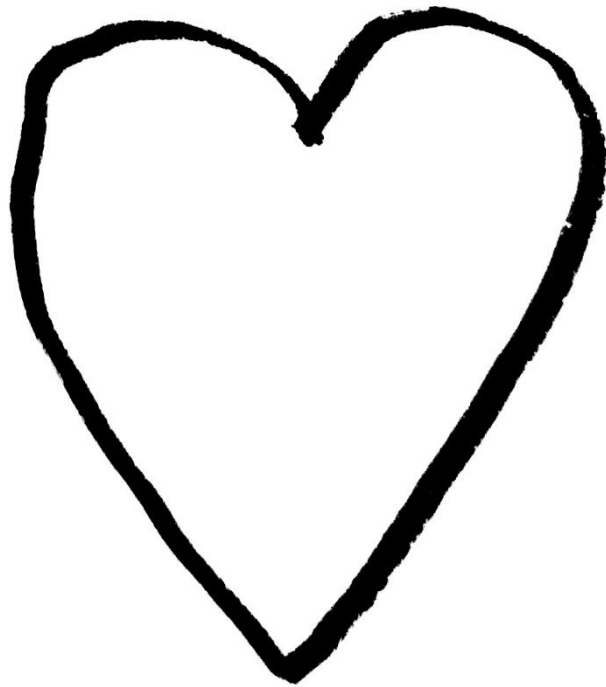


MUTTERTAG





HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen an diesem Muttertag in unserem Restaurant.

Wir sagen Danke an alle unsere Mütter, die sich vom ersten Tag an mit voller Hingabe und Liebe um uns kümmern. Danke, dass Ihr uns auf unserem Weg begleitet und immer für uns da seid. Wir lieben Euch.

Sitte – eine Familie seit 1979

Ihre
Tina & Dirk Knierim
und das gesamte Sitte-Team

APERITIF

Der Sitte Sommeraperitif

LAVENDEL SPRITZ

Prosecco, Bio-Lavendel Likör,
Soda, Zitrone, Minze, Eis 0,3 l 8,9

HUGO

Prosecco, Holundersirup,
Soda, Limette, Minze, Eis 0,3 l 8,5

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol 1,9, Soda,
Orange, Eis 0,3 l 8,5

CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Campari 1, Soda,
Orange, Eis 0,3 l 8,5

SARTI SPRITZ

Prosecco, Sarti 1, Soda,
Orange, Eis 0,3 l 8,9

CHAMPAGNER | SEKT

GRIESEL & COMPAGNIE

Sekt aus Bensheim, der sich im
Qualitätsbestreben an der Champagne
orientiert – international mit den höchsten
Auszeichnungen

Rosé Brut, 2022 0,1 l 8,9
0,75 l 45

Blanc de Noirs Brut, 2022 0,75 l 49

LAURENT-PERRIER

feinperlig, frisch und elegant – ein klassischer
Champagner mit floraler Aromatik und
harmonischem Stil

La Cuvée 0,375 l 49
0,75 l 75

APERITIF ALKOHOLFREI

SPRITZ ALKOHOLFREI

0,0 % vol.
als Alternative zum Spritz Aperol
mit Soda, Orange, Eis 0,3 l 8,5

LAVENDEL SPRITZ ALKOHOLFREI

< 0,5 % vol.
Secco alkoholfrei, alkoholfreier Bio-Lavendel
Likör, Soda, Rosmarin, Eis 0,3 l 8,9

HUGO ALKOHOLFREI

< 0,5 % vol.
Secco alkoholfrei, Soda, Holunder,
Limette, Minze, Eis 0,3 l 8,5

BERRY FLOREALE

< 0,5 % vol.
als Alternative zum Lillet Wild Berry
Martini Floreale, Schweppes Wild Berry,
Beeren, Eis 0,3 l 7,5



J. OPPMANN SECCO ALKOHOLFREI



< 0,5 % vol.
spritzig und feinfruchtig mit dezenter Perlage,
ausgewogener Süße und frischer Säure, ideal als
alkoholfreier Aperitif


Glas 0,1 l 5,2
Flasche 0,75 l 30

VORSPEISE

TOMATENSUPPE  
mit Basilikumpesto garniert 6,9


VITAMINSALAT  
frische Blattsalate mit Tomate, Radieschen,
Gurke und Zwiebeln in Vinaigrette 7,2
als großer Salat + 4,5

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE  
mit Waldhönig gratiniert an Salatgarnitur
mit Himbeerdressing 13,9
an großem Salat + 3,4




BRUSCHETTA 
vier geröstete Weißbrotscheiben mit
marinierten Tomatenwürfeln und Basilikumpesto
garniert 6,2

PINSA-BROT 
ofenfrisches Sauerteigbrot aus Weizen-, Soja-
und Reismehl mit Basilikumpesto 6,2


mit Sour Cream zum dippen + 0,9

KOCHKÄS' MIT MUSIK 
Odenwälder Kochkäse mit marinierten Zwiebeln
und Kümmel, dazu drei Scheiben
Malz-Bergbauernbrot 7,5

BAGUETTE 
um kein Brot zu verschwenden, servieren wir
auf Wunsch ein Körbchen Baguette zu Suppen
oder Salaten 0,0

 vegan  vegetarisch  glutenfrei
Spuren möglich

SPARGEL

SPARGELCREMESUPPE 
mit grünem und weißem Spargel,
mit Zitronen-Pfeffer verfeinert 7,9

—

SÜDHESSISCHER STANGENSPARGEL
mit Hollandaise und Salzkartoffeln 18,9

mit panierten Schweineschnitzel 29,9

mit 200 g Rumpsteak mit Kräuterbutter 39,9

mit gegrilltem Lachsfilet mit Zitronenecke 39,9


—

MASCARPONECREME 
mit frischen Erdbeeren 7,5

FEINKOST TO GO

für zu Hause oder als Geschenk

HIMBEERDRESSING 
aus purem Himbeermark
200 ml 4,9

VINAIGRETTE 
mit Senf verfeinert
200 ml 4,5

RIND

BIERGULASCH

zart geschmortes Rindfleisch in kräftiger Dunkelbiersauce, mit Kräutern verfeinert, dazu Butterspätzle 18,9

RUMPSTEAK „DATTERICH“ 🌿

300 g saftiges Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, serviert an geschmorten Zwiebeln mit gebratenen Kartoffeln 38,9

RUMPSTEAK „MADAGASKAR“ 🌿

Rumpsteak vom argentinischen Rind auf dunkler Pfeffersauce ¹⁰ mit Prinzessbohnen und gebratenen Kartoffeln

200 g 30,9

300 g 40,9

SITTE'S BRAUHAUS BURGER

Rinderpatty mit Cheddar ¹, Gewürzgurke, Salat, Tomate und Hamburgersauce auf Brioche Bun, mit Pommes frites und Hausdip 19,5

SCHWEIN

FRANKFURTER SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit hausgemachter Grüner Sauce, dazu gebratene Kartoffeln 18,9

doppelt Grüne Sauce + 3,0

mit zwei halben Bio-Eiern + 2,2

KOCHKÄSESCHNITZEL

eine hessische Spezialität – paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Kochkäse und gebratenen Kartoffeln 17,9

doppelt Kochkäse + 3,0

Portion Musik + 1,0

SITTE'S BOLOGNESE SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Mozzarella belegt und Bolognesesauce überzogen, garniert mit Pesto, dazu gebratene Kartoffeln 18,9

RAHMSCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Rahmsauce ¹⁰, dazu Butterspätzle 17,5

zum Schnitzel empfehlen wir

BEILAGENSALAT 🌿 🌿

mit Himbeerdressing 5,9

Portion Prinzessbohnen 🌿 🌿 4,9

FISCH

LACHSFILET „TRONDHEIM“

norwegisches Lachsfilet vom Grill mit wildem Brokkoli und Reis, garniert mit marinierten Tomaten 28,5

LACHSLASAGNE

gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto 21,5

PUTE

PUTENSTEAKS „SACHSENHAUSEN“

zwei gegrillte Putensteaks mit Grüner Sauce und gebratenen Kartoffeln 18,9

mit zwei halben Bio-Eiern + 2,2

SALAT PUTENSTEAK

großer bunter Gartensalat in unserer besonderen Vinaigrette mit gegrillten Putensteaks und Kräuterbutter 18,9

MEHRWEG TO GO

Der Umwelt zuliebe bieten wir für übriggelassene Speisen ausschließlich Mehrwegbehälter für 3 Euro Pfand an.

Die ausgespülten Behälter können Sie während unserer Öffnungszeiten zurückgeben.

PLANT

RAVIOLI RUCOLA

Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola 17,9

mit Parmesan + 0,3

VEGANER BURGER

Burgerpatty aus gegrillten Pilzen, Shiitake und sonnengetrockneten Tomaten auf veganem Brioche Bun mit Zwiebel-Chutney, Tomate, Salat, Gewürzgurke und Hamburgersauce, dazu Pommes frites 17,9




mit Käse  + 0,6

GRÜNE SAUCE „BESSUNGEN“

aus den sieben Kräutern – Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Kresse und Borretsch – mit vier halben Bio-Eiern von Familie Schaffer vom Birkenhof in Groß-Zimmern, dazu Salzkartoffeln 16,9

PINSA CAPRESE

ofenfrisches Sauerteigbrot aus Weizen-, Soja- und Reismehl mit Sauerrahm, Tomate und Mozzarella überbacken, garniert mit Basilikumpesto 16,5

 vegan  vegetarisch  glutenfrei
Spuren möglich

FÜR KINDER BIS 14 JAHRE

KLEINE PINSA MARGHERITA

halbe Pinsa mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken 7,5

RAVIOLI TOMATENSAUCE

kleine Portion Ravioli mit Spinatfüllung in Tomatensauce 9,9

KINDERSCHNITZEL

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Zitrone 10,9

SPÄTZLE

mit Rahmsauce ¹⁰ 5,2

MINI SPÄTZLE

eine Mini Portion Spätzle mit Tomatensauce für die Kleinen bis zwei Jahre 1,0 – die erste Portion geht auf uns

POMMES FRITES

mit Ketchup 4,2

SALATGURKE

eine kleine Hand voll rohe Gurkenscheiben 0,3

BEILAGENSALAT

mit Himbeerdressing 5,9

Fragen Sie gerne nach unserer Kinderspeisekarte mit Malbildern, Rätseln und Gewinnspiel

DESSERT

WARMER APFELCRUMBLE

Apfelstücke überbacken mit knusprigen Streuseln, serviert mit einer Kugel Toffee-Karamelleis ¹ 8,5

SCHOKOKÜCHLEIN

kleines Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis 8,5

MOUSSE AU CHOCOLAT

kleines Törtchen aus Schokoladenmousse auf Mürbeteigboden, angerichtet auf fruchtigem Erdbeerspiegel 8,2

AMERICAN CHEESECAKE




kleiner Käsekuchen mit Orangengelee, Sahne und Karamellstreuseln 7,2

AFFOGATO AL CAFFE

Espresso mit Vanilleeis 4,9

EIS KUGEL

Cassis-Sorbet¹ 3,2

 vegan  vegetarisch  glutenfrei
Spuren möglich

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee	3,9
großer Kaffee	4,9
Kaffee koffeinfrei	3,9
Espresso	2,9
doppelter Espresso	4,5
Cappuccino	4,5
großer Cappuccino	5,5
Milchkaffee	4,9
Latte Macchiato	5,2
Vanille Macchiato	5,5

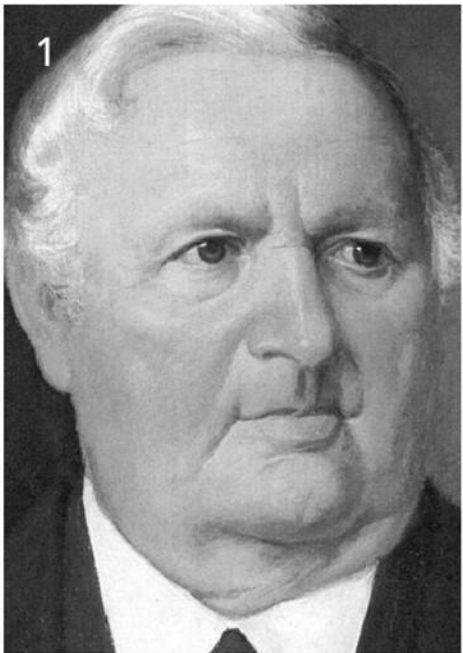
alle mit Biomilch
mit Oatly Haferdrink + 0,3

TEE

Darjeeling	3,9
Bio Schwarzteemischung	3,9
Bio Grüntee Sencha	3,9
Bio Pfefferminz	3,9
Bio Kamille	3,9
Bio Kräutertee Fenchel Anis	3,9
Hibiskus Himbeere	3,9
Rooibos Orange Karamell	3,9
Masala Chai	3,9



1 Justus Hildebrand 1855, 2 Franz Sitte 1930, 3 Fritz Heller 1942, 4 Gino Faraldi 1970, 5 Alfons Benz 1977, 7 Renate Knierim (geb. Bellin) 1979, 8 Dirk Knierim heute, 9 Tina Knierim (geb. Hamel) heute



GESCHICHTE

1831

Justus Hildebrand (Bild 1) beginnt mit dem Brauen von Bier und legt den Grundstein für die 1846 von ihm gegründete Pfungstädter Brauerei

1877 – 1932

Familie Sitte

Franz Sitte (Bild 2) übernimmt 1877 das beliebte Vergnügens- und Gartenlokal in der Karlstraße 15 von dessen damaligem Besitzer Ernst Heyler und macht es zu einem Speiserestaurant erster Klasse mit Wiener Küche

1932

Franz Beuer

1936

Jakob Feuring

1941

Karl Decker

1942

Fritz Heller (Bild 3) überlebt die Brandnacht am 11.09.1944 und öffnet das beschädigte Restaurant schon bald danach wieder, sodass „unter arger Notzeit und schwierigsten Bedingungen viele Darmstädter eine Mahlzeit bekamen.“ (DT 3.9.1970)

1960

Kurt Bonney

1970

Gino Faraldi (Bild 4) veranlasst die Renovierung des alten „Sitte“ zum „Sitte-Gino“ im rustikalen Bauernstil, in dem er eine deutsch-italienische Küche anbietet

1977

Alfons Benz (Bild 5)

1979 – heute

Familie Knierim - Bellin (Bilder 7 – 9)



1904 – Biergarten mit Blick zum Restaurant

GESCHICHTE FAMILIE KNIERIM

1979 ♦

Renate Knierim (geb. Bellin) und ihr damaliger Ehemann übernehmen das Restaurant Sitte. Unter dem Leitspruch „Darmstadt's heißestes (Huf)-Eisen – jetzt packen wir es an!“ beginnen sie 1979 eine neue Sitte-Ära (Bild 1)

1980

als Speisekarte wird die Lokalzeitung Nr. 1 veröffentlicht, darin enthalten sind Geschichte des Hauses und hessische Leckereien

1983

das Restaurant wird umfassend umgebaut, mit neuem Podest im Hauptraum, vergrößertem Hintereingang und Küchenerweiterung

1990

für einige Jahre sorgen legendäre Faschingspartys für überregionale Beliebtheit

1996 ♦

Renate Bellin übernimmt die alleinige Leitung des Restaurants von Ihrem Ehemann (Bild 2)

1997

Torsten Knierim beginnt mittags nach der Schule an der Theke zu arbeiten

1998

Dirk Knierim beginnt nun auch nach der Schule im Restaurant zu arbeiten. Anfangs an der Spülmaschine, arbeitet er danach einige Jahre an der Theke, bis er in den Service wechselt

2008 ♦

im Anschluss an Schule, Zivildienst und Ausbildung steigt Dirk Knierim Vollzeit in den Familienbetrieb ein

2011

umfassende Renovierung der Küche und Neubau des Wintergartens (Bild 3)

2012

Einführung eines Online-Reservierungssystems, mit dem nun Reservierungen 24h angenommen werden

2015 ♦

Tina Knierim wird Teil des Familienbetriebs und leitet die Abteilungen Personal und Marketing

Torsten Knierim kehrt in den Familienbetrieb zurück und übernimmt Verantwortung im Bereich Buchhaltung, Einkauf und Planung

2016

nach mehrjährigem Leerstand der oberen Etagen übernehmen Renate Bellin und Dirk Knierim das Gebäude von der Pfungstädter Brauerei, die ehemaligen Büros werden zu Mietwohnungen umgebaut

2019

moderne Tagungsräume werden im 1. OG über dem Restaurant eingeweiht – in Kombination mit dem Restaurant bieten sich einmalige Tagungserlebnisse (Bild 4)

2020

Einführung eines Online-Shops sowohl zur Bestellung von Gutscheinen als auch Speisen zum Mitnehmen – dieser bewährt sich während der Lockdowns und darüber hinaus

2021

der überdachte Außenbereich wird für die kalten Jahreszeiten als Terrassenzelt umfunktioniert

2023

in den Sommermonaten wird die Terrasse auf dem Parkplatz erweitert und bekommt eine eigene Überdachung

2024 ♦

Renate Bellin übergibt nach 45 Jahren die letzten Verantwortungsbereiche an Tina und Dirk Knierim

2024

gemeinsam mit der Brauerei Grohe brauen wir unser eigenes Bier – das Sitte Landbier

2026

wir starten unser erstes Genussbuch mit verschiedenen monatlichen 2:1 Aktionen

♦ Meilensteine



1 Hauptraum 1980, 2 Renate Bellin übernimmt das Restaurant 1996, 3 Anbau des Wintergartens 2011, 4 neue Tagungsräume 2019

WASSER

Sitte Sprudel

regionales, gefiltertes Wasser

0,3 l	2,6
0,7 l	5,9

Sitte Still

regionales, gefiltertes Wasser

0,3 l	2,6
0,7 l	5,9

Elisabethen Quelle Mineralwasser
Medium oder Still

0,25 l	3,2
0,75 l	7,2

SAFT | SCHORLE

Kelterei Krämer
Odenwälder Apfeldirektsaft naturtrüb
direkt vom Fass

Apfelschorle	
0,3 l	3,8
0,5 l	4,9
1 l Bembel	8,9

Apfeldirektsaft naturtrüb
Orangensaft

Rhabarbernektar	
Maracujanektar	
Johannisbeernektar	
0,3 l	4,5
0,5 l	6,4
1 l Bembel	11,9

als Schorle	
0,3 l	3,8
0,5 l	4,9
1 l Bembel	8,9

HAUSLIMONADE

SOUR LEMON

erfrischende Limonade aus Zitrone mit Eis

0,4 l	5,5
-------	-----

YUZU ELDER

erfrischende Limonade aus asiatischer Yuzu
und Holunder mit Eis

0,4 l	5,5
-------	-----

EISTEE

Rauch Eistee – echter Tee, reine Frucht und
klares Wasser aus den Alpen

Eistee Pfirsich

Eistee Granatapfel	
0,33 l	3,9

SOFTDRINKS

Coca-Cola 1,4,8

Coke Zero 1,3,8

Sprite

Fanta 1,4

Mezzo Mix 1,4,8

0,3 l	4,2
0,5 l	5,4

Bitter Lemon 4,9

Tonic Water 9

Ginger Ale

0,3 l	4,2
0,5 l	5,4

Karamalz 1,3

0,33 l	3,9
--------	-----

GROHE FASSBIER

Grohe

GROHE HELL NATURTRÜB
naturbelassen, unbehandelt
vollmundig – 5,1 % vol.

0,3 l	3,9
0,5 l	5,2
Maß 1 l	9,9

GROHE DUNKEL
malzaromatisch – 5,1 % vol.

0,3 l	3,9
0,5 l	5,2
Maß 1 l	9,9

GROHE WEIZEN
fruchtig – 5,2 % vol.

0,3 l	3,9
0,5 l	5,2

GROHE RADLER
zitronig-frisch – ca. 2,5 % vol.

0,3 l	3,9
0,5 l	5,2

Sitte Landbier

SITTE LANDBIER NATURTRÜB
bernsteinfarben, unbehandelt
süffig – 5,1 % vol.

0,3 l	3,9
0,5 l	5,2
Maß 1 l	9,9

PFUNGSTÄDTER FASSBIER

EDEL-PILS PREMIUM
edelherb – 4,9 % vol.

0,3 l	3,9
0,5 l	5,2

URWEIZEN HEFE ALKOHOLFREI
hefefrisch – < 0,5 % vol.

0,3 l	3,9
0,5 l	5,2

FLASCHENBIER

PILSNER ALKOHOLFREI
herb und klar – 0,0 % vol.

0,33 l	3,9
--------	-----

RADLER NATURTRÜB ALKOHOLFREI
fruchtig frisch – < 0,5 % vol.

0,33 l	3,9
--------	-----

APFELWEIN

Naturtrüber Odenwälder Apfelwein
frisch vom Fass – 6,0 % vol.
pur | süß | sauer

0,25 l	3,5
0,5 l	5,2
1 l Bembel	9,9
2 l Bembel	18,5

Alkoholfreier Odenwälder Apfelwein
klar < 0,5 % vol.
pur | süß | sauer

0,25 l	3,5
0,5 l	5,2
1 l Bembel	9,9
2 l Bembel	18,5

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC trocken
Weingut Naegele | Pfalz

herrlich lebhaft und aromatisch mit einem Hauch Exotik. Intensive Frucht von Maracuja, Stachelbeere, Grapefruit und Cassis

0,2 l 7,9
0,75 l 25,9

RIESLING trocken
Weingut Russbach | Rheinhessen

eleganter, frischer Wein mit balancierter Säure. Feine Noten von grünem Apfel, reifem Pfirsich und einem Hauch Quitte

0,2 l 7,5
0,75 l 24,9

GRAUBURGUNDER trocken
Weingut Frey | Rheinhessen

herzhaft mit moderater Säure. Sehr rund, leicht würzig, mit dem Duft von Äpfeln und Ananas

0,2 l 6,9
0,75 l 23,9

CHARDONNAY trocken "Aimery" Pays d'Oc
Sieur d'Arques | Limoux

strohgelbe Farbe mit grünem Glanz. Frisch und fruchtig mit Aromen von Grapefruit, Melone und etwas Banane

0,2 l 6,9
0,75 l 23,9

WEISSER BURGUNDER halbtrocken
Weingut Frey | Rheinhessen

feiner, saftiger Weißwein mit dezenter Restsüße. Sehr rund mit viel reifer Birne, etwas Pfirsich und Aprikose

0,2 l 7,2
0,75 l 24,9

PINOT GRIGIO
DOC Friuli, vom Fass

trocken

0,2 l 5,9

GRAUER BURGUNDER Q.b.A.
Weingut Johanninger | Nahe 

saftig und druckvoll mit nussigem Schmelz. Reifer Apfel, Zitrus und eine feine, kalkige Mineralität

0,75 l 29

WEISSBURGUNDER
Weingut Dr. Bürklin-Wolf | Pfalz 

herrlich klar und ausgewogen. Birne und grüner Apfel, zarte Blütennoten, animierende Säure, elegant im Ausklang

0,75 l 35

RIESLING KABINETT trocken
Weingut Rothweiler | Hessische Bergstraße

feine Frucht, erfrischend und lebendig. Zitrus, grüner Apfel und ein Hauch Aprikose, schlank mit klarer Riesling-Spannung

0,75 l 29

BLAUSCHIEFER RIESLING
Weingut Markus Molitor | Mosel

straff und mineralisch mit lebhafter Säure. Grüner Apfel, Zitrus und Pfirsich, dazu kühler Schiefer im Nachhall

0,75 l 35

LUGANA D.O.C.
Seiterre | Gardasee

frisch und feinwürzig mit sanfter Säure. Reifer Pfirsich, Zitrusgebäck und ein Hauch Feuerstein, harmonisch und klar

0,75 l 35

WEISSWEIN ALKOHOLFREI

SAVE WATER DRINK RIESLING FREE

Weingut Fritz Allendorf | Rheingau
< 0,5 % vol.

frisch und fruchtig mit klarer Säure. Perfekt zu leichten und vegetarischen Speisen

0,2 l 7,5
0,75 l 24,9

ROTWEIN

RIOJA TEMPRANILLO "QUEBRADA"

Bodegas Quebrada | Rioja, Spanien

kräftiger, trockener Rotwein mit typischer Tempranillo-Frucht. Aromen von reifer Kirsche, Brombeere und Vanille, dazu feine Würze und ein Hauch Eiche

0,2 l 7,9

0,75 l 25,9

SPÄTBURGUNDER "PINOT NOIR"

Weingut Frey | Rheinhessen

dunkler, kraftvoller Burgundertyp. Viel Kirsche, Beerenfrüchte und eine leicht rauchige Note.

Sehr elegant mit gut eingebundenen Tanninen

0,2 l 8,5

0,75 l 28,9

PRIMITIVO PUGLIA

Maestro Italiano | Apulien

dunkelrot mit herrlichem Duft von dunklen Kirschen und saftigen Pflaumen. Kraftvoll, sehr rund und weich, mit satter Frucht, feiner Würze und sanfter Säure

0,2 l 7,5

0,75 l 24,9

LEMBERGER feinherb

Weingut Eberbach-Schäfer | Württemberg

ein entspannter Rotwein: nicht zu schwer und nicht zu trocken. Sanfte Gerbstoffe und schöne Frucht von Brombeeren und Cassis

0,2 l 7,5

0,75 l 24,9

MERINO TINTO | Casa Relvas

Aragonez, Trincadeira und Alicante Bouschet Portugal, Alentejo – aus nachhaltigem Anbau

Casa Relvas setzt über 400 Merinoschafe in den Weinbergen ein, um auf Herbizide und chemische Düngemittel zu verzichten

Kräftig-würzig mit intensiver Frucht von Kirschen und dunklen Beeren

0,2 l 7,9

0,75 l 25,9

URSPRUNG

Markus Schneider | Pfalz

Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser. Weich, dunkelrot und vollmundig mit reifer Frucht und feiner Würze

0,75 l 36

SPÄTBURGUNDER

Weingut Knipser | Pfalz

harmonischer Burgunder mit Aromen von Himbeeren, Kirschen und einem Hauch von Zigarre. Elegant und gut strukturiert

0,75 l 45

ZIONE MONTEPULCIANO DOC

Cantine Spinelli | Abruzzen, Italien

intensiv fruchtig mit reifen Beeren, weichen Tanninen und würziger Fülle. Ein kräftiger, ausdrucksstarker Rotwein

0,75 l 29

CRIANZA JAUN DE ALZATE

La Rioja | Spanien

fein gereift mit Aromen von Brombeeren, Himbeeren und Vanille. Vollmundig, harmonisch und weich im Abgang

0,75 l 29

DOMAINE DE BEAURENARD

Côtes Du Rhône | Frankreich

Cuvée aus Grenache Noir und Syrah. Pfeffrig, blumig und mit leicht kräutiger Note. Rund, elegant und ausgewogen

0,75 l 35

ROSEWEIN

ROSE trocken

"Ein Schluck vom Himmel"

Weingut Johanninger | Rheinhessen

saftig, frisch und herrlich unkompliziert. Schöne Noten von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren

0,2 l 6,9

0,75 l 23,9

SPIRITUOSEN

JÄGERMEISTER
Deutschland | 35 % vol. 2 cl 4,5

RAMAZZOTTI
Italien | 30 % vol. 2 cl 4,5

AVERNA
Italien | 29 % vol. 2 cl 4,5

LIMONCELLO SCAVI & RAY
Italien | 25 % vol. 2 cl 4,5

LINIE AQUAVIT
Norwegen | 41,5 % vol. 2 cl 4,5

SAMBUCA
Italien | 40 % vol. 2 cl 4,5

ABSOLUT VODKA
Schweden | 40 % vol. 2 cl 4,5

TEQUILA TOPANITO BLANCO
Mexiko | 40 % vol. 2 cl 4,5

WHISKY

GLENFIDDICH SINGLE MALT 18 JAHRE
Scotch Whisky | 40 % vol. 2 cl 9,5

GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 JAHRE
Scotch Whisky | 40 % vol. 2 cl 5,9

SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT
Deutschland | 43 % vol. 2 cl 6,9

RUM

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA
Venezuela | 40 % vol. 2 cl 5,9

GIN TONIC

DAGIN HEINERLIEBE
Darmstadt | 40 % vol.
regional handgefertigter Gin mit markanter
blauer Farbe. Frisch, zitrusbetont und
feinwürzig – ein echtes Stück Darmstadt
Thomas Henry Tonic Water 9
4 cl 12

UNIQUE BIO GIN
Pfungstadt | 43 % vol.
mit Liebe destilliert aus Zutaten von Bio-
Bauernhöfen aus Darmstadt-Dieburg und
Wiesbaden. Florale Noten, frische Kräuter
und dezente Zitrusfrucht
Thomas Henry Tonic Water 9
4 cl 12

MONKEY 47
Schwarzwald | 47 % vol.
komplexer Dry Gin mit 47 Botanicals
Wacholder, Preiselbeeren, Zitrus und Kräuter
in perfekter Harmonie
Thomas Henry Tonic Water 9
4 cl 12

BOMBAY SAPPHIRE
England | 40 % vol.
klassischer London Dry Gin – weich, floral und
elegant mit Wacholder, Zitrus und Pfeffer
Schweppes Tonic Water 9
4 cl 7,9

SIEGFRIED WONDERLEAF ALKOHOLFREI
Rheinland | 0,0 % vol.
aromatische Kräuter- und Wachholdernoten
ohne Alkohol. Erfrischend, würzig und elegant
im Geschmack
Schweppes Tonic Water 9
4 cl 8,5

OBSTBRÄNDE

ZIEGLER OBSTBRAND

Baden-Württemberg | 43 % vol.
aus erlesenen Früchten, duftigem Aroma, voller
Fruchtigkeit und geschmeidig im Geschmack

No.1 Wildkirsch
2 cl 15,9

Williams Birne
2 cl 9

SCHEIBEL EDELBRÄNDE

Schwarzwald | 40 % vol.
über Gold destillierte Edelbrände, mit
Frucht verfeinert

Moor Birne
2 cl 5,9

Feine Marille
Altes Pflümle
2 cl 5,5

NUSBAUMER OBSTBRÄNDE

Elsass
reife Früchte destilliert zu edlen Bränden
mit mildem, fruchtigem Aroma

40 % vol.
Williams Birne

45 % vol.
Himbeere
Kirsch
Quetsch
2 cl 5,9

CALVADOS XO

Normandie | 40 % vol.
aus Äpfeln der Normandie, elegant, weich
und harmonisch im Abgang
2 cl 5,9

HASELNUSS

DIRKER HASELNUSSGEIST

Rheinhessen | 40 % vol.
2 cl 7,8

GUDE NACHT HASELNUSS

Hessen | 29 % vol.
2 cl 5,2

COGNAC

REMY MARTIN XO

Frankreich | 40 % vol.
2 cl 17,5

REMY MARTIN VSOP

Frankreich | 40 % vol.
2 cl 5,8

HENNESSY VSOP

Frankreich | 40 % vol.
2 cl 6,5

GRAPPA

NONINO LO CHARDONNAY

Italien | 41 % vol.
2 cl 7,5

VECCHIA DI PROSECCO

Italien | 42 % vol.
2 cl 6,5

HAUSGRAPPA

Italien | 40 % vol.
2 cl 4,9

Allergene können Sie über den QR-Code abrufen

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |
3 mit Süßungsmitteln | 4 mit Antioxidationsmittel |
5 mit Geschmacksverstärker | 6 mit Phosphat
7 mit Nitropökelsalz | 8 koffeinhaltig | 9 chininhaltig |
10 Farbstoff Ammoniak-Zuckerkulör | 11 enthält Sulfit



English menu



Sitte Restaurant

Restaurant Sitte GmbH
Karlstraße 15
64283 Darmstadt
Telefon 06151-22 2 22
www.restaurant-sitte.de

Öffnungszeiten:
täglich
11.30 Uhr – 23.30 Uhr
Küche:
12.00 – 21.20 Uhr
Abendkarte:
bis 22.20 Uhr

 @restaurantsitte
 restaurant.sitte

Alle Preise in Euro
Kartenzahlung willkommen



Gedruckt auf 100 % Altpapier
Wir nutzen 100 % Ökostrom
Wir bieten nur Mehrwegverpackungen an

Muttertag 2026
Wir ♥ Familie