

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 Mittagsgerichte 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!

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€

Täglich 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	14,20€
- Flammkuchen "Phillip" Schmand, Brie, Preiselbeeren, Landschinken	14,20€
- Flammkuchen „Lou“ Schmand, Brie, Preiselbeeren, Walnüsse, Rucola	13,80€

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

Auf dem Holzteller angerichtet, dicke geröstete Brotscheibe

Charles

hausgemachte Avocado - Mousse oder Pink – Hummus, mit Räucherlachs, Frühlingszwiebeln, Rucola & Radieschen Sprossen, ein hausgemachter Obstsalat oder Joghurt mit Amaranth & Beerenmischung 17,50€
 - auf Wunsch mit 2 Odenwälder Spiegel oder Rühreier 2,50€

Harry

Hausgemachte Avocado - Mousse oder Pink – Hummus, mit gebratenem Bacon, Rucola & Radieschen Sprossen, ein hausgemachter Obstsalat oder Joghurt mit Amaranth & Beerenmischung 17,50€
 - auf Wunsch mit 2 Odenwälder Spiegel oder Rühreier 2,50€

Burrata

hausgemachte Avocado - Mousse oder Pink – Hummus, Burrata, mit gegrillten Tomaten, Rucola & Radieschen Sprossen, ein hausgemachter Obstsalat oder Joghurt mit Amaranth & Beerenmischung 18,00€
 - auf Wunsch mit 2 Odenwälder Spiegel oder Rühreier 2,50€

Megan

hausgemachte Avocado - Mousse oder Pink – Hummus, mit Granatapfelkernen, Rucola & Radieschen Sprossen, ein hausgemachter Obstsalat oder Joghurt mit Amaranth & Beerenmischung 16,00€
 - auf Wunsch mit 2 Odenwälder Spiegel oder Rühreier 2,50€

Optional 2 geröstete glutenfreie Brotscheiben 1€ extra.
 Weitere Extras 1,50€

Jungbrunnen Teller

Hausgemachter pink Hummus mit gebratenen Falafeln, hausgemachte Avocado-Mousse, gegrillte Cocktailtomaten, Rohkost, Granatapfelkerne, Sprossen, schwarzer Sesam & geröstetes Brot 17,20€

Ludwig auch vegetarisch

2 ofenfrische Brötchen, Butter, 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 Butter und Himbeermarmelade oder Marie Noisette Creme, Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Soße & hausgemachter Luise-Dip 17,20€
Auf Wunsch mit 2 Rühr- oder Spiegeleier 18,90€

Luise Granola

mit Joghurt oder auf Wunsch mit Kokosjoghurt, gehackten Nüssen, Gojibeeren & hausgemachtem Obstsalat, Banane und Kokoschips 13,50€

Leopold Granola

mit Kokosjoghurt, hausgemachtem Beerenkompott mit Chiasamen, Banane und Kokoschips 13,80€

Heinrich

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

Süßes

Hausgemachter Obstsalat	klein 5,20	8,50€
Portion Joghurt mit Amaranth & Beerenmischung	klein 4,80	6,80€
1 ofenfrisches Croissant		2,90€

Pancakes hausgemacht auch vegan bestellbar

Pancake-Türmchen mit Puderzucker		8,50€
Apfel-Pancake-Türmchen mit Zimt & Zucker		8,80€
Heidelbeer-Pancake-Türmchen mit Puderzucker		8,80€
Pancake-Traum mit Beeren, Bananen, Granatapfelkernen, Nüssen & Ahornsirup		13,80€
Portion Sahne 1,00€ / Portion Ahornsirup oder Marmelade 2,00€		
Portion Schokocreame von der Chocolaterie		3,50€

Deftig

Avocado Mousse mit schwarzem Sesam & Sprossen		4,80€
Portion Linsensalat mit Schafskäse (auch vegan mit Tomate)		5,50€
Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen Sprossen		3,80€
Hausgemachter Pink-Hummus mit Falafel		5,80€
Portion Räucherlachs & Honig-Senf-Dill-Soße		8,90€

<u>Odenwälder Landeier</u> - wahlweise mit Schafskäse, Bacon, Räucherlachs, Tomaten	je	1,50€
2 Eier gerührt oder gespiegelt		4,80€
3Eier gerührt oder gespiegelt		5,90€
1 Brötchen oder 1 geröstete Brotscheibe oder 1 glutenfreies Landbrot mit Butter		2,00€
Getrüffeltes Rührei aus 3 Landeiern mit gebratenen Champignons, Butter & Brötchen		13,50€

Frühstücke auf Etageren

Luise Frühstücks-Etagere (auch vegetarisch) für 2

Brötchenkorb oder Croissants und Brötchen, Butter, hausgemachter Luise-Dip, Himbeermarmelade oder Marie Noisette Creme, Wurst & Käseauswahl, Trauben & Walnüsse, Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Soße, hausgemachter Obstsalat & hausgemachter Linsensalat mit Tomate und Schafskäse dazu 2x 2 Landeier nach Wahl

2 Personen 52,00€ zusätzlich mit Pancake Türmchen deiner Wahl **60,00€**

Großherzogliche Frühstücks-Etagere & Getränke

Beinhaltet die Luise Frühstücks Etagere & ein Pancake Türmchen nach Wahl und 2 Secco rose oder verde, frischer Orangensaft oder Powerdrink & dein Wunsch Heißgetränk

2 Personen 79,00€

Johanna vegan Frühstücks-Etagere (vegan) für 2

Korb mit ofenfrischen Brötchen, Pflanzenmargarine, hausgemachter Linsensalat, Pink-Hummus dazu gebratene Falafel, frische Avocado-Mousse, gegrillte Cocktailtomaten, Rohkost, Himbeermarmelade, Obstsalat, veganem Pancake-Türmchen

2 Personen 52,00€

Großherzogliches vegan / Frühstücks-Etagere & Getränke

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

2 Personen 75,00€

Kaffee & Tee

Kaffee (9)	3,50€	groß	4,50€	Kaffee Flavour Caramel	1,00€
Cappuccino (9)	3,80€	groß	5,10€	Kaffee Flavour geröstete Haselnuss	1,00€
Milchkaffee (9)			4,90€	Kaffee Flavour Vanille	1,00€
Latte Macchiato (9)			4,90€	Laktosefreie Milch	+ 0,30€
Espresso (9)	2,50€	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			5,00€	ICED Schokolade	5,50€
Heiße Schokolade mit Sahne			5,50€	ICED Latte Macchiato	5,20€
Chai Latte Rio Doro			5,50€	ICED Chai Latte	5,50€
Matcha Chai Rio Doro			6,80€	ICED Matcha Chai	6,80€
Matcha Latte Ceremonial Japan			7,00€	ICED Matcha Latte Ceremonial Japan	7,00€
Dirty Chai Latte mit Espresso			6,80€	ICED Dirty Chai Latte mit Espresso	6,80€
				Eis Espresso mit Vanilleeis	4,80€
				Eis Kaffee mit Vanilleeis & Sahne	6,50€
				Eis Schokolade mit Vanilleeis & Sahne	7,50€

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt
 (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) Chinin haltig (11) gewachst (12) mit Taurin
 (13) enthält eine Phenylalaninquelle

Frischer Tee im großen Glas

Frische Minze	5,50€
Frische Minze mit Ingwer & Agavensirup	5,80€
Frische Minze mit Granatapfelsirup & Hibiskus Blüte	7,00€
Frische Zitrone mit Agavensirup	5,50€
Frischer Ingwertee mit Agavensirup	5,20€
Frische Ingwer mit Zitrone & Agavensirup	6,00€
Große Tasse Bauern Kräutertee	4,70€

Kusmi Bio Tee aus Frankreich

Serviert in einer großen Teetasse

„Aqua Rosa“ Hibiskus, rote Früchte, Beeren	4,70€
„Only Spices“ Süsshholz, Fenchel, Kardamom	4,70€
„Happy Mind“ Kräutertee, Apfel, Drachenfrucht	4,70€
„Grüner Tee Jasmin“	4,70€
„White Bellini“ weißer Tee mit Pfirsich	4,70€
„Rooibos Vanille“ - Rooibos & Bourbon- Vanille	4,70€
„Earl Grey“ -Schwarztee Bergamotte	4,70€
„Bouquet de Fleurs“ Earl Grey, Yang-Yang-Blüte	4,70€
„Darjeeling“ – Schwarzer Tee aus Indien	4,70€
„Grüner Tee Rose“ mit Rosenduft	4,70€
„Expure“ grüner Tee Mate	4,70€

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 Beerendaroma	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€	0,2l	6,00€
Pfalz Hilz Sauvignon Blanc - fruchtig	0,1l	3,50	0,2l	6,50€



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