

Montag bis Samstag von 17.00 Uhr bis 1.00 Uhr geöffnet / Sonntag Ruhetag

# Comedy Hall



Nr. 39 W18

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

Der angegliederte kleine Gasträum 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](mailto: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 Ausstattungen fertigen, komponieren, inszenieren und spielen, spielen, spielen.

Und in mehr als 39 Jahren, bei über 10.000 Vorstellungen, musste nicht eine einzige Vorstellung ausfallen. 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 Angesehte“ 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 6.000 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 Heimatmief zu sein, sondern mit ehrlich frischem Stallgeruch.

## PUPPENBÜHNE UND VOLKSTHEATER



Fragen Sie nach der Empfehlung des Tages

## Subb'

**„Ourewäller Kadoffelsubb“** <sup>3, 4, 5, 6, 10</sup>  
Odenwälder Kartoffelsuppe  
mit Speck und Zwiebeln € 5,80

**„Gähleriewe Sibbsche“**  
Karotten-Kokos-Süppchen  
mit Kräuter Öl – vegan – € 5,80

**„Gut und Satt“**  
Eintopf des Hauses € 7,80



## Zum Schnawweliern

**„Tschingderassabum“** <sup>2, 4, 5</sup>  
Kochkäse mit Musik, Brot und Butter € 8,20

**„Worscht-Athlet“** <sup>2, 4, 5, 10</sup>  
Hessischer Wurstsalat  
mit Brot und Butter € 8,90

**„Dibbedibb“** <sup>4</sup>  
Hausgemachte Kartoffelchips  
mit Kräuterquark € 6,50

**„De Ingeborsch ihrn,  
mit Dickebackenmusik odder ohne“** <sup>2, 4</sup>  
Handkäse auf zweierlei Art, klassisch  
und mit Schnittlauch und Sauerrahm,  
dazu Brot und Butter € 9,80

**„e mortz Kadoffel“**  
Ofenkartoffel mit Salatbouquet, € 11,80  
wahlweise gefüllt mit:  
- Hackfleisch und geriebenem Käse oder  
- geräuchertem Lachs und Kräuterquark

## Griezeug

**„Toni“** <sup>3</sup>  
Blattsalate in Kräuter-Vinaigrette  
mit gebratenen Rinderhüftsteak-Streifen  
und Champignons € 18,50

**„Goggelores“**  
Blattsalate in Cranberry-Kirsch-Dressing  
mit gebratenen Hähnchenbrustspießen  
und Kirschtomaten € 16,20

**„Prunk Deller“** <sup>3, 4</sup>  
Gemischter Salat in Honig-Senf-Dressing  
mit gebratenen Garnelenschwänzen  
und Zitronen-Croutons € 18,50

**„Salädsche“**  
Gemischter Salat aus angemachten  
Salaten und Blattsalaten  
klein € 4,80  
groß € 11,80



Wenn es interessiert, können wir  
immerhin bei Interesse  
für Sie sein

### Zusatzstoffscher

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

Fragen Sie nach der Empfehlung des Tages

## Hauptsach

### „Erwin“

- Schweineschnitzel paniert  
 – mit Bratkartoffeln <sup>4</sup> € 12,20  
 – mit Bratkartoffeln u. Kochkäse <sup>2,4,5</sup> € 14,20  
 – mit Bratkartoffeln und  
 Grüner Soße <sup>4</sup> € 14,20  
 – mit Bratkartoffeln und  
 Zwiebelsoße <sup>1,4</sup> € 14,20

### „Erwin naggisch“ <sup>4</sup>

- Schweineschnitzel „Natur“ mit  
 Kartoffelchips und Waldpilzrahm € 14,50

### „Paradestick“

- Rumpsteak (220g)  
 mit Rotwein-Schmorzwiebeln  
 oder Frankfurter Kräuter-Kruste  
 – mit Ofengemüse  
 – mit Bratkartoffeln <sup>4</sup>  
 – mit kleinem gemischten Salat € 24,50

### „Maradonna Wedder“ <sup>2</sup>

- Argentinisches Rib Eye Steak  
 (ca 300 g) mit Kräuterbutter,  
 Süßkartoffel-Schnitzen und  
 Zitronen Sour Cream € 29,50

### „Ebbelwoi Hinkelsche“

- In Apfelwein geschmortes Hähnchenbrust-  
 filet in Rahm mit Salat von gelber und  
 roter Beete, dazu Butter-Spätzle € 14,80

### „Schorschedeller“ <sup>3,4,10,11</sup>

- Ofenschinken in Altbiersoße mit  
 Rahmwirsing und Semmelknödeln € 13,10

### „Darmstädter Hambojer“ <sup>2,4,5</sup>

- Rinderhacksteak mit Schmorzwiebeln,  
 Kochkäse und Grüner-Soße-Creme  
 dazu gemischte Blattsalate € 12,80

## „Hauptsach

### „Gequellde mit grie Sesje“ <sup>4</sup>

- Frankfurter Grüne Soße  
 mit Salzkartoffeln und Ei € 9,10

### „Zorde Baggelscher“ <sup>4</sup>

- Zarte Rinderbäckchen in Burgunder  
 geschmort mit Marktgemüse  
 und Kartoffelstampf € 15,80

### „Uffgemotzt Gemies“

- Ofengemüse (Paprika, Zucchini,  
 Tomaten, Auberginen, Champignons,  
 Knoblauch, Rosmarin und Thymian)  
 mit Mozzarella überbacken € 9,80

### „Seereiwer“

- Gedämpfter Kabeljau mit  
 Senfsoße auf Perlgraupen-Risotto € 16,20

### „Abrazzos Tippe“ <sup>2,3,4,11</sup>

- Rigatoni in Kirschtomaten-Soße  
 mit Fenchel Bratwurst € 10,80



## Noochdisch

### „De Brüller“ <sup>1,2</sup>

- Crème Brûlée  
 mit gemischten Früchten € 6,20

### „Kischelsche“ <sup>1</sup>

- Hausgemachtes Schokoladen-  
 küchlein mit heißem Kern,  
 Vanilleeis und Schlagsahne € 7,40

Bitte fragen Sie nach unserem Tagesdessert

## Weine

## Weißwein

		0,2l	1,0l
<i>Auerbacher Rott</i>	Riesling Bergstraße QBA, trocken	€ 4,00	€ 20,00
<i>Westhofener Silvaner</i>	Fritz Groebe Rheinhessen QbA, trocken oder halbtrocken	€ 4,00	€ 20,00
<i>Oberbergener Baßgeige</i>	Weißburgunder Baden QBA, trocken	€ 4,60	€ 21,00
<i>Pinot Grigio</i>	Soligo Venetien, trocken	€ 4,20	€ 21,00
			<b>0,75l</b>
<i>Le Petit Berticot</i>	Sauvignon Blanc, IGP Alantique	€ 5,90	€ 21,00
<i>Weißburgunder</i>	Alois Lageder, Südtirol DOC		€ 26,00
<i>Grauer Burgunder**</i>	Alexander Laible, Baden		€ 29,00
<i>Roero Arneis</i>	Villata Piemont, DOCG		€ 24,00
<i>Chardonnay Reserve</i>	Kilian Hunn, Baden		€ 32,00

## Rotwein

		0,2l	1,0l
<i>Sasbachwaldener</i>			
<i>Alde Gott</i>	Spätburgunder Baden QBA, halbtrocken	€ 5,50	€ 22,00
<i>Chateau Gramet</i>	Bordeaux AC, trocken	€ 5,10	€ 24,00
<i>Beaujolais</i>	Albert Bichot AOC, trocken	€ 5,10	€ 24,00
			<b>0,75l</b>
<i>Villa Masua</i>	Chianti Toscana DOCG, trocken	€ 5,90	€ 21,00
<i>Villa Antinori</i>	Chianti Toscana IGT, trocken	€ 8,80	€ 32,00
<i>Blackprint</i>	Markus Schneider, Pfalz QbA		€ 29,00
<i>Lagrein</i>	Alois Lageder DOC, Südtirol		€ 28,00

## Weißherbst/Rosé

		0,2l	1,0l
<i>Westhofener Weißherbst</i>	Fritz Groebe, Rheinhessen QbA, Spätburgunder, trocken	€ 4,00	€ 20,00
<i>Portugieser Weißherbst</i>	Hofgut Ebling, lieblich	€ 4,40	€ 21,00
<i>Sasbachwaldener</i>	Spätburgunder Baden QBA, halbtrocken	€ 5,00	€ 22,00
<i>Alde Gott</i>			
			<b>0,75l</b>
<i>Villa Antinori Cipresseto</i>	Santa Cristina, Toskana IGT		€ 28,00

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

## Braustüb'l

Pils	0,3l	€ 2,60
Helles	0,3l	€ 2,60
Weißbier Hefe	0,3l	€ 2,60

## Flaschenbier

Weißbier Kristall	0,5l	€ 4,10
Hefe alkoholfrei	0,5l	€ 4,10
Alkoholfrei	0,33l	€ 2,60
Diebels Alt	0,33l	€ 2,60

## Apfelwein

Apfelwein pur / süß / sauer	0,25l	€ 2,50
	0,5l	€ 4,50
Apfelwein Bembel	1l	€ 8,50
Apfelwein Bembel	2l	€ 16,00

## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,2l	€ 2,40
Orangen- oder Kirschsafft	0,2l	€ 2,40
Sinalco-Cola / light <sup>1,2,8,13</sup>	0,2l	€ 2,30
Spezi <sup>2,13</sup>	0,2l	€ 2,30
Sinalco Orange	0,2l	€ 2,30
Odenwald Quelle Zitrone	0,2l	€ 2,30
Odenwald-Quelle Classic	0,25l	€ 2,00
Odenwald-Quelle Classic	0,75l	€ 5,60
Odenwald-Quelle Medium	0,25l	€ 2,00
Odenwald-Quelle Medium	0,75l	€ 5,60
Odenwald-Quelle Naturelle	0,25l	€ 2,00
Odenwald-Quelle Naturelle	0,75l	€ 5,60
Bitter Lemon <sup>1,5</sup> / Tonic Water <sup>12</sup>	0,2l	€ 2,50
Bionade Holunder	0,33l	€ 2,70
Grohe Fassbrause <sup>1,4</sup>	0,33l	€ 2,70

## Misch-Masch

Diesel	0,3l	€ 2,60
Radler	0,3l	€ 2,60
Weinschorle	0,2l	€ 4,00

## Heiße Getränke

Kaffee / Tee	€ 2,20
Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,10
Heiße Schokolade	€ 2,80

Liewer e dunkel Wertschaft,  
wie en helle Awweitsplatz.

Liewer de Mache verrenckt,  
wie em Wert was geschenckt.

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 friehrn  
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 meidsens 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

Fürst von Metternich			
Flasche	0,75l	€	28,00
Fritzanto, Riesling-Perlwein			
Glas	0,1l	€	4,00
Flasche	0,75l	€	25,00

## Aperitifs

Sherry dry, medium, cream	5 cl	€	2,40
Martini bianco / rosso	5 cl	€	2,40
Campari-Orange <sup>2</sup>		€	6,00
Campari-Soda <sup>2</sup>		€	5,00
Spritz – Aperol/Campari <sup>2</sup>		€	5,50

## Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	€	3,50
--------------	------	---	------

## Cognac

Remy V.S.O.P.	2 cl	€	4,80
---------------	------	---	------

## Whisky

Scotch	2 cl	€	3,80
Bourbon	2 cl	€	3,80

## Vom Trinken auf „hessisch“

<b>Schlenkerbrieh</b>	schlechtes Getränk
<b>Rachebutzer</b>	Schnaps
<b>Rambass</b>	schlechter Wein
<b>Piffche</b>	kleines Gläschen Wein
<b>Humbe</b>	Trinkgefäß
<b>Dutt</b>	Zechgelage
<b>Drebbelbier</b>	abgestandenes Restbier

## Liköre

Baileys <sup>1,2</sup>	2 cl	€	3,10
Amaretto di Saronno	2 cl	€	3,10
Sambuca Molinari	2 cl	€	3,10

## Digestifs

Odenwälder Bub	2 cl	€	3,10
Fernet Branca <sup>1</sup>	2 cl	€	3,10
Fernet Menta <sup>1</sup>	2 cl	€	3,10
Ramazzotti	4 cl	€	4,80
Malteser	2 cl	€	3,10
Linie Aquavit	2 cl	€	3,50
Jägermeister	2 cl	€	3,10
Underberg	2 cl	€	3,10
Williamsbirne	2 cl	€	3,10
Himbeergeist	2 cl	€	3,10
Kirschwasser	2 cl	€	3,10

Gesdern noch gesund un munder,  
un heit schmeckdsem schun widder.



**TISCHRESERVIERUNG**

Telefon: 06151/96 42 80 oder  
[tischreservierung@comedyhall.de](mailto:tischreservierung@comedyhall.de)

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

# 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

