDLE

Hofgutschnitzel + Marktsalat
+ 0.5l Fassbier im Krug

22€

DIE 3FACH-FLAZZA- PLATTE

Räucherlachs & Meerrettich
Rote Zwiebeln & Hollandaise
Birne, Brennkäse & Walnuss

16€

10 SCHNELLE HELLE

beliebig kombinierbar

10 Helle 0.5l **oder** Kraft-
Biere 0.5l in einer Runde
bestellt, nur **8 bezahlt**

35€

DANACH · 2cl €3.5

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

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

made by Sarti

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€

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€

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

dazu Ziegenkäse & Phacelia-Honig 6€

oder Flazza Ludwig mit Mozzarella,
Hirtenkäse, Walnüsse, rote Zwiebeln
und Kirschtomaten ~~14€~~ 12€

dazu Obazda & Laugenbrezel 6€

oder Flazza Lachslasse 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 8.0€
Lotus Biscoff Latte 7.0€

*wahlweise mit Hafer-,
oder Mandelmilch*

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

8€

SOFTDRINKS

VEGAN **SMOOTHIES**

8€

Detox Grün Smoothie

Streuobst-Apfel | FairTrade Banane | Bio-Spinat | Birne | Bio-Grünkohl | Ingwer | Bio-Matcha | 0.4l

Detox Lila Smoothie

Streuobst-Apfel | FairTrade Banane | wilde schwarze & rote Johannisbeere | Heidelbeere | Orangensaft | Himbeeren | 0.4l

Orangensaft oder **Ginger Shot**

0.2l oder 0.4l, 100 % frisch gepresst | 0.1l Shots

HAUSGEMACHTE **LIMONADEN**

8€

Gartenfrisch

Limetten | Minze | Zitrone | 0.4l

Dunkelrote Begierde

Moosbeeren & Früchte des Waldes | 0.4l

Rosenhöhe

Rose | Lavendel | Ingwer | Limetten | 0.4l

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€

Softdrinks

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

0.2l | 0.4l 3€ | 4.5€

Säfte

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

0.2l | 0.4l 3.5€ | 5.0€

SUPER BOTANICAL **EISTEE** 0.3l 4€

Signature Blend Roibostee-Maracuja oder Craft Matchatee-Pfefferminze

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

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 - 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 specialty of your choice.

39,-

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 <i>with avocado</i>	14.5€
mit Tomaten und Bärlauch-Pesto <i>with tomato and Wild garlic pesto</i>	14.5€
mit Räucherlachs <i>with salmon</i>	15.5€
mit Räucherlachs und Trüffel <i>with salmon and truffle</i>	16.5€

RÜHR- oder SPIEGELEI

8.5€

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

+ Spinat, Avocado oder Speck <i>spinach, avocado or bacon</i>	3€
+ Lachs, Trüffel oder Würstchen <i>salmon, truffle or sausages</i>	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*

AÇAÏ 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** Avocadocreme, 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, Essiggurken, 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 TOAST

SALZKRISTALL ○

12€

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

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

KOCHKÄS' MIT MUSIK

8€

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

8€

FRITTIERTE SÜSSKARTOFFELSTIFTE

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-
Ofenschälchen mit Brot. *Glazed in olive oil,
gratinéed 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

STRAMMER MAX ○ **8€**
Herbes Brot mit Schinken und Spiegelei
bread with ham and fried egg

PASTRAMI OFENBROT ○ **10€**
mit Essiggurken, Zwiebeln,
Cheddar, Frischkäse & Meerrettich
*with pickles, onions, cheddar, cream cheese,
horseradish in oven-baked bread*

MEDITERRANER **14€**
FÜRSTENLAGERSCHMAUS
Zart gebratener Weichkäse in einer
eleganten Keramikschale, umhüllt von
fruchtigem Tomatensugo, verfeinert 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.*

SUPPE

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 **7€**
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 Thymian
with tomatoes, parsley and thyme

SALAT

FÜRSTLICHE FISCHFANTASIE **14€**
Leuchtende Tomatenkomposition mit
zartem Salatbouquet, Burrata D.O.P.,
Thunfisch und aromatischen Zwiebeln
*Brightly beautiful tomatoes, salad, burrata,
tuna and onions*

CHÈVRE SALAT **14€**
Salatbouquet mit Hirtenkäse, Honigglanz,
Roter Bete, Apfelnoten und edlen Feigen
*Salad, Shepherd's cheese, honey,
beetroot, apple & figs*

NORDITALIENISCHER SALAT **15€**
Blattsalat mit Mais, Karotten, Gurken,
Paprika und Tomaten, veredelt mit
gekochtem Ei, Thunfisch, 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

ABENDKARTE

täglich 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*

+ Trüffel *truffle* 5

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 Trüffel-Pommes,
BBQ-Hopfenbier-Dip & Krautsalat *free-range
pork in a mountain cheese-chili-jalapeños sauce, served
with truffle fries, pink pepper mayo, and coleslaw*

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

9.0

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

FLAZZA LUISE

10.5

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

FLAZZA MEDITERRANEA

11.5

rote Flazza mit Mozzarella, Grillgemüse, Rucola und Parmesan
red flazza with mozzarella, grilled vegetables, rocket and parmesan

FLAZZA KARLSON

12.5

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

FLAZZA DIABOLISCHE ART

13.0

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

FLAZZA LUDWIG

13.5

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

FLAZZA KÜNSTLERKOLONIE

14.0

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

FLAZZA LACHSLASSE

16.0

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.

PASTA

KÄS'NOCKEN 11

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

LASAGNE 12

vegetarisch

GNOCCHI KARLSON ○ 13

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

GNOCCHI ALPENRUBIN 14

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

PASTA LACHS LIEBELEI ○● 16

Tagliolini in einer samtigen Tomaten-Sahne-Soße mit seriösem Lachstwiwt
Ribbon noodle with tomato cream sauce with salmon

PASTA PRINZ EMIL ○●● 21

Tagliolini in einer Prosecco D.O.P.-Trüffel-Butter-Glasur mit Parmesan-Crisps, Pinienkernen und Zitrone
Ribbon noodle in a prosecco D.O.P. truffle butter with Parmesan crisps, pine nuts, and a hint of delicate lemon.

+ optional **Burrata-Topping** (+3€)

SÜSSSS

TIRAMISU 7

Wechselnde Sorten
Changing varieties

SOUFFLÉ 7

Wechselnde Sorten
Changing varieties

TARTUFO 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

SWEET SEDUCTION 11

Tiramisu, Soufflé oder Tartufo dazu ein Espresso Macchiato, Flat White oder Haus-Special Latte mit Special-Latte-Schaum on top.

optional Upgrade:

+ €3 für einen Espresso Martini – because why not?

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