

KARLSON



morgenkarte

DARMSTADT

AM FÜRSTENBAHNHOF 3-4

WWW.KARLSON.DE

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

Naturtrüb 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	



BREAKFAST

taglich 10.00 - 15.00

bis 17.00 an Sams-, Sonn- und Feiertagen

STULLEN

AVOCADO



Sauerteigbrot mit Avocadoscheiben mit Kräuter-Avocadocreme, roten Zwiebeln, Fleur de Sel, Sprossen & BIO Rispentomaten

Sourdough bread with avocado slices with avocado cream, red onions, sprouts, herbs, cherry tomatoes and fleur de sel

10.5



ROTE BETE



Sauerteigbrot mit Rote Bete in Scheiben auf Sahne-Meerrettich-Bett, Hirtenkäse, Rucola, Sonnenblumenkernen, Kresse, 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

10.5



LACHS



Räucherlachs mit Avocadocreme, roten Zwiebeln, Sprossen, Kräutern, Mohn, BIO Rispentomaten, Meerrettich & Radieschen

Smoked salmon with avocado cream, red onions, sprouts, herbs, poppy seeds, bio tomatoes, horseradish & radishes

12.5



FEIGE



Feigenscheiben mit Rucola, Honig, Walnüssen, Kresse und gratiniertem Ziegenkäse

Fig slices with rocket, honey, walnuts, cress and gratinated goat cheese

10.5



EXTRA · €2.0

pochiertes Ei | Spiegelei | frische Avocado

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>	13.5
mit Champignons und Zwiebeln	13.5
mit Tomaten und Pesto <i>with tomato and pesto</i>	13.5
mit Räucherlachs <i>with salmon</i>	14.5
mit Räucherlachs und Trüffel <i>with salmon and truffle</i>	15.5

RÜHR- oder SPIEGELEI 6.5

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

EXTRAS

+ Spinat, Avocado <i>spinach, avocado</i>	3€
+ Lachs <i>salmon</i>	4€
+ Trüffel <i>truffle</i>	4€

„Mein Hessenland blühe“ ○

für 2 Personen

Auswahl von deutscher artgerecht gehaltener Wurst der Region, Bio-Käse, geräuchertem Lachs, süße und deftige Aufstriche, eine Eierspeise nach Wahl, Salzbutter, ein Glas Orangensaft, ein Glas Sekt, Brotkorb, Croissants und kleine Kaffeespezialität nach Wahl

Selection of German, species-appropriately kept regional cold cuts, organic cheese, smoked salmon, sweet and savoury spreads, an egg dish of your choice, salted butter, a glass of orange juice, a glass of Spumante Brut, bread basket, croissants and a small coffee speciality of your choice

39,-

BOWLS

GRIECHISCHER JOGHURT ●

Griechischer Joghurt, Honig, Walnüsse, Pecannüsse, Himbeeren und Apfel
Greek yogurt, honey, nuts, raspberries and apple

12.0

LIEBESKIND BOWL ○

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

14.0

AÇAÏ BOWL ○

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

15.0

FRENCH TOAST

• €11.5

SALZKRISTALL ○

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

WIENER ART ○

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

HAUSGEMACHTE PANCAKES

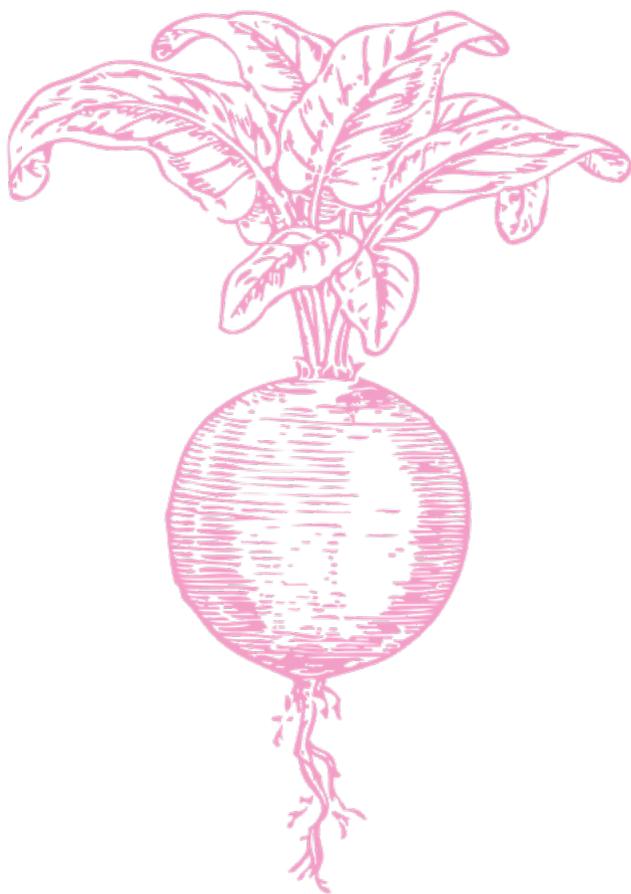
• €11.5

PISTAZIENTRAUM

mit Pistaziencreme, Heidelbeeren, Banane und Walnüssen
Pancakes with pistachio cream, berries, bananas and walnuts

LOTUS

mit Lotus-Creme und Spekulatius-Crumble
Pancakes with lotus cream and speculoos crumble



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

14.5

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

CHÈVRE SALAT ●

13.5

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

NORDITALIENISCHER SALAT

13.5

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

SCHATULLGUT SALAT

14.5

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

HERZOGEN SALAT

15.5

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

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

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