

WEIN & BIER

BEDIENUNG AN DER BAR



tibits

BIER

Lammsbräu Edelpils	0.25l	0.5l
Lammsbräu Weiße	2.60	4.20

Lammsbräu Weiße, alkoholfrei	Flasche 0.5l	4.20
Lammsbräu glutenfrei, alkoholfrei	Flasche 0.33l	2.90

Craft Bier Wolfscraft	Flasche 0.33l	3.50
-----------------------	---------------	------

Radler	2.60	4.20
--------	------	------

Pils mit Zitronen Limonade

Ingwerbier	2.60	4.20
------------	------	------

Pils mit hausgemachter Ingwer-Zitronen Essenz, auch alkoholfrei erhältlich

unsere Empfehlung



LONGDRINKS

Black Lebwoski	6.50
----------------	------

Doppelter Espresso mit Vodka Wodotschka

Sprizz Veneziano	6.50
------------------	------

Veneziano Aperitivo mit Weißwein oder Secco

Gin & Thymian Tonic	7.50
---------------------	------

The Duke Munich Dry Gin mit tibits Thymian-Tonic

Swiss Mule	7.50
------------	------

Vodka Wodotschka mit Ingwer-Zitronen Essenz & Mineralwasser



WEINE

Alle unsere Weine werden von kleinen, nachhaltigen Weingütern zumindest nach Bio-Richtlinien produziert. Es werden keine Hilfsstoffe tierischen Ursprungs eingesetzt. Erhältlich im Offenausgang oder in der Flasche.

SCHAUMWEINE

	0.1l	0.75l
Weinreich Secco Perlwein	3.30	19.80
Rheinhessen (DE), leicht, trocken, fruchtig		
Organic Thunder (alkoholfrei)	3.30	19.80
Rheinland-Pfalz (DE), fruchtig, mit Ingwer- & Holunderblütenextrakt		

WEISSWEINE

	0.1l	0.2l	0.75l	1l
Weinreich Weiß	3.50	6.00	21.00	
Rheinhessen (DE), animierende Frucht, leicht mineralische Noten				
Eymann Weißburgunder	3.70	6.40	31.50	
Pfalz (DE), spontanvergoren, kräutige & würzige Aromen				
Meinklang Grauburgunder	4.20	7.40	25.20	
Burgenland (AUT), herrlich süffig				
Weinschorle	3.90			
Weißburgunder mit Mineralwasser				

ROTWEINE

	0.1l	0.2l	0.75l
Weinreich Rot	3.50	6.00	21.00
Rheinhessen (DE), warm, weich, sanft			
Barbera d'Alba Rosso Fuoco	3.80	6.80	22.80
Piemont (IT), Waldbeeren, Gewürze			

APFELWEIN

	0.25l	0.5l
Stenger's Bembelchen Bio Apfelwein	2.90	4.90
Hösbach, Vorspessart		

ESSEN & TRINKEN

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 und in London bereits seit fast 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“. Der natürliche Baustoff enthält Recyclinganteile und bewirkt ein angenehmes Raumklima, angereichert mit Frischluft aus dem benachbarten Wald durch einen Erdkanal. Die grüne Umgebung mit großer Terrasse, Schul- und Erlebnispark und einem Waldorfschule bildet die perfekte Umgebung für den Genuss der tibits Leckerbissen.

Lust bei uns zu feiern?

Ob Workshop, Meeting, Generalversammlung, Pressekonferenz, Fotoshooting oder gar Filmproduktion? Wir sorgen für einen Tapetenwechsel fern ab vom Office. Unser gemütliches Blumenzimmer gibt euch Anlass ein inspirierendes Ambiente an zentraler Lage und wir versorgen euch mit gesundem Genuss und technischen Hilfsmitteln.

Gerne beraten wir euch persönlich und planen euren Anlass mit euch.

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

Änderungen vorbehalten
Bio Zertifizierung: DE-ÖKO-007

SO FUNKTIONIERT'S BEI UNS:

- 1 Platz suchen & zum Beispiel mit einer Jacke „besetzen“.
- 2 Lieblings Speisen am Buffet auswählen (Überholen erlaubt).
- 3 An der Bar wiegen, Getränk auswählen, bezahlen & am Tisch genießen. En Guete!

alles auch zum Mitnehmen

Sandwiches ab 3.90 an der Bar erhältlich

Suppe 3.90 täglich wechselnd

BUFFET

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

Mittag Montag – Freitag, ab 11 Uhr	100 g	2.40
Abend ab 18 Uhr	100 g	2.90
Samstag- & Sonntagsbrunch von 10.30 bis 15.00 Uhr	100 g	2.40

Abkürzungen & Produkt Infos

V = vegan (rein pflanzlich)	🧄 = mit Zwiebeln
L = mit Milchprodukten (lakto)	🧄 = mit Knoblauch
O = mit Eiern (ovo)	☞ = mit mehr als 1% hinzugefügtem Zucker
G = mit glutenhaltigen Rohstoffen	👶 = kinderfreundlich
S = mit Soja	🌶 = scharf
N = mit Nüssen	🌿 = Sulfid
🌰 = mit Erdnüssen	🌿 = Senf
🌱 = mit Sesam	🌿 = Lupine
🌿 = mit Sellerie	

Bei Fragen zu Allergenen hilft euch unser Team gerne weiter.

GLACE (EIS)

Alnatura Stieleis Classic oder Mandel	1.90
Schrozberger Milchbauern Joghurt & Heidelbeere oder Vanille & Schoko	1.90
Nomoo Veganes Eis mit Cassis, Himbeer, Kokos, Mango, Kakao oder Erdnuss	3.50



KAFFEE & SCHOKOLADE

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei oder als Getreidekaffee erhältlich. Wähle zwischen Milch, laktosefreier Milch, Soja-Mandel Drink & Hafer Drink.

Espresso	2.40	doppelter	3.40
Espresso Macchiato			2.40
Kaffee Crème	2.80	doppelter	3.80
Getreidekaffee			2.80
Latte Macchiato			3.60
Caffè freddo			3.60
Espresso mit Milch oder pflanzlichem Drink & Eis			
Cappuccino	3.40	groß	4.40
Milchkaffee	3.40	groß	4.40
Extra Schuss Espresso			1.00
zum Latte Macchiato oder Cappuccino			
Kalte oder heiße Schokolade			3.40

Alnatura Drink Kakao

CHAI, TEE & PUNSCH

Ingwer-Zitronen Punsch	0.25l	0.4l	3.40	4.30
Indischer Chai *			3.60	4.60
Assam Tee mit Chai, Gewürzen & Milch oder pflanzlichem Drink				
Goldener Kurkuma Latte *			3.60	4.60
mit Zimt, Datteln & Milch oder pflanzlichem Drink				
Frische saisonale Tees			2.80	
aus frischen Kräutern & Gewürzen, saisonal auch aus unserem eigenen Kräutergarten				
Teeauswahl von Lebensbaum & Alnatura			2.80	
Ausgewählte Teemischungen im Beutel Zum Beispiel: Darjeeling First Flush, Earl Grey, Jasmin & Grün, Aloha & Apfel, Melisse & Heimat, Wald & Kräuter				

* Auch als Iced Getränke erhältlich

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Täglich frisch gepresst in der hauseigenen Saft-Produktion. Wir verwenden frische Bio-Früchte & -Gemüse.

Aktueller Tagessaft	0.1l	0.25l	1.90	3.90
Orangen			1.90	3.90
Rüebli (Karotten)			1.90	3.90
Ingwer-Rüebli			1.90	3.90
mit Apfel & Zitrone				
Mexicano			1.90	3.90
Rüebli & Orangen				

TIBITS SPEZIALITÄTEN

Spezialitäten nach Hausrezept.

Aktuelles Saison-Getränk	0.25l	0.4l	3.20	4.20
Thymian-Tonic Limonade			3.20	4.20
Ingwer-Zitronen Limonade			3.20	4.20
Hibiskus-Minze Eistee			3.20	4.20
Fruchtsaft Schorle			3.20	4.20
Saft nach Wahl mit Mineralwasser				

zuckerfrei

SOFTDRINKS OFFEN

Mineralwasser BioKristall	0.25l	0.4l	2.10	3.10
medium & still				

SOFTDRINKS FLASCHE

Mineralwasser BioKristall	0.33l	0.75l	2.90	4.90
medium & still				
fritz-kola grün & gerecht			2.90	
fritz-spritz Apfelschorle			2.90	
fritz-spritz Rhabarberschorle			2.90	

Für unsere kleinen Gästen offerieren wir gerne einen Babycino, einen Kindersirup oder einen Kindertee



Alle Preise in EURO, inkl. MwSt. DE 0119