

# MITTAG

bitte wenden

Montag, 08.06. – Freitag, 12.06.2026  
12.00 – 14.00 Uhr

## SPARGELCREMESUPPE 🍄

mit grünem und weißem Spargel,  
mit Zitronen-Pfeffer verfeinert 5,5

## BEILAGENSALAT 🍃

serviert im Glas mit  
Himbeerdressing 5,9

—

## PFANNENGYROS

marinierte Streifen vom hessischen  
Landschwein mit Zwiebeln gebraten,  
serviert mit Pommes frites und einem  
Feta-Paprikadip 13,9

## OFENKARTOFFEL 🍅

mit Sour Cream auf Wildkräutersalat  
mit bunten Tomaten und Italian  
Dressing 12,9

—

## MASCARPONECREME 🍓

mit Erdbeeren 4,8

## TAGESSCHNITZEL

kleines Schnitzel wahlweise mit  
- Kochkäse und gebratenen Kartoffeln  
- Grüner Sauce und gebratenen Kartoffeln  
- Bolognesesauce und gebratenen Kartoffeln  
- Rahmsauce und Spätzle  
- Pfeffersauce und Spätzle  
13,9

## BIERGULASCH

kleine Portion zart geschmortes Rindfleisch  
in kräftiger Dunkelbiersauce, mit Kräutern  
verfeinert, dazu Butterspätzle 13,9

## NUDELN MIT BOLO

Spaghetti überzogen mit Bolognesesauce,  
garniert mit Parmesan und Pesto 10,9

Info zum Genussbuch:

Eine Person bestellt von der Mittagskarte,  
die zweite Person kann auch aus der  
Lokalzeitung oder der Spargelauswahl wählen.

Änderungen vorbehalten  
Alle Preise in Euro

**Sitte**  
Restaurant

# SPARGEL

bitte wenden

## SPARGEL MIT HOLLANDAISE

südhessischer Stangenspargel mit Hollandaise  
und Salzkartoffeln 18,9

## SPARGEL MIT BUTTER

südhessischer Stangenspargel mit zerlassener  
Butter und Salzkartoffeln 18,9

## SPARGEL MIT SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein  
mit südhessischem Stangenspargel, Hollandaise  
und Salzkartoffeln 29,9

## SPARGEL MIT KLEINEM SCHNITZEL

kleines paniertes Schnitzel vom hessischen  
Landschwein mit Stangenspargel, Hollandaise  
und Salzkartoffeln 26,9

