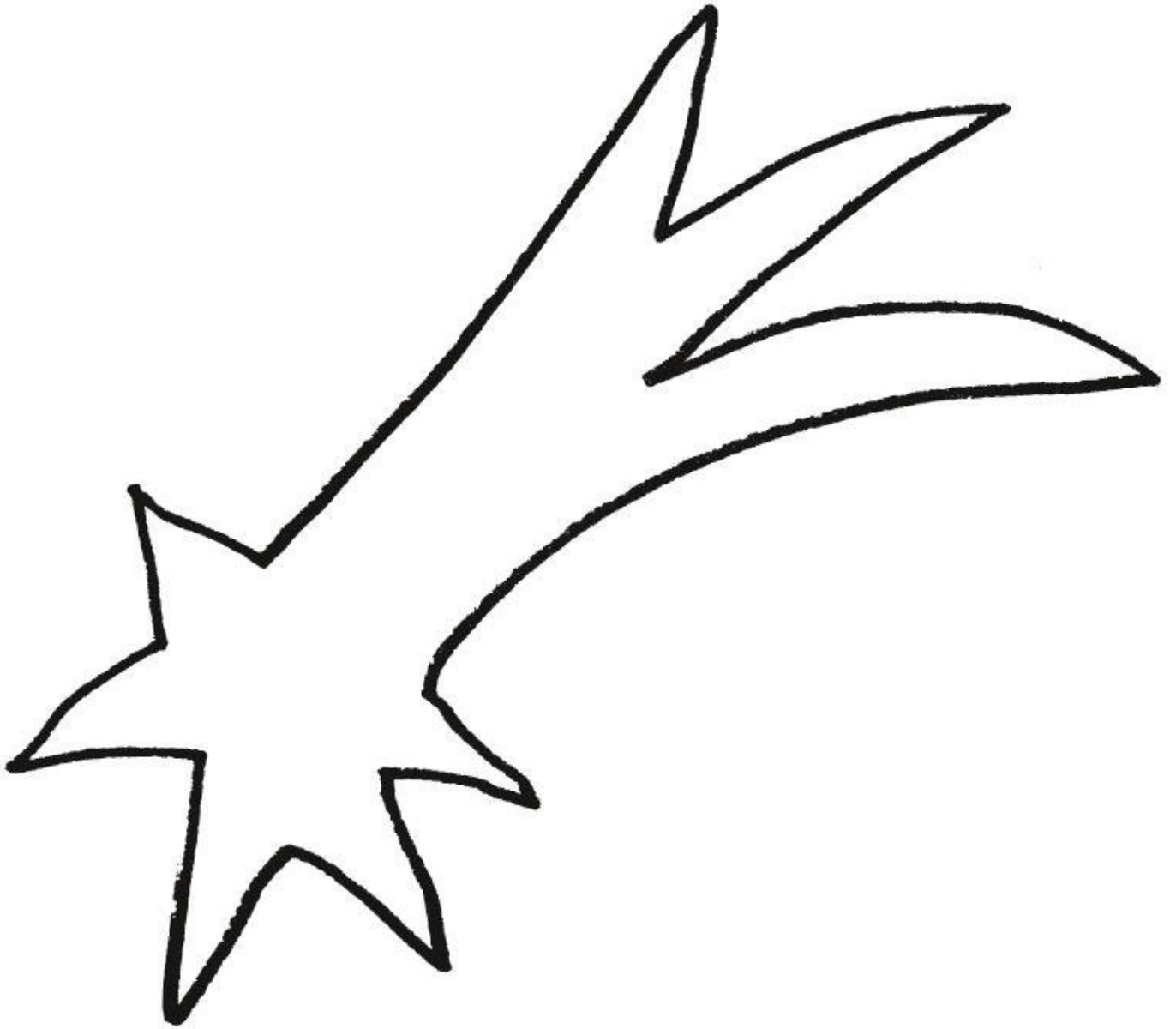


SPEISEKARTE



VORSPEISE

PASTINAKENSUPPE

verfeinert mit Kokosrahm, garniert
mit Granatapfel

7,20 €

WINTERSALAT

Feldsalat, Radicchio und Rucola in
Himbeerdressing mit Granatapfel,
Kresse und Kürbiskernöl

9,90 €

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE

mit Waldhonig an Salatgarnitur mit
Himbeerdressing

14,50 €

APPETIZER

PARSNIP SOUP

with coconut cream, garnished
with pomegranate

7,20 €

WINTER SALAD

of lamb's lettuce, radicchio and
arugula in raspberry dressing, with
pomegranate, cress and pumpkin
seed oil

9,90 €

BAKED GOAT CHEESE

with forest honey and a salad side
with raspberry dressing

14,50 €

HAUPTSPEISE

GÄNSEBRUST

auf eigener Sauce, dazu reichen wir
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

34,90 €

WILDSCHWEINGULASCH

saftiges Gulasch vom Wildschwein
aus südhessischen Wäldern, serviert
mit Butterspätzle

23,50 €

RUMPSTEAK MADAGASKAR

200 g Rumpsteak auf Pfeffersauce
mit Prinzessbohnen und gebratenen
Kartoffeln

30,90 €

KOCHKÄSESCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen
Landschwein mit Kochkäse, dazu
gebratene Kartoffeln

18,90 €

LACHSLASAGNE

gefüllt mit norwegischem Lachs und
Blattspinat, überzogen mit
Tomatensauce und überbacken mit
Mozzarella, garniert mit Pesto

22,50 €

MAIN COURSE

GOOSE BREAST

in its own sauce, accompanied by
apple-red cabbage and potato
dumplings

34,90 €

WILD BOAR GOULASH

wild boar from the forests of
southern Hesse, served with butter
spaetzle

23,50 €

RUMP STEAK MADAGASKAR

200 g rump steak on pepper sauce
with green string beans and roast
potatoes

30,90 €

KOCHKÄSE SCHNITZEL

breaded and fried pork schnitzel
with traditional Hessian cream
cheese and roast potatoes

18,90 €

SALMON LASAGNA

filled with salmon and leaf spinach,
baked with mozzarella and tomato
sauce, garnished with basil pesto

22,50 €

PLANT

RAVIOLI RUCOLA

Ravioli mit Gemüsefüllung, serviert mit Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola
18,90 €

DESSERT

WARMER APFELCRUMBLE

Apfelstücke überbacken mit knusprigen Streuseln und einer Kugel Toffee-Karamelleis
8,90 €

AMERICAN CHEESECAKE

kleiner Käsekuchen mit Zitronencreme, Sahne und Spekulatiusstreuseln
7,50 €

 vegan  vegetarisch

PLANT

RAVIOLI ROCKET

ravioli filled with vegetables, served with tomato sauce and garnished with basil pesto and rocket salad
18,90 €

DESSERT

WARM APPLE CRUMBLE

apple slices with crispy crumbles and a scoop of toffee caramel ice cream
8,90 €

AMERICAN CHEESECAKE

small cheesecake with Lemon cream, speculoos sprinkles and cream
7,50 €

 vegan  vegetarian



www.blauer-engel.de/uz14a

Gedruckt auf 100 % Altpapier
Wir nutzen 100 % Ökostrom

AWK 3-6-2 D/E ab 01.11.2024
15-25P

Sitte

Restaurant

Restaurant Sitte 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