

HERBST EMPFEHLUNG

Mo-Fr 17.00 - 21.00 | Sa-So 12.00 - 21.00 Uhr



Sitte Restaurant

Renate Bellin GmbH
Karlstraße 15
64283 Darmstadt
Telefon 06151-22 2 22
www.restaurant-sitte.de

Küchenzeiten:
täglich: 12.00 – 21.30 Uhr
Fr – Sa: 12.00 – 22.00 Uhr

Kein Ruhetag

BIER

PFUNGSTÄDTER HELLES
Hopfen- und Malzaromen |
leichte Honignote | schlank

Stammwürzegehalt: 11,5%
Alkoholgehalt: 4,9% vol

1 Maß 9,50 €
½ Maß 4,90 €

PFUNGSTÄDTER URWEIZEN
naturtrüb | fruchtig im Geruch |
Feuerwerk an Aromen

Stammwürzegehalt: 12,4%
Alkoholgehalt: 5,3% vol

½ Maß 4,90 €

VORSPEISE

– VEGAN
KÜRBISSUPPE
Hokkaido | Kokosrahm | Rotes Curry
5,50 €

– VEGAN
KLEINER HERBSTSALAT
Wildkräuter | Feldsalat | Cassis Dressing |
Maronen | Kürbiskernöl
7,90 €

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET MEDAILLONS
neuseeländisches Rind | sous-vide gegart |
Waldpilz-Maronenkruste | Rahmwirising |
Süßkartoffel-Schupfnudeln | Kürbispesto
29,50 €

– VEGAN
SAUERKRAUT EINTOPF
Weinkraut | Räucherpflaumen | Kräuterlinge |
Hokkaido-Kartoffelpüree
13,90 €

WILDEDELGULASCH
Hirsch aus der Schwitzer Heide* |
Butterspätzle | Preiselbeerbirne
19,50 €

DESSERT

MON CHERI MEETS VANILLE
Mousse von dänischer Zartbitterschokolade |
Kirsche | Vanillesauce | Triple Chocolate
Streusel | Sahne
7,90 €

*Das Wild stammt aus dem Naturpark Schwitzer und Nossentiner Heide in Mecklenburg und angrenzenden Gebieten und wird dort waidgerecht gejagt. Die Mecklenburgischen Wälder gehören zu den größten zusammenhängenden Waldgebieten in Deutschland und bieten dem Wild perfekte Bedingungen, um ungestört aufzuwachsen.