

FRÜHLING



APERITIF

PROSECCO

mit Waldbeere

0,1 l 5,50 €

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry,
Beeren, Eis

0,2 l 7,20 €

SPRITZ APEROL

Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Eis

0,2 l 7,20 €

HUGO ALKOHOLFREI

alkoholfreier Riesling, Soda,
Holunder, Limette, Minze

0,2 l 7,20 €

WEIN

WEISSWEIN

Grauer Burgunder Q.b.A.

Weingut Johanninger

nussig, mineralisch

und druckvoll

0,75 l 29,00 €

ROTWEIN

Italien Apulien

Primitivo Puglia IGT Maestro

vollmundig und rund

0,75 l 28,00 €

VORSPEISE

SITTES FRÜHLINGSKÄSE

auch zum Teilen - Camembert-Frischkäsecreme in Herzform, serviert mit frischer Kresse, Radieschen und eingelegten Zwiebeln, dazu Malzbergbauernbrot
7,90 €

HAUPTSPEISEN

GEMÜSEINTOPF

serviert in der Löwenkopfterrine - von Wurzelgemüse; Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Lauch, Grünkohl und Mettenden
14,90 €

MEDITERRANE PUTENSTEAKS

zwei kleine Putensteaks an Ratatouille-Gemüse von Aubergine, Paprika, Zucchini und Tomate, serviert mit gefüllten Gnocchi
22,50 €

FORELLE MÜLLERIN ART

ganze Forelle aus hessischen Gewässern, gebraten mit Reismehl, dazu Speckdrillinge und Schmand-Gurkensalat
19,50 €

GRÜNE SAUCE SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom Schwein mit hausgemachter Grüner Sauce, dazu gebratene Kartoffeln
15,90 €

GRÜNE SAUCE

aus den sieben Kräutern – Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Kresse und Borretsch – mit vier halben Bio-Eiern vom Birkenhof in Groß-Zimmern, dazu Salzkartoffeln
14,90 €



www.blauer-engel.de/uz14a

Druck auf 100 % Altpapier
Wir beziehen Ökostrom

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