

Genießen & Feiern im einstigen landgräflichen Jägerhaus

Ursprünglich war das heutige „Cafe Luise“ das Jägerhaus vom Landgraf Ludwig X., 1790 entschied er in Auerbach das „Fürstenlager“ als regelmäßigen Sommersitz zu nutzen. Das Fürstenlager ist umgeben von einem 46 ha großen Park, in dem es exotische Pflanzen und Bäume zu erkunden gibt, zum Beispiel einen der ältesten Mammutbäume Deutschlands.

„Reinkommen und wohlfühlen ist die Devise.“

Saisonale und regionale Produkte stehen bei uns Mittelpunkt und so gibt es neben der festen Karte je nach Saison wechselnde Angebote. Der Fokus liegt heute auf unserer sehr umfangreichen Frühstückskarte, es gibt ausgewählte leckere Mittagsgeschichte sowie warme und kalte Getränke, dazu gehören natürlich auch regionale Weine.

Die Namensgebung unserer Gerichte, sollen an das Landgrafenpaar Ludwig X. und Luise von Hessen-Darmstadt erinnern, mittlerweile sind in unsere Karte allerdings noch weitere Herrschaftshäuser eingezogen.

An die ursprüngliche Nutzung des unterhalb des Fürstenlagers gelegenen Jägerhauses erinnert neben unserem Namen noch ein stattlicher Zwölfender über der Eingangstür.

Genießt die kleine kulinarische Auszeit bei uns!

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unser Personal!

Dienstag bis Sonntag 12.00 – 13.30Uhr

Gebackener Schafskäse

mit frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Baguette	13,90€
- Flammkuchen "Luise" Schmand, Speck & Frühlingszwiebel	12,50€
- Flammkuchen „Vegetarisch“ Schmand, Cocktailtomaten, Schafskäse, Frühlingszwiebel, (Knoblauchöl?)	13,50€
- Flammkuchen „Vegan“ Tomatensoße, Frühlingszwiebel, Paprika, Cocktailtomaten, Rucola, (Knoblauchöl?)	13,50€
- Flammkuchen "Sophie" Schmand, Lachs, Meerrettich & Frühlingszwiebel	13,90€
- Flammkuchen "Phillip" Schmand, Brie, Preiselbeeren, Landschinken	13,50€
- Flammkuchen „Lou“ Schmand, Brie, Preiselbeeren, Walnuss, Rucola	13,50€
- Tagesflammkuchen wechselnd	13,90€
- Getrübzeltes Rührei aus 3 Landeiern mit gebratenen Champignons, Butter & Brötchen	12,50€

Wochengericht - Dienstag bis Freitag - 12.00 – 13.30Uhr

Luise Bowl

Reis, Frühlingszwiebel, Gurke, gebratene Tomaten, Paprika, Edamame, schwarzer Sesam, hausgemachter Minze-Joghurt-Dip & Teriyaki Sauce **15,80€**

Extras

Warmer Schafskäse	2,50€
Gebratene Falafel	2,50€
Gebratener Räucherlachs	3,00€
Gebratene Champignon	2,50€
Gebratene Champignon & Schafskäse	3,50€
Gebratene Falafel & Schafskäse	3,50€
Gebratener Räucherlachs & Schafskäse	4,00€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unser Personal!

Dienstag bis Sonntag / Frühstück 9.00- 13.30 Uhr

Auf dem Holzteller angerichtet, dicke geröstete Brotscheibe,

1. wähle den hausgemachten Dip auf dem Brot:

Avocado - Mousse / wechselnder – Haus - Dip / Pink – Hummus

2. wähle jetzt deine Lieblingsvariante:

- Megan natur	16,00€
- Marie mit gegrillten Cocktailtomaten	16,80€
- Charles mit Räucherlachs & Frühlingszwiebeln	17,20€
- Harry mit gebratenem Bacon	16,80€
Burrata mit gegrillten Tomaten	17,20€
Elisabeth mit gegrillten Tomaten & Schafskäse	16,80€
William mit gebratenen Falafel	16,80€

3. wähle Obst oder Joghurt: zu allen Brotscheiben servieren wir ein Schälchen mit hausgemachtem Obstsalat oder einem Joghurt mit Amaranth & Beerenmischung

4. optional zu allen gerösteten Broten on top:

- 2 Odenwälder Spiegel oder Rühreier	2,50€
--------------------------------------	-------

Jungbrunnen Teller

Hausgemachter pink Hummus mit gebratenem Falafel, hausgemachter Avocado-Mousse, gegrillten Cocktailtomaten, Rohkost, Granatapfelkerne, Sprossen, schwarzem Sesam & geröstetem Brot **16,50€**

Dienstag bis Sonntag / Frühstück 9.00- 13.30 Uhr

Sweety

1 Ofenfrisches Croissant	6,40€
mit Marie Noisette Creme aus der wunderbaren Chocolaterie CACAO	
- Zusätzlich mit Brötchen und Ziegenkäse mit Honig & Walnüssen	12,50€

Heinrich

1 Ofenfrisches Brötchen, Butterpäckchen, Himbeermarmelade, Brie, Trauben & Walnüsse	9,90€
---	-------

Ludwig auch vegetarisch

2 ofenfrische Brötchen, Butterpäckchen, Wurst und Käseauswahl, Trauben & Walnüsse, hausgemachter Luise-Dip, Himbeermarmelade dazu	
2 Odenwälder Rühr- oder Spiegeleier	16,50€

Friederike Lachsfrühstück

1 Ofenfrisches Brötchen & 1 Croissant mit Butterpäckchen und Himbeermarmelade oder Marie Noisette Creme, Räucherlachs mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip & hausg. Luise-Dip	16,90€
Auf Wunsch mit 2 Rühr- oder Spiegeleier optional mit Topping (siehe Landeier)	17,90€

Luise Granola

mit Joghurt auf Wunsch mit Kokosjoghurt, gehackten Nüssen, Gojibeeren & saisonalen Früchten	12,50€
---	--------

Leopold Granola

mit Kokosjoghurt, hausgemachtem Beerenkompott mit Chiasamen & frische Minze	12,50€
---	--------

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unser Personal!

Extras

Hausgemachter Obstsalat	klein 5,20	8,50€
Portion Joghurt mit Amaranth & Beerenkompott	klein 4,80	6,80€
Avocado Mousse mit schwarzem Sesam & Sprossen		4,80€
Portion Linsensalat mit Schafskäse (auch vegan mit Tomate)		5,50€
Ziegenfrischkäse mit Honig und Walnüssen		4,80€
Hausgemachter Pink-Hummus mit Falafel		5,80€
Portion Räucherlachs & hausgemachtem Preiselbeer-Meerrettich-Dip		8,50€
1 Brötchen oder geröstete Brotscheibe mit Butter oder Margarine		2,00€
1 glutenfreies Landbrot mit Butter oder Margarine		2,00€
1 Croissant mit Butter		2,90€
<u>Odenwälder Landeier</u> - wahlweise mit Schafskäse, Bacon, Räucherlachs, Tomaten		je 1,50€
2 Eier gerührt oder gespiegelt		4,80€
3 Eier gerührt oder gespiegelt		5,90€

Pancakes hausgemacht auch vegan bestellbar

Pancake-Türmchen mit Puderzucker	8,20€
Apfel-Pancakes mit Zimt & Zucker	8,60€
Heidelbeer-Pancake-Türmchen mit Puderzucker	8,80€
Pancake-Traum mit Beeren, Bananen, Granatapfel, Nüssen & Ahornsirup	12,50€
Portion Sahne	1,00€
Portion Ahornsirup oder Marmelade	2,00€
Portion Schokocreme von der Chocolaterie	3,50€

Frühstücke auf Etageren

Luise Frühstücks-Etagere (auch vegetarisch)

Brötchenkorb oder Croissants und Brötchen, Butterpäckchen, hausgemachter Luise-Dip, Himbeermarmelade oder Marie Noisette Creme, Wurst & Käseauswahl, Trauben & Walnüsse, Räucherlachs mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip, hausgemachter Obstsalat & Linsensalat, 2 Landeier nach Wahl

2 Personen 49,00€

Johanna vegan Frühstücks-Etagere (vegan)

Korb mit offenfrischen Brötchen, Pflanzenmargarine, hausgemachter Linsensalat, Luise-Pink-Hummus dazu gebratene Falafel, frische Avocado-Mousse, gegrillte Cocktailltomaten, Rohkost, Himbeermarmelade, Obstsalat, vegane Pancakes

2 Personen 49,00€

Großherzogliche Frühstücks-Etagere & Getränke

Beinhaltet die Luise Frühstücks Etagere & extra Pancakes pro Person Secco rose oder verde, frischer Orangensaft oder Powerdrink, Wunsch Heißgetränk

2 Personen 69,00€

Großherzogliches vegan / große Etagere & Getränke

Beinhaltet die Johanna Frühstücks Etagere mit veganen Pancakes pro Person Secco rose oder verde, frischer Orangensaft oder Powerdrink, Wunsch Heißgetränk

2 Personen 69,00€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unser Personal!

Kaffee & Tee

TARTUFO zum Kaffee je 2,00€

Kaffee (9)	3,30€	groß	4,30€	Kaffee Flavour Caramel	0,60€
Cappuccino (9)	3,50€	groß	4,90€	Kaffee Flavour geröstete Haselnuss	0,60€
Milchkaffee (9)			4,90€	Kaffee Flavour Vanille	0,60€
Latte Macchiato (9)			4,90€	Laktosefreie Milch	+ 0,30€
Espresso (9)	2,40€	doppelt	4,00€	Koffeinfrei	+ 0,30€
Espresso Macchiato (9)	3,00€	doppelt	4,50€	Hafermilch	+ 0,30€
Cortado			3,50€	Sahne	1,00€
Im Sommer					
Heiße Schokolade	4,80€			ICED Schokolade	5,50€
Heiße Schokolade mit Sahne	5,50€			ICED Latte Macchiato	5,20€
Chai Latte	5,00€			ICED Chai Latte	5,00€
Matcha Chai	6,50€			ICED Matcha Chai	6,50€
Matcha Latte	6,50€			ICED Matcha Latte	6,50€
Dirty Chai Latte mit Espresso	6,50€			ICED Dirty Chai Latte mit Espresso	6,50€
Eis Espresso mit Vanilleeis					4,80€
Eis Kaffee mit Vanilleeis & Sahne					6,50€
Eis Schokolade mit Vanilleeis & Sahne					6,50€

Frischer Tee im großen Glas

FrISChe Minze	5,00€
FrISChe Minze mit Ingwer & Agavensirup	5,50€
FrISChe Minze mit Granatapfelsirup & Hibiskus Blüte	6,50€
FrISChe Zitrone mit Agavensirup	5,00€
FrIScher Ingwertee mit Agave	5,00€
FrISChe Ingwer mit Zitrone & Agavensirup	6,00€
Bauern Kräutertee	4,30€

Kusmi Bio Tee aus Frankreich

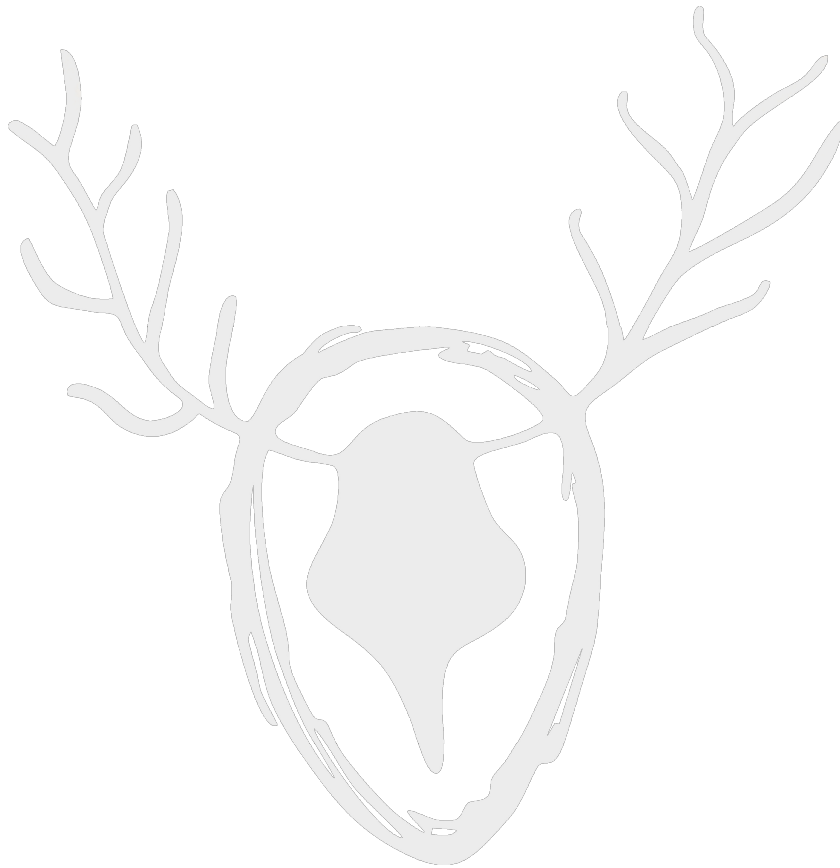
Große Tasse Kusmi Tea

„Aqua Rosa“ Hibiskus, rote Früchte, Beeren	4,30€
„Only Spices“ Süsshholz, Fenchel, Kardamom	4,30€
„Happy Mind“ Kräutertee, Apfel, Drachenfrucht	4,30€
„Grüner Tee Jasmin“	4,30€
„White Bellini“ weißer Tee mit Pfirsich	4,30€
„Rooibos Vanille“ - Rooibos & Bourbon- Vanille	4,30€
„Earl Grey“ -Schwarztee Bergamotte	4,30€
„Bouquet de Fleurs“ Earl Grey, Yang-Yang-Blüte	4,30€
„Darjeeling“ – Schwarzer Tee aus Indien	4,30€
„Grüner Tee Rose“ mit Rosenduft	4,30€
„Expure“ grüner Tee Mate	4,30€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unser Personal!

Getränke

Tafelwasser naturelle oder medium	0,25l	2,90€	1l	6,90€
Tafelwasser mit Beeren oder Minze & Zitrone			1l	7,50€
Mineralwasser "TaunusQuelle" naturelle od. medium	0,25l	3,50€	0,5l	5,50€
Hausgemachte Limonaden (1,3,4)			0,3l	6,50€
Cola (1,3,9), Cola Zero (1,3,9,13), Fanta (1,3), Spezi (1,3,9), Zitronenlimo	0,2l	3,90€	0,4l	4,50€
Apfelsaftschorle	0,2l	3,50€	0,4l	4,50€
Johannisbeerschorle od. Maracujaschorle	0,2l	3,80€	0,4l	4,80€
Orangensaft od. Apfelsaft	0,2l	3,80€	0,4l	4,80€
Johannisbeer od. Maracuja Nektar	0,2l	4,00€	0,4l	5,50€
Orangensaft frisch oder EisenPowerDrink	0,1l	3,90€	0,2l	5,90€
Faust Pils	0,33l	3,80 €		
Faust Radler	0,5l	4,50 €		
Faust Weizen alkoholfrei	0,5l	4,70 €		
Apfelwein gespritzt	0,25l	3,20€	0,5l	4,20€
Apfelwein pur	0,25l	3,60€	0,5l	4,60€
Secco Verde - trocken, frisch, fruchtig, Zitrusfrüchte	0,1 l	4,50€	Flasche	32,00€
Secco Rosé - trocken, elegant, spritzig, rote Beerenaroma	0,1 l	4,50€	Flasche	32,00€
Weinschorle	0,2l	4,20€	0,4l	6,40€
Bergsträßer Riesling- trocken	0,1l	3,00€	0,2l	5,50€
Bergsträßer Grauer Burgunder – trocken	0,1 l	3,30€	0,2 l	6,00€



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden sie sich bitte an unser Personal!