

Infos unter: www.comedyhall.de



Nr. 44 s21

Speisen- und Getränkearte

LOKAL-ZEITUNG

Heidelberger Straße 131 · 64285 Darmstadt/Bessungen · Telefon: 0 61 51/96 42 80

Willkommen im Theaterlokal der Comedy Hall!

Lieber Gast,
das Motto der Comedy Hall „Dem Alltäglichen zum Trotz“ ist Leitgedanke und Wegweiser für unser Wirken und unser Haus, und so ist auch unsere Gastwirtschaft eine außergewöhnliche Inszenierung.

Der große Gastraum ist eingerahmt von original Papiertheater-Proszenen des 19. Jahrhunderts und dekoriert und belebt mit Theaterpuppen aus verschiedenen Zeiten und Kulturen.

Der angegliederte kleine Gastraum lädt mit seinem floralen Theater-Szenario in einen illusorischen „Wintergarten“ ein.

Die Speisekarte reicht von Hausmannskost bis hin zu feiner hessischer Küche, ergänzt durch ein wechselnd kulinarisches Angebot, welches von unseren vier Köchen, die ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben, zu leichtem Mundwerk kreiert wird. Übrigens ein sehr zu empfehlendes Oeuvre zu dem vollen Mundwerk auf unserer Theaterbühne. Darüber hinaus soll unsere „Wertschaft“ im traditionellen Sinne ein geselliger Ort sein, an dem sich die Gäste rundum wohl fühlen. Es soll gelacht und vor allem viel „geschwätzt“ werden, darum sind auch eine fröhliche



Feierrunde oder ein „Absacker im Steh’n“ stets wohl gelitten.

Bei größeren Feierlichkeiten kann es gerne auch „Drunter und Drüber“ gehen: im Tagungsraum

über dem Theaterlokal oder in der Club-Bar unter dem Theatersaal.

Und nun wünschen wir Ihnen noch einen fröhlichen Abend und guten Appetit!



Tischreservierung: Telefon: 0 61 51/96 42 80 · Mail: tischreservierung@comedyhall.de

KIKERIKI THEATER

Das KIKERIKI THEATER wurde 1979 von Roland Hotz in Darmstadt gegründet und gab am 7. September 1980 seine erste öffentliche Vorstellung für Kinder. 1984 hatte dann das erste abendfüllende Erwachsenenprogramm Premiere.

1993 wurde nach dreizehn Jahren Wanderschaft ein eigenes kleines Theater in Darmstadt eröffnet und bereits 1996 führte eine fast explosionsartig steigende Nachfrage zur Eröffnung der COMEDY HALL. Der Stil und der Erfolg des KIKERIKI THEATERS entstand aus der Lust am „Machen“: Stücke schreiben, Puppen bauen, Dekorationen und Ausstattung fertigen, komponieren, inszenieren

und spielen, spielen, spielen. In mehr als 40 Jahren wurden über 10.500 Vorstellungen gegeben. Heute besteht das Ensemble aus 12 Mitgliedern, die in wechselnder Besetzung spielen.

Im Puppenspiel für Kinder will das KIKERIKI THEATER mit märchenhaften und fantasievollen Stücken sehr bewusst einen Kontrapunkt zur gängigen Kinderunterhaltung bieten. Nicht das „Moderne und Angesehene“ liegt uns am Herzen, sondern das, was droht, in Vergessenheit zu geraten.

Wir sehen das Puppenspiel als ideales Medium, dem Trend der medial-digitalen „Entkindlichung“ entgegenzuwirken und ein wenig von der „nostalgisch

heilen Kinderwelt“ zu erhalten. Das Spiel des KIKERIKI THEATERS für Erwachsene hingegen entsteht aus der Lust, dem Volk aufs Maul zu schauen und beim Wiederkäuen kein Blatt vor den Mund zu nehmen. Mit Vorliebe werden die kleinen Probleme des Lebens, die Tücken des Alltags und all die menschlichen Schwächen mal schwer-, mal leichtverdaulich dargeboten. So wird die Puppe zur dreidimensionalen Karikatur und lustvoll werden gerade die weniger angenehmen Zeitgenossen bis zur Irrwitzigkeit überzeichnet.

Zudem erweckt der liebevoll ironische Umgang mit der Mund- und Lebensart der Südhessen

bei den Zuschauern eine erfreulich angenehme Vertrautheit.

All diese „Zutaten“ ergeben das „Erfolgsrezept“, mit dem das KIKERIKI THEATER zum erfolgreichsten Puppentheater für Erwachsene in Deutschland geworden ist.

Allein in der COMEDY HALL wurden seit der Eröffnung im März 1996 über 6.400 Abendvorstellungen in Folge gegeben. Das KIKERIKI THEATER hat sich somit zu einem Volkstheater im besten Sinne entwickelt, denn es ist ein Theater für alle, ohne dabei jedoch volkstümlich mit abgestandenem Heimatnief zu sein, sondern mit ehrlich frischem Stallgeruch.

PUPPENBÜHNE UND VOLKSTHEATER



Fragen Sie nach der Empfehlung des Tages

Subb'

„Ourewäller Kadoffelsubb“^{3,4,5,6,10}

Odenwälder Kartoffelsuppe
mit Speck und Zwiebeln € 5,80

„Gut und Satt“

Eintopf des Hauses € 7,80



Zum Schnawweliern

„Tschingderassabum“^{2,4,5}

Kochkäse mit Musik, Brot und Butter € 8,20

„Worscht-Athlet“^{2,4,5,10}

Hessischer Wurstsalat
mit Brot und Butter € 8,90

„Dibbedibb“⁶

Hausgemachte Kartoffelchips
mit Kräuterquark € 6,50

„De Ingeborsch ihrn, mit Dickebackenmusik odder ohne“^{2,4}

Handkäse auf zweierlei Art, klassisch
und mit Schnittlauch und Sauerrahm,
dazu Brot und Butter € 10,20

„Tartarata“

Handkäsetatar mit Apfel und Rettich
€ 8,90

Griezeug

„Toni's Goggelores“

Großer gemischter Salat in
Joghurt-Dressing
– mit gebratenen Rindersteak-Streifen
und Champignons³ € 18,50
– mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
und Kirschtomaten € 16,80

„Salädsche“

Gemischter Salat aus angemachten
Salaten und Blattsalaten
klein € 4,80
groß € 11,80



Noochdisch

„Deppenkaiser“⁴

Kaiserschmarrn mit
Apfelkompott und Puderzucker € 9,10

„Glei gibts was uff die Waffel“

Hausgemachte Waffel mit Omas
Schokoladensöße und Vanilleeis € 6,40

Bitte fragen Sie nach unserem Tagesdessert

Fragen Sie nach der Empfehlung des Tages

Hauptsach**„Erwin“**

Schweineschnitzel paniert

– mit Bratkartoffeln ^{4,6} € 12,20– mit Bratkartoffeln u. Kochkäse ^{2,4,5,6} € 14,20– mit Bratkartoffeln und
Grüner Soße ^{4,6} € 14,20**„Erwin naggisch“ ^{2,4,6}**

Schweineschnitzel „Natur“ mit

Kartoffelchips und Champignonsoße € 14,50

„Wos'n Watzmann“

Darmstädter Mokka Stout-Sauerbraten

mit Gewürzrotkraut und

Kartoffelklößen € 17,60

„Ebbelwoi Hinkelsche“

In Apfelwein geschmortes

Hähnchenbrustfilet in Rahm mit

Gurken-Rettich-Salat,

dazu Butter-Spätzle € 16,80

„König Norbert sei Klopse“

Klopse „Königsberger Art“ mit

Kartoffelpüree und

Rote-Beete-Salat € 15,50

„Schorschedeller“ ^{3,4,6,10,11}

Ofenschinken in Altbiersoße mit

mit Bayrisch-Kraut und

Petersilienkartoffeln € 13,50

„Darmstädter Hambojer“ ^{2,4,5}

Rinderhacksteak mit Schmorzwiebeln,

Blattsalat, Kochkäse und

Grüner-Soße-Creme,

dazu Olivenöl-Kartoffelspalten € 12,80

Hauptsach**„Gequellde mit grie Sesje“ ⁶**

Frankfurter Grüne Soße

mit Salzkartoffeln und Ei € 9,10

„Zorde Baggelscher“ ⁶

Zarte Rinderbäckchen

in Rotwein geschmort, mit buntem

Marktgemüse und

Kartoffeltörtchen € 15,80

„Schee Haschee“ ^{1,3,8}

Nudeln mit Haschee

€ 10,80

„Uffgemotzt Gemies“**Gnocchi**

Gebratene Gnocchi mit saisonalem

Pfannengemüse mit Rosmarin,

Thymian und Knoblauchcroutons € 12,80

„Salemaleikum“ ⁴

Gebackenes Kräuter-Lachsfilet

mit Quinoa-Salat (Tomate, Gurke,

rote Zwiebel, Petersilie) dazu

Chili-Limetten-Marmelade € 17,80

Zusatzstöffscher

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1 Aromastoffe | 8 Süßungsmittel |
| 2 Farbstoffe | 9 Gewachst |
| 3 Konservierungsstoffe | 10 Nitritpökelsalz |
| 4 Antioxidationsmittel | 11 Phosphat |
| 5 Geschmacksverstärker | 12 Chinin |
| 6 Geschwefelt | 13 Coffein |
| 7 Geschwärzt | |

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

Weine

Weißwein

		0,2l	1,0l
<i>Auerbacher Rott</i>	Riesling Bergstraße QbA, trocken	€ 4,90	€ 23,00
<i>Westhofener Silvaner</i>	Fritz Groebe Rheinhessen QbA, trocken oder halbtrocken	€ 4,90	€ 23,00
<i>Pinot Grigio</i>	I.G.T. Le Anfore Zonin, trocken	€ 4,90	€ 23,00
			0,75l
<i>Grauer Burgunder</i>	Heyl zu Herrnsheim trocken, Rheinhessen	€ 5,90	€ 22,00
<i>Le Petit Berticot</i>	Sauvignon Blanc, IGP Alantique	€ 5,90	€ 22,00
<i>Kaufmann Riesling</i>	Urban Kaufmann, Rheingau QbA	€ 5,90	€ 22,00
<i>Weißburgunder</i>	Burg Ravensburg Baden, trocken		€ 24,00
<i>Sauvignon blanc</i>	Moroki Marlborough, trocken		€ 24,00
<i>Weißburgunder</i>	Alois Lageder, Südtirol DOC		€ 26,00

Rotwein

		0,2l	1,0l
<i>Vin de Pays d'oc</i>	Cellier des Vicomtes, trocken	€ 4,90	€ 23,00
<i>Dornfelder</i>	Vier Jahreszeiten, Pfalz halbtrocken	€ 4,90	€ 23,00
			0,75l
<i>Poggio del Dasso</i>	Chianti DOCG, Cantina di Montalcino, trocken	€ 5,90	€ 22,00
<i>Luccarelli Rosso</i>	Puglia Apulien IGT, trocken	€ 6,10	€ 23,00
<i>Blackprint</i>	Markus Schneider, Pfalz QbA		€ 29,00
<i>Lagrein</i>	Alois Lageder DOC, Südtirol		€ 28,00
<i>Nero d'Avola</i>	Principi di Butera Amira DOC, Sizilien		€ 26,00

Weißherbst/Rosé

		0,2l	1,0l
<i>Westhofener Weißherbst</i>	Fritz Groebe, Rheinhessen QbA, Spätburgunder, trocken	€ 4,90	€ 23,00
<i>Portugieser Weißherbst</i>	Wachenheimer Mandelgarten D.Q. lieblich	€ 4,90	€ 23,00
			0,75l
<i>Pinotage Rosé</i>	Delheim Coastal Region, trocken		€ 24,00
<i>Estandon Héritage</i>	Rosé Côte de Provence A.O.C., trocken		€ 26,00

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

Alkoholfreie Getränke 0,2l

Sinalco Cola/Orange/Zero ^{1,2,8,10}	€ 2,50	€ 4,30
Odenwald Quelle Zitrone	€ 2,50	€ 4,30
Apfelsaft-Schorle	€ 2,50	€ 4,30
Apfel-/Orangen-/Kirschsaft	€ 2,70	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon ^{1,5}	€ 2,70	€ 4,50
Schweppes Tonic Water ^{1,2}	€ 2,70	€ 4,50

0,33 l

Bionade Holunder	€ 3,00	
Grohe Fassbrause ^{1,4}	€ 3,00	

0,25 l **0,75 l**

Odenwald Quelle Classic	€ 2,40	€ 5,90
Odenwald Quelle Medium	€ 2,40	€ 5,90
Odenwald Quelle Naturelle	€ 2,40	€ 5,90

Braustüb'l vom Fass 0,3 l **0,5 l**

Pilsner	€ 3,00	€ 4,80
Hefeweizen	€ 3,00	€ 4,80
Helles	€ 3,00	€ 4,80

... aus der Flasche 0,33 l **0,5 l**

Kristallweizen		€ 4,80
Hefeweizen dunkel		€ 4,80
Diebels Alt	€ 3,00	
Braustübl alkoholfrei	€ 3,00	
Hefeweizen alkoholfrei		€ 4,80

Äppler 0,25 l **0,5 l**

Pur/sauer/süß	€ 2,50	€ 4,50
	1 l	2 l
Bembel	€ 8,50	€ 16,00

Heiße Getränke

Kaffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,20
Espresso	€ 2,30
Doppelter Espresso	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,20
Tee (verschiedene Sorten)	€ 2,50

Liewer e dunkel Wertschaft,
wie en helle Awweitsplatz.

Liewer de Mache verrenckt,
wie em Wert was geschenkt.

Des bissje was ich ess,
des kann ich aach trinke.

Liewer en Bauch vum Saufe,
wie en Buggel vum Schaffe.

Was de Bauer nett kennt,
des frissder nett.

In de Not schmeckt die Worscht
ach ohne Brot.

Wer ned kimmt zur rechde Zeid,
der muß fresse was iwwerisch bleibt.

Ich koch so gut wie ich kann,
un was mein Hund nett frisst,
des frisst mein Mann.

Der duht beim Schaffe friehr
un beim Ässe schwitze.

Kadoffel schmecke am besde,
wannse dorsch e Sau gerdriwwe sinn.

Immer ahns nachem annern,
so wie mer die Klees isst.

In de Not frißt de Deiwel Migge.

Die dimmsde Bauern,
hawwe meisdens die dicksde Kadoffel.

Wer protzt an de Schissel,
dem schads an seim Rissel.

Wie mer isst, so schafft mer ach.

Wann mer dich nett hädde un die
Leffel, da mißde mer die Supp saufe.

Es werd nix so heiß gegässe
wies gekocht werd.

Sekt

Crémant d'Alsace, Raymond & Martin Klein			
Brut, Burgund Flasche	0,75l	€	28,50
Fritzanto, Riesling-Perlwein			
	Glas	0,1l	€ 4,50
	Flasche	0,75l	€ 24,00

Aperitif

Martini Bianco/Rosso/D'Oro	5 cl	€	3,50
Campari-Orange ²		€	6,00
Spritz - Aperol/Campari ²		€	5,50
... mit Fritzanto ²		€	6,50

Cognac / Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	€	3,50
Remy V.S.O.P.	2 cl	€	5,20

Whisky

Johnnie Walker	2 cl	€	4,20
Jack Daniel's	2 cl	€	4,20
Glenmorangie			
The Original 10 Jahre	2 cl	€	5,80

Vom Trinken auf „hessisch“

Schlenkerbrieh schlechtes Getränk

Rachebutzer Schnaps

Rambass schlechter Wein

Piffche kleines Gläschen Wein

Humbe Trinkgefäß

Dutt Zechgelage

Drebbelbier abgestandenes Restbier

Liköre

Baileys ^{1,2}	2 cl	€	3,30
Amaretto di Saronno	2 cl	€	3,30
Sambuca Molinari	2 cl	€	3,30

Obstbrände

Prinz Obstler	2 cl	€	3,30
Prinz Williams	2 cl	€	3,30
Prinz Alte Kirsche	2 cl	€	5,20
Prinz Alte Wald-Himbeere	2 cl	€	5,20
Prinz Alte Marille	2 cl	€	5,20
Dirker Haselnussgeist	2 cl	€	5,20

Digestif

Roner Grappa la Oro	2 cl	€	3,50
Nonino Grappa il Moscato	2 cl	€	5,20
Wagner's Mispelchen	2 cl	€	4,00
Malteser	2 cl	€	3,30
Linie Aquavit	2 cl	€	3,50
Odenwälder Bub	2 cl	€	3,30
Fernet Branca ¹	2 cl	€	3,30
Fernet Menta ¹	2 cl	€	3,30
Ramazzotti	4 cl	€	4,80
Jägermeister	2 cl	€	3,30
Underberg	2 cl	€	3,30



TISCHRESERVIERUNG

Telefon: 061 51/96 42 80 oder
tischreservierung@comedyhall.de

Comedy Hall – Frisch, Frech, Fröhlich, Frei

Am 17. September 1899 war die Grundsteinlegung der Bessunger Turnhalle, in der sich heute die Comedy Hall befindet. Am 11. November 1900 wurde sie als Stätte zur Leibesertüchtigung eröffnet. 1926 wurde die Halle durch den Anbau einer Gastwirtschaft auch zu einem Ort für kulturelle Veranstaltungen erweitert.

Nach der völligen Zerstörung im Krieg wurde sie durch die tatkräftige Mithilfe der Darmstädter Bürger wieder aufgebaut und war ab 1953 die erste funktionsfähige Versammlungsstätte der Stadt.

Nach dem Bau einer neuen Sporthalle 1995 beendete die alte „Hall“ ihre sportliche Laufbahn. Eine weitere Zukunft des traditionsreichen

Gebäudes wurde in Frage gestellt und man dachte bereits über einen Abriss nach.

Zur selben Zeit suchten wir für das KIKERIKI Theater eine größere Spielstätte. Nach einer kurzen Verhandlungs- und Planungsphase, getreu der KIKERIKI-Philosophie

„Nicht reden, sondern machen“, wurde schon im März 1996 aus der „Bessunger Hall“ die „Comedy Hall“.

Die bekannten vier „F“ Turnvater Jahns: „Frisch, Fromm, Fröhlich, Frei“ waren nun mit „Frisch, Frech, Fröhlich, Frei“ neu besetzt.

Mit größter Lust haben wir die alte Turner-Dame in eine

Kleinkunst-Diva verwandelt. Ihre tägliche Hege und Pflege verschafft uns auch heute noch immer die größte Lust. Und mit dieser Lust wollen wir anstecken.

Sie sehen, wir zeigen nicht nur gerne Theater, sondern wir lieben auch das

Theater „Drumherum“.

Der Theaterbesuch sollte nicht nur ein „Zwischengang“ sein, sondern als „Menü“ zelebriert werden.

Vorher essen gehen, dann ins Theater und nachher irgendwo was trinken: Bei uns können Sie alles haben; in einer unverkrampften und geselligen Kleinkunstatmosphäre entspannen und gemütlich an einem Ort blei-

ben und sesshaft werden, egal ob einsam, zweisam oder mehrsam. Weg von der Flüchtigkeit der Momente, zurück zu den Ereignissen, an die man sich noch nach langer Zeit zurückerinnert und anderen davon erzählt. So wird unsere Theater-Idee von Mund zu Mund getragen. Ob dieses „Mund-Werk“ ein Kunstwerk ist oder nicht, das ist Geschmackssache. Und Geschmack ist bekanntlich so eine Sache. Jeder nach seiner Art!

Darum servieren wir unser Theater und unsere Stücke am liebsten als deftige Hausmannskost auf hauseigene „Mund-Art“, stets unter unserem Motto:

„Dem Alltäglichen zum Trotz!“



Unser Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit

