

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits



SCHÖN BIST DU HIER

tibits, abgeleitet aus dem Englischen «tidbits», kleine Leckerbissen, steht für genussvolles, frisches und gesundes Essen und Trinken. Der Schweizer Familienbetrieb wurde im Jahr 2000 von den Gebrüdern Christian, Daniel und Reto Frei und der Familie Hiltl, den Betreibern des ältesten vegetarischen Restaurants der Welt, dem «Hiltl, seit 1898» in Zürich gegründet.

tibits steht in der Schweiz bereits seit über 20 Jahren für ausgezeichnete vegetarische und vegane Küche. Wir freuen uns ausserordentlich, mit tibits Darmstadt unser erstes Restaurant in Deutschland eröffnet zu haben.

ZWEI PIONIERE SPANNEN ZUSAMMEN

Götz Rehn, Gründer und Geschäftsführer von Alnatura, klopfte bei der Entwicklung eines öffentlichen Restaurants im neuen Darmstädter Campus beim Schweizer Vegi-Pionier an: «Ich selbst kenne das tibits und Hiltl von früheren Besuchen in der Schweiz und bin begeistert von der Philosophie und ihrer gelungenen Umsetzung.» In Gesprächen mit den Frei-Brüdern und Rolf Hiltl stellten die Gründer fest, dass sie alle ein ähnliches Kernanliegen haben. «Sowohl tibits als auch Alnatura verschreiben sich aus Überzeugung dem Prinzip der Nachhaltigkeit.»

Genuss, Nachhaltigkeit, ein verantwortungsbewusster Umgang mit Ressourcen, regionale und saisonale Zutaten – Werte, die den deutschen Bio-Pionier Alnatura und tibits verbinden. Der vegetarische Familienbetrieb geht gerne dorthin, wo sich die Menschen ein tibits wünschen. «Nach mehreren Gesprächen, in denen der Gedanke weiterentwickelt wurde, freuen wir uns ausserordentlich, unser erstes Restaurant in Deutschland an diesem speziellen Ort, im europaweit größten Gebäude aus Lehm, betreiben zu dürfen.»

Speisekarte?

Die suchst Du hier vergebens – denn unsere frisch zubereiteten warmen und kalten Gerichte wechseln täglich und saisonal. Deshalb verspricht jeder tibits Besuch neue kulinarische Leckerbissen. Kommt vorbei und lasst euch überraschen: Bei einer großen Auswahl an hausgemachten vegetarischen und veganen Salaten, heißen Gerichten, Desserts und Suppen in Bio-Qualität aus aller Welt findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

SO FUNKTIONIERT'S BEI UNS:

- 1 Platz suchen und zum Beispiel mit einer Jacke «reservieren».
- 2 Lieblingspeise am Buffet auswählen und ein Brötchen dazunehmen.  alles auch zum Mitnehmen
- 3 An der Bar wiegen, Getränk auswählen, bezahlen und am Tisch geniessen. En Guete!

BUFFET

BUFFETPREISE PRO 100 GRAMM

Eine große saisonale Auswahl an hausgemachten, vegetarischen und pflanzlichen Salaten, heißen Gerichten, frischen Früchten und Nachtisch, Preis nach Gewicht.

Mittag 100 g **3.40**
Montag – Freitag, ab 11 Uhr

Abend 100 g **3.90**
ab 18 Uhr  grössere Auswahl und reichhaltigeres Buffet!

Brunch 100 g **3.70**
Samstag & Sonntag,
von 10.00 bis 14.30 Uhr

LUST MIT UNS ZU FEIERN?

Ob kleine Caterings mit Fingerfood, Hochzeitsfeiern, Meetings oder Firmenfeste: Wir sind der perfekte Partner für eure Caterings und Inhouse-Events in Bio-Qualität. Unser gemütliches Blumenzimmer gibt eurem Anlass ein inspirierendes Ambiente an zentraler Lage. Wir versorgen euch mit gesundem Genuss und sorgen für die passende Technik und Bestuhlung. Gerne beraten wir euch persönlich und planen euren Anlass mit euch.

Kontakt: events.darmstadt@tibits.de
Tel. +49 61 51356 7900

Alle Kaffees sind auch
koffeinfrei oder als
Getreidekaffee erhältlich.
Wähle zwischen Kuhmilch
und glutenfreiem
Alnavit Haferdrink.

♥ **passend dazu:**
Backwaren & Kuchen
saisonal wechselnd,
nach Tagesangebot



KAFFEE & KAKAO

Espresso

2.80 | doppelter 3.90

Espresso Macchiato

3.10

Kaffee Crème

3.10 | gross 4.50

Getreidekaffee

3.10

Latte Macchiato

25 cl 4.10

Caffè freddo

Espresso mit Milch
oder pflanzlichem Drink & Eis
25 cl 4.10

Cappuccino

3.90 | gross 5.40

Milchkaffee

3.90 | gross 5.40

+ Extra Shot Espresso

zum Latte Macchiato oder Cappuccino
1.20

**Alnatura
Trink Kakao**

Heisser oder kalter Kakao

25 cl 3.80

Zum Wochenendstart
bieten wir nachmittags
immer eine große
Auswahl an hausgemachten
Kuchen, Desserts und
Waffelkreationen an.
Schon probiert?



CHAI, TEE & PUNSCH



Ingwer-Zitronen Punsch (K)

25 cl 3.70 | 40 cl 4.70

Indischer Chai *

Assam Tee mit Gewürzen &
Haferdrink oder Milch

25 cl 4.00 | 40 cl 5.20

Goldener Kurkuma Latte *

Haferdrink geschäumt mit Kurkuma,
Gewürzen und Datteln

25 cl 4.00 | 40 cl 5.20

Teeauswahl von Lebensbaum

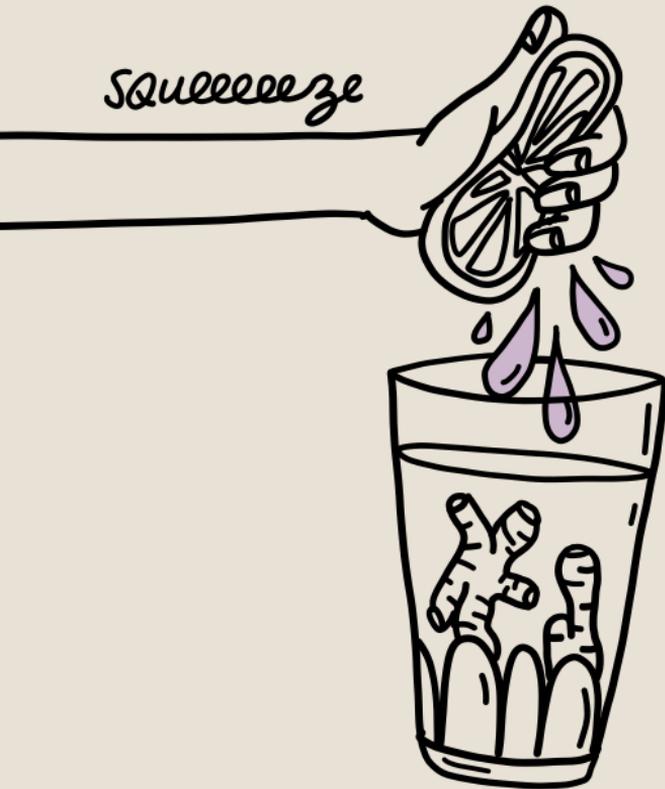
Darjeeling Ambootia, Grüner Tee,
Basenkräuter, Pfefferminze,
Rooibos, Waldbeere

25 cl 3.20

* Auch als Iced Getränke erhältlich

TÄGLICH FRISCH GEPRESST
IN DER HAUSEIGENEN
SAFTPRODUKTION.

Squeeeeeeze



FRESH!



Wir verwenden
für unsere Säfte
frische Früchte und
Gemüse ohne
zugewetzten
Zucker.

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE



Orangensaft

10 cl 2.50 | 25 cl 4.80

Rüebli-saft (Karotten)

10 cl 2.50 | 25 cl 4.80

Ingwer-Rüebli

mit Apfel & Zitrone
10 cl 2.50 | 25 cl 4.80

Mexicano

Rüebli und Orange
10 cl 2.50 | 25 cl 4.80

Green Fitness

Apfel, Fenchel, Zitrone
saisonal mit Federkohl oder Spinat
10 cl 2.50 | 25 cl 4.80



TIBITS SPEZIALITÄTEN

Fruchtsaftchorle

Saft nach Wahl mit Mineralwasser
25 cl 3.60 | 40 cl 4.60

Thymian-Tonic Limonade (K)

25 cl 3.60 | 40 cl 4.60

Ingwer-Zitronen Limonade (K)

25 cl 3.60 | 40 cl 4.60

Hibiskus-Minze Eistee

25 cl 3.60 | 40 cl 4.60



SOFTDRINKS

Sodawasser (offen)

25 cl 2.20 | 40cl 3.40

Mineralwasser mit/ohne Sprudel (offen)

25 cl 2.60 | 40cl 3.60

Mineralwasser mit/ohne Sprudel (Flasche)

75 cl 5.50

BioZisch Rosenblüte (Flasche)

33 cl 3.80

Anjola Ananas-Limetten-Limonade

33 cl 3.80

fritz-kola grün & gerecht (Flasche)

33 cl 3.80

fritz-spritz Apfelschorle (Flasche)

33 cl 3.80

fritz-spritz Rhabarberschorle (Flasche)

33 cl 3.80

SPEZIALITÄTEN NACH HAUSREZEPT.

Alle Limos werden mit Sodawasser
und Eis serviert.



MIT SORGFALT GEBRAUT
VOM BIO-BIER-PIONIER.



BIER & CIDER

Lammsbräu Edelpils

33 cl 3.50

Lammsbräu alkoholfrei, glutenfrei

33 cl 3.50

Lammsbräu Weiße

50 cl 4.90

Lammsbräu Weiße alkoholfrei

50 cl 4.90

Ingwerbier (K)

Pils mit hausgemachter Ingwer-Zitronen
Essenz, auch alkoholfrei erhältlich
ca. 38 cl 3.80

Radler

mit oder ohne Alkohol

33 cl 3.50

Elbler Cider «Flut»

33 cl 4.20

unsere
Empfehlung



DRINKS



Senza (K)

alkoholfrei

Mondino Aperitivo mit Thymian-Tonic

6.50

Sprizz Veneziano

Veneziano Aperitivo mit Weißwein oder Secco

6.90

Gin & Thymian Tonic (K)

The Duke Munich Dry Gin mit

tibits Thymian-Tonic

8.90

Swiss Mule (K)

Vodka Wodotschka mit

Ingwer-Zitronen-Essenz & Mineralwasser

8.90

SCHAUMWEINE



Secco Perlwein

Weingut Weinreich | Rheinhessen (DE)

leicht | fruchtig

10 cl 3.90 | 75 cl 24.00

Crémant d'Alsace

Domaine Muré, Clos St. Landelin | Elsass (FR)

Bouquet von exotischen und roten Früchten

37.5 cl 19.00

Sparkling Juicy Tea alkoholfrei

Obstkelterei van Nahmen | Rheinland (DE)

Cold-Brew Darjeeling mit Rosenwasser & Rhabarbersaft

10 cl 3.70 | 75 cl 23.00

ALLE UNSERE WEINE
WERDEN VON KLEINEN,
NACHHALTIGEN BIO-WEINGÜTERN
PRODUZIERT.

Es werden keine Hilfsstoffe tierischen
Ursprungs eingesetzt.



WEISSWEINE



Grauburgunder vom Löss

Weingut Eymann | Pfalz (DE)
spontan vergoren | gut strukturiert | dicht
10 cl 4.30 | 20 cl 7.70 | 75 cl 27.00



Riesling Handwerk

Weingut Leiner | Pfalz (DE)
spontan vergoren | feinwürzig harmonisch
10 cl 4.50 | 20 cl 7.90 | 75 cl 29.00



Weinschorle

Grauburgunder mit Mineralwasser
20 cl 4.50

ROSÉWEIN



Rózsa Petsovits

Weingut Weninger | Burgenland (AT)
dunkle Steinfrüchte | Waldbeeren | Kirsche | würzig-kräuterig
10 cl 4.30 | 20 cl 7.70 | 75 cl 27.00

ROTWEINE



Barbera d'Asti Rosso Fuoco

Cantina Vite Colte | Barolo, Piemont (IT)
Aroma von roten Früchten | runde Struktur
10 cl 4.60 | 20 cl 8.40 | 75 cl 29.00

Heideboden Rot

Weingut Allacher | Burgenland (AT)
Aromen von Kirschkompott und roter Grütze | weich und gefällig
Reduzierter Gehalt an Histamin, Fructose und Schwefel
10 cl 4.80 | 20 cl 8.90 | 75 cl 30.00



ALLERGENE

- | | |
|-----------------------------------|--|
| L = mit Milchprodukten (lakto) | = mit Senf |
| O = mit Eiern (ovo) | = mit Lupinen |
| G = mit glutenhaltigen Rohstoffen | = mit Zwiebeln |
| S = mit Soja | = mit Knoblauch |
| N = mit Nüssen | = mit mehr als 1% hinzugefügtem Zucker |
| = mit Erdnüssen | = kinderfreundlich |
| = mit Sesam | = scharf |
| = mit Sellerie | K = Anteil an konventionellen Zutaten |
| = mit Sulfit | = vegan (rein pflanzlich) |

Bei Fragen zu Allergenen hilft euch unser Team gerne weiter.



NEWSLETTER

Abonniere unseren Newsletter und erhalte exklusive Neuigkeiten aus der tibits-Welt.

Exklusiv für unsere Abonnent:innen:

Wir teilen ein köstliches veganes tibits-Rezept mit euch.

Jetzt anmelden: tibits.de/newsletter



PHILOSOPHIE

Bei tibits steht der Genuss im Zentrum. Wir arbeiten, wenn immer möglich, mit regionalen Bauern und Lieferantinnen zusammen und unterstützen den fairen Handel.

Mehr dazu auf: tibits.de/foodfacts

Mehr Frische und weniger Food Waste: Da wir täglich frisch kochen, sind nicht immer alle Produkte bis Betriebsschluss erhältlich. Danke für euer Verständnis.

Folge uns auf
Instagram:



Vegetarian & Vegan Bio-Restaurant
Bar | Take-Away | Catering
tibits.de |     

UNSERE GETRÄNKE

Bedienung an der Bar



tibits

