

KARLSON



morgenkarte

DARMSTADT

AM FÜRSTENBAHNHOF 3-4

WWW.KRSLN.DE

DRINKS

SPRITZ · 0.25l €5.0 · 0.45l €7.5

Aperol Spritz
Lillet Wildberry
Luise Spritz

LANGTRUNK · 0.3l €7.5

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

BIER · 0.3l €3.3 · 0.5l €4.5

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

DANACH · 2cl €3.0

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 €4.0

Orangensaft **frisch gepresst**

MATE

aus kalt aufgebrühten Blättern des Mate-Strauchs

CUCUMIS LIMONADE

Lavendel-Bergamotte *oder* Gurke-Basilikum

Sonniger WEIN

WEIN · 0.2l · 0.75l

Weinschorle	6.5	
Chardonnay Apulien, Italien <i>trocken</i>	7.0	22.0
Riesling Rümmelsheim, Deutschland <i>trocken</i>	7.0	22.0
Grauburgunder Hessische Bergstraße <i>trocken</i>	8.0	25.0
Lugana Lombardei, Italien <i>trocken</i>	9.0	33.0
Rosé Schloss Salem, Baden <i>trocken</i>	7.0	22.0
Lambrusco Milano, Lozzolo, Italien <i>süffig</i>	6.0	20.0
Montepulciano Abruzzen, Italien <i>trocken</i>	7.0	22.0
Primitivo Apulien, Italien <i>trocken</i>	9.0	33.0
Chianti Toskana, Italien <i>trocken</i>	10.0	35.0
Prosecco <i>trocken</i>	0.1l	5.0

APFELWEIN

Hessischen Ebbelwoi	0.5l	5.0
pur süß gespritzt sauer gespritzt Cola		

DETOX WASSER 0.5l 5.0

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

San Pellegrino & Acqua Panna 0.25l | 0.75l 3.0 | 5.5

Cola, Zero, Sprite, Fanta **oder** **MezzoMix** 0.20l | 0.45l 2.5 | 3.5
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 Hafer-, Mandel- oder Sojamilch



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

LATTE CREAM ART

Chai Latte, Matcha Latte oder Lotus Biscoff Cream Latte

What is this place? Hot Coffee&Milk auf Eiswürfeln mit cremigem Topping

7.0

Tee <i>a la carte</i>	3.5
Frischer Tee	4.0
Minze, Zitrone oder Ingwer	



BREAKFAST

taglich 9.00 - 15.00

bis 17.00 an Sams-, Sonn- und Feiertagen

STULLEN

AVOCADO



Sauerteigbrot mit Avocadoscheiben mit Avocado-creme, roten Zwiebeln, Fleur de Sel, Sprossen, Kräutern & Kirschtomaten
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 Avocado-creme, roten Zwiebeln, Sprossen, Kräutern, Mohn, Kirschtomaten, Meerrettich & Radieschen
Smoked salmon with avocado cream, red onions, sprouts, herbs, poppy seeds, cherry 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>	2€
+ 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 und Apfel
Greek yogurt, honey, walnuts and apple

9.0

LIEBESKIND BOWL ○

mit Sojajoghurt, saisonalen Früchten, Bananen, Müsli, Chiasamen,
Kokosnuss, Honig und hausgemachtem Granola
*with fruits, bananas, soy yogurt, muesli, chia seeds, coconut, honey and
homemade granola*

11.0

AÇAÏ BOWL ○

mit Açaí-Püree, Banane, Hafermilch, Beeren, Haferflocken,
Honig und hausgemachtem Granola
*with Açaí puree, banana, oat milk, berries, oat flakes, honey
and homemade granola*

12.0

FRENCH TOAST

• €9.5

SALZKRISTALL

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

WIENER ART

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

HAUSGEMACHTE PANCAKES

• €9.5

PISTAZIENTRAUM

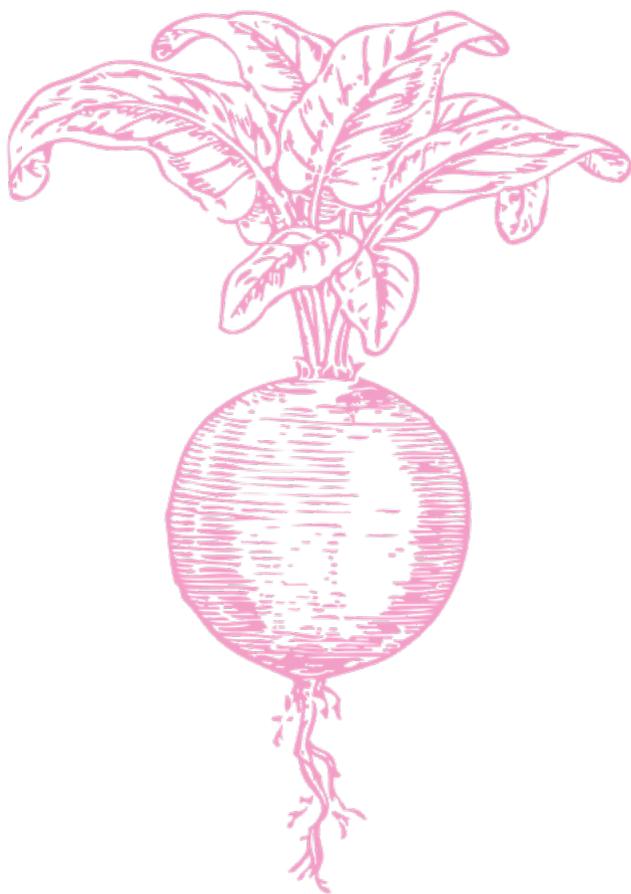
mit Pistaziencreme, Heidelbeeren, Banane und Walnüssen
Pancakes with pistachio cream, berries, bananas and walnuts

LOTUS

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

CHOCOLATIER

mit Schokoladenglasur, Pflaume, Feige und Pekannüssen
Pancakes with chocolate glaze, plum, fig and pecans



GANZTAGS

taglich 9.00 - 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

DARMSTÄDTER GARTENPALAIS

Ricottabett mit zerstoßenen Oliven,
Mandeln, Limone ○

dazu hausgemachtes Knäckebrötchen

*Ricotta bed with crushed olives, almonds, lime
plus homemade bread crackers*

7.5

PASTRAMI SANDWICH ○●

mit Essiggurken, Zwiebeln, Cheddar,
Frischkäse & Meerrettich

*with pickles, onions, cheddar,
cream cheese and horseradish*

8.5

NOVELLEN SANDWICH ○●

mit körnigem Frischkäse, Kirschtomaten,
Pfeffer und Avocado

*with grainy cream cheese, cherry tomatoes,
pepper and avocado*

8.5

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*

9.5

GANZTAGS

täglich 9.00 - 15.00

sowie 17.00 - 22.00

BROT

Brotscheiben im Korb

bread slices in a basket

1.5

BREZEL

mit Butter und Schnittlauch

with butter and chives

4.5

FRITTIERTE

SÜSSKARTOFFELSTIFTE

mit Mozzarella überbacken

und Petersilie

*sweet potato fries gratinated
with mozzarella and parsley*

6.5

HERZOGEN

KARTOFFELSTIFTE

mit Trüffelmayonnaise

und Trüffel

*fries with truffle mayonnaise
and truffles*

6.0

GANZTAGS

SALAT

CAPRESE SALAT

Leuchtend schöne Tomaten, Burrata, Basilikum
Brightly beautiful tomatoes, burrata, basil

12.5

SCHATULLGUT SALAT ●

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

12.5

CHÈVRE SALAT ●

Hirtenkäse, Honig, Rote Bete, Apfel, Rucola
Shepherd's cheese, honey, beetroot, apple, rocket

13.5

NORDITALIENISCHER SALAT

Blattsalat, Mais, Karotten, Gurken, Paprika, Tomaten,
gekochtes Ei, Zwiebeln, Thunfisch, Schinken-Käse-Röllchen
*Lettuce, corn, carrots, cucumbers, peppers, tomatoes, boiled egg,
onions, tuna, ham and cheese rolls*

13.5

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

vegan & glutenfrei

TOMATENSUPPE

mit Tomaten, Petersilie und Thymian
with tomatoes, parsley and thyme

vegan & glutenfrei

KARTOFFELSUPPE

mit Kartoffeln, Suppengemüse und Muskat
wahlweise ohne Würstchen
with potatoes, soup vegetables, nutmeg & optionally with sausages

KUCHEN

BANANEN BROT

4.2

vegan vegan

RÜBLI KUCHEN

4.5

Karottenkuchen *Carrot cake*

NEW YORKER CHEESECAKE

4.5

Was verbindet Darmstadt und New York? Beide waren nahezu zeitgleich die ersten Städte weltweit, die ein zentrales öffentliches Stromversorgungsnetz für Licht und mehr gebaut hatten.

Lit.: Engels, Peter: 100 Jahre HEAG. Chronik 1912-2012, Darmstadt 2012.

What connects Darmstadt and New York? Both were almost simultaneously the first cities in the world to build a central public power supply network for light and more.

Lit.: Engels, Peter: 100 Jahre HEAG. Chronik 1912-2012, Darmstadt 2012.

DIE TÄGLICHE BASIS ‚KUCHEN‘

in unserer Vitrine verstecken sich noch mehr Genusskuchen
on a daily basis there's more to see in the wild. ask us for more

DESSERT

€7.0

LOTUS TIRAMISU

Mascarpone, Sahne, Kaffee, Milch und Lotus Crumble
Mascarpone, cream, coffee, milk and lotus crumble

PISTAZIEN SOUFFLÉ

Weißes Soufflé mit Pistazienkern und Lavendel Liebelei
White soufflé with pistachio kernels and lavender love

vegan

KÜRBISKERNBECHER

Vanille Eis mit Sahne, Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant
White ice cream with pumpkin seed oil and pumpkin seed brittle

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

Gaderobenmanagement: Leon Grosch

Luftmesseinheitmanagement: Joshua Rink

Veranstaltungsbeauftragter: Thore Crössmann

06151 - 3968871

grossherzog@krlsn.de

www.krlsn.de

Instagram und Facebook: **@karlson darmstadt**

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