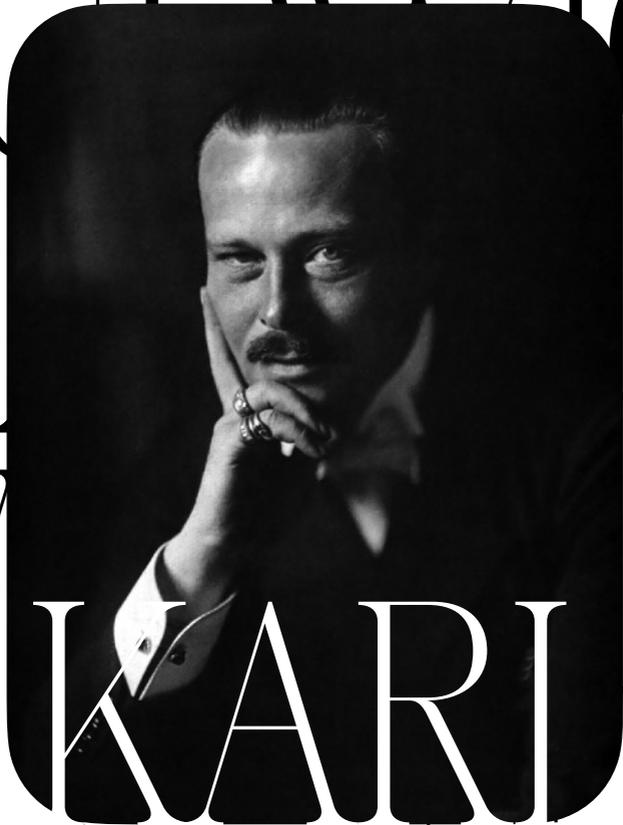


ERNST
LUDWIG
ALBERT
WILHELM
VON
DARMSTADT



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:

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

HOPFEN & MALZ

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



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

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN

SPEISEN

ABENDKARTE

täglich 17.00 - 22.00

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 FÜRSTENLAGERSCHMAUS **14€**

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

SCHNITZEL

BURGER

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, Süßkartoffelstifte & 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

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, Sour Cream 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

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

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

9.0

FLAZZA LUISE

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

10.5

FLAZZA MEDITERRANEA

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

11.5

FLAZZA KARLSON

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

12.5

FLAZZA DIABOLISCHE ART

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

13.0

FLAZZA LUDWIG

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

13.5

FLAZZA KÜNSTLERKOLONIE

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

14.0

FLAZZA LACHSLASSE

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

16.0

FLAZZA CHEF DE RANG

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

18.0

PASTA

SÜSSSS

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, Pininenkernen 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€)

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