

KARLSON



abendkarte

DARMSTADT

AM FÜRSTENBAHNHOF 3-4

WWW.KRLSN.DE

Eine Hommage an die einst wunderschön blühende Stadt des Glanzes im Hessenland errichtet durch das Herzogtum und gelebt durch das Bürgertum. Eine Stadt mit den glorreichsten Gärten, erhabensten Bauten und den meisten Kunstwerken - eine Stadt mit endlosem Charme. Eine schlussendliche kosmopolitische Reise der Gaumen des letzten Großherzogs von Darmstadt am fürstlichsten Fleck Darmstadts.

DRINKS

SPRITZ · 0.25l €5.0 · 0.45l €7.5

Aperol Spritz
Lillet Wildberry
Luise Spritz

LANGTRUNK · 0.3l €9.0

Espresso Martini | Mojito |
Caipirinha | Cuba Libre |
Tinto De Verano
*aus Rotwein, Vermouth,
Limettensaft mit Soda auf Eis*

BIER · 0.3l €3.9 · 0.5l €4.9

Pils | Hefeweizen | Helles
vom Fass oder **alkoholfrei**
.
Stockdunkles Vollscharzbier

DANACH · 2cl €3.5

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

SÄFTE · 0.25l €3.5 · 0.45l €5.0

Naturrüb Apfel-, Rhabarber-
Maracujá-, Johannisbeere-,
Cranberry- & Orange
oder als Schorle

EISTEE · 0.3l €4.0

Roibostee-Maracuja
Matchatee-Pfefferminze



SPEZIELLES · 0.3l €4.5

Orangensaft **frisch gepresst**

MATE (FL. 0.33l)

aus kalt aufgebrühten Blättern des Mate-Strauchs

CUCUMIS LIMONADE (FL. 0.33l)

Lavendel-Bergamotte *oder* Gurke-Basilikum

Sonniger WEIN

WEIN · 0.2l · 0.75l

Weinschorle	6.0	
Chardonnay Apulien, Italien <i>trocken</i>	7.0	24.0
Riesling Rümmelsheim, Deutschland <i>trocken</i>	8.0	26.0
Grauburgunder Hessische Bergstraße <i>trocken</i>	8.0	26.0
Lugana Lombardei, Italien <i>trocken</i>	9.0	34.0
Rosé Schloss Salem, Baden <i>trocken</i>	7.0	24.0
Lambrusco Milano, Lozzolo, Italien <i>süffig</i>	6.5	
Montepulciano Abruzzen, Italien <i>trocken</i>	7.0	24.0
Primitivo Apulien, Italien <i>trocken</i>	8.0	27.0
Chianti Toskana, Italien <i>trocken</i>	9.0	34.0
Prosecco <i>trocken</i>	0.1l	5.0

APFELWEIN

Hessischen Ebbelwoi	0.5l	5.0
pur süß gespritzt sauer gespritzt Cola		

DETOX WASSER

0.45l 4.5

Zitrone-Gurke **oder** Zitrone-Ingwer-Minze

San Pellegrino & Acqua Panna

0.25l | 0.75l 3.0 | 6.5

Cola, Zero, Sprite, Fanta **oder** MezzoMix

0.20l | 0.45l 3.0 | 4.5

sowie **Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale**

HAUSGEMACHTE LIMONADEN • 0.45l €6.5

Gartenfrisch

Limetten | Minze | Zitrone

Dunkelrote Begierde

Waldfrüchte | Cranberry | Johannisbeere | Waldbeere

Rosenhöhe

Rose | Lavendel | Ingwer | Limetten

SMOOTHIE • 0.45l €7.0

solange der Vorrat reicht

vegan

Detox Grün Smoothie

Apfel | Banane | Bio-Spinat | Birne | Bio-Grünkohl | Ingwer |
Bio-Matcha-Smoothie

vegan

Detox Lila Smoothie

Apfel | Banane | schwarze & rote Johannisbeere | Heidelbeere |
Orangensaft | Himbeer-Smoothie

KAFFEE & TEE

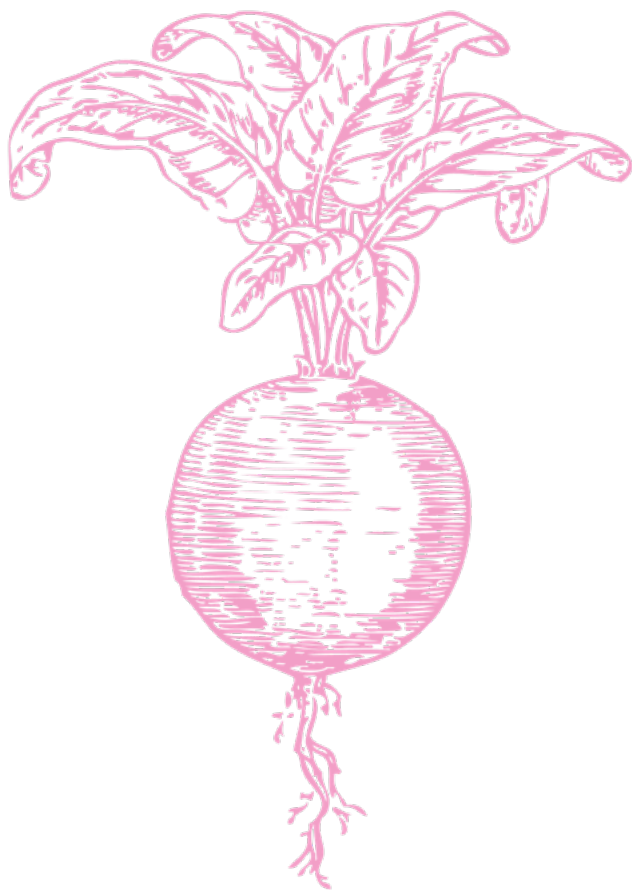
wahlweise auch mit Hafer-, Mandel- oder Sojamilch 

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

LATTE ART

Chai Latte, Matcha Latte oder **Lotus Biscoff Cream Latte**
7.0

Tee <i>a la carte</i>	3.5
Frischer Tee	4.5
Minze, Zitrone oder Ingwer	



GANZTAGS

taglich 10.00 - 15.00

sowie 17.00 - 22.00

KLEINER HUNGER

KOCHKÄS' MIT MUSIK

Kochkäse mit Zwiebeln, Kümmel,
Butter und herbem Brot
*Cooked cheese with onions,
caraway seeds, butter and bread*
7.5

STRAMMER MAX ○

Herbes Brot mit Schinken und Spiegelei
bread with ham and fried egg
8.5

PASTRAMI SANDWICH ○

mit Essiggurken, Zwiebeln, Cheddar,
Frischkäse & Meerrettich
*with pickles, onions, cheddar,
cream cheese and horseradish*
9.5

NOVELLEN SANDWICH ○

mit körnigem Frischkäse, Kirschtomaten,
Pfeffer und Avocado
*with grainy cream cheese, cherry tomatoes,
pepper and avocado*
9.5

MEDITERRANER FÜRSTENLAGERSCHMAUS ●

Weichkäse gebraten in einer Keramikschale
mit Tomatensoße, 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*
11.5

GANZTAGS

täglich 9.00 - 15.00
sowie 17.00 - 22.00

BREZEL

mit Butter
with butter
3.5

BRATKARTOFFELN

mit Speck und Ei
*fried potatoes with bacon and
egg*
8.5

FRITTIERTE

SÜSSKARTOFFELSTIFTE

mit Mozzarella überbacken
und Petersilie
*sweet potato fries gratinated
with mozzarella and parsley*
7.5

HERZOGEN

KARTOFFELSTIFTE

mit Trüffelmayonnaise
und Trüffel
*fries with truffle mayonnaise
and truffles*
8.5

GANZTAGS

SALAT

FÜRSTLICHE FISCHFANTASIE

Leuchtend schöne Tomaten, Salat, Burrata, Thunfisch & Zwiebeln
Brightly beautiful tomatoes, salad, burrata, tuna and onions

14.5

CHÈVRE SALAT ●

Salat, Hirtenkäse, Honig, Rote Bete, Apfel & Feigen
Salad, Shepherd's cheese, honey, beetroot, apple & figs

13.5

NORDITALIENISCHER SALAT

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

13.5

SCHATULLGUT SALAT

Blattsalat, körniger Frischkäse mit Kirschtomaten, Pfeffer, Zitrone, Feigen und Avocado
Lettuce, grainy cream cheese with cherry tomatoes, pepper, lemon, figs and avocado

14.5

HERZOGEN SALAT

Blattsalat, Kirschtomaten, Parmesan, gegrillte Hähnchenbruststreifen, Krautsalat, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kresse & Vinaigrette
Lettuce, cherry tomatoes, parmesan, grilled chicken breast strips, spring onions, sunflower seeds, poppy seeds & vinaigrette

15.5

SUPPENKÜCHE

€7.0

GOLDSCHMELZE IM ZWIEBELMEER

typisch französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken
typically French onion soup with croutons and gratinated with cheese

glutenfrei

KARTOFFELSUPPE

mit Kartoffeln, Suppengemüse und Muskat
wahlweise **ohne** Würstchen *vegan*

with potatoes, soup vegetables, nutmeg & optionally without sausages

vegan & glutenfrei

TOMATENSUPPE

mit Tomaten, Petersilie und Thymian



ABENDKARTE

taglich 17.00 - 22.00

SCHNITZEL

KOCHKÄS'SCHNITZEL

14.5

vom Schwein mit Kochkäse und Pommes

Pork Schnitzel with cooked cheese and fries

SÜDTIROLERSCHNITZEL

14.5

vom Schwein mit Pfeffer-Paprika-Rahm-Soße und Pommes

Pork Schnitzel with pepper-paprika-cream sauce and fries

SCHNITZEL „FRANKFURTER ART“

14.5

vom Schwein mit grüner Soße, Ei und Bratkartoffeln

Pork Schnitzel with green sauce, egg and potatoes

DES HERZOGS SCHNITZEL

14.5

vom Schwein mit Rotwein-Jus, Gurken und Gnocchi

Pork Schnitzel with red wine jus, cucumbers and gnocchi

WALDGEISTER-KRONE

14.5

vom Schwein mit Pilz-Rahm-Soße und Pommes

Pork Schnitzel with mushroom cream sauce and fries

BURGER

KRLSN ○

9.5

Black-Angus-Pattie | Sesam-Bun | Cheddar |
Tomaten | Essiggurken | Zwiebeln | Salat |
Hausgemachte KRLSN-Sauce

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

KNUSPERFÜRST

9.5

Panko Chicken | Vollkorn-Bun | Salat |
SourCream | Tomate

Chicken, whole grain bun, salad, sour cream, tomato
Auf Anfrage vegetarisch

KOLUMBUS ○

16.5

Black-Angus-Pattie | Vollkorn-Bun | Cheddar |
Tomaten | Essiggurken | Zwiebeln | Spiegelei |
Bacon | Jalapeños | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce

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

SIDES

+ Französische Fritten	3.5
+ Wedges	3.5
+ Süßkartoffelstifte	5.5
+ Krautsalat	4.0

DIPS

+ Ketchup, Mayo	0.5
+ Ajoli, BBQ	1.5
+ Sour Cream	2.0
+ 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
<i>white flazza with crème fraîche, bacon, onions and nutmeg</i> | |
| FLAZZA KÜNSTLERKOLONIE | 11.5 |
| weiße Flazza mit Ziegenkäse, Feige und Honig
<i>white flazza with goat cheese, figs and honey</i> | |
| FLAZZA KARLSON | 11.5 |
| weiße Flazza mit Brennkäse, Apfel, Creme Fraîche & Walnüssen
<i>white flazza with cheese, apple, crème fraîche & walnuts</i> | |
| FLAZZA LUDWIG | 10.5 |
| weiß mit Hirtenkäse, Walnüsse, rote Zwiebeln und Kirschtomaten
<i>white with shepherd's cheese, walnuts, red onions and tomatoes</i> | |
| FLAZZA LUISE | 10.5 |
| weiße Flazza mit Mozzarella, Pilzen, roten Zwiebeln und Rucola
<i>white flazza with mozzarella, mushrooms, red onions and rocket</i> | |
| FLAZZA MEDITERRANEA | 11.5 |
| rote Flazza mit Grillgemüse, Rucola und Parmesan
<i>red flazza with grilled vegetables, rocket and parmesan</i> | |
| FLAZZA DIABOLISCHE ART | 12.5 |
| rote Flazza mit Peperoniwurst, Paprika, Knoblauch, Oliven und Chili
<i>red flazza with hot salami, bell pepper, garlic, olives and italian chili</i> | |
| FLAZZA LACHSLASSE | 15.5 |
| weiße Flazza mit Lachs, Thymian, Creme Fraîche & Meerrettich
<i>white flazza with salmon, thyme, crème fraîche & horseradish</i> | |
| FLAZZA CHEF DE RANG | 15.5 |
| mit Tomatensoße, Rucola, Kirschtomaten und Burrata
<i>red flazza with rocket, cherry tomatoes and burrata</i> | |

PASTA

SPÄTZLE, KNÖPFLI & NOCKEN

frische Eierspätzle mit Röstzwiebeln und Bergkäse überbacken
fresh egg noodles with fried onions and mountain cheese baked

9.0

GNOCCHI KARLSON ○

Grüne Gnocchi mit Käse-Sahne-Soße
Green Gnocchi with cheese sauce

12.5

PASTA SPINATSCHÖNHEIT ○●

Pasta sahnig glasiert mit Kirschtomaten und Spinat
Pasta creamy glazed with cherry tomatoes and spinach

12.0

LASAGNE

vegetarisch

10.0

PASTA LACHS LIEBELEI ○●

Pasta in Tomaten-Sahne-Soße mit Lachs
Pasta with Tomato cream sauce with salmon

15.5

PASTA PRINZ EMIL ○○●

Bandnudeln mit schwarzem Trüffel
Ribbon noodle with black truffle

16.5

HAUSGEMACHTE PASTA vegan

Hausgemachte Pastataschen gefüllt mit Grillgemüse
Homemade pasta filled with grilled vegetables

15.5

Information

Wir können Gerichte auf Wunsch
folgendermaßen frisch zubereiten:

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

DESSERT

TIRAMISU

Wechselnde Sorten
Changing varieties

7.0

SOUFFLÈ

Wechselnde Sorten
Changing varieties

7.0

TARTUFO

Wechselnde Sorten
Changing varieties

7.0

KUCHEN

DIE TÄGLICHE BASIS ‚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

Wir sorgen für den Koffein-Kick am Morgen, eine
genussvolle Mittagspause, den wohlverdienten
Aperitif nach der Arbeit und das genussvolle Abendmahl
für das gewisse Etwas in Darmstadt.

We provide the caffeine kick in the morning, an enjoyable lunch
break, the well-deserved aperitif after work and the enjoyable
evening meal for that certain something in Darmstadt.

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.



WLAN

DES GROSSHERZOGS NETZWERK
aufderlaueraufdermauer

KRISN

Gastgeberin: Jenny Scholze
Küchenchef: Fernando Di Sciascio

06151 - 3968871
grossherzog@krlsn.de
www.krlsn.de

Instagram und Facebook: **@karlson darmstadt**

The Olive Oil Company GmbH
Am Fürstenbahnhof 3-4, 64293 Darmstadt