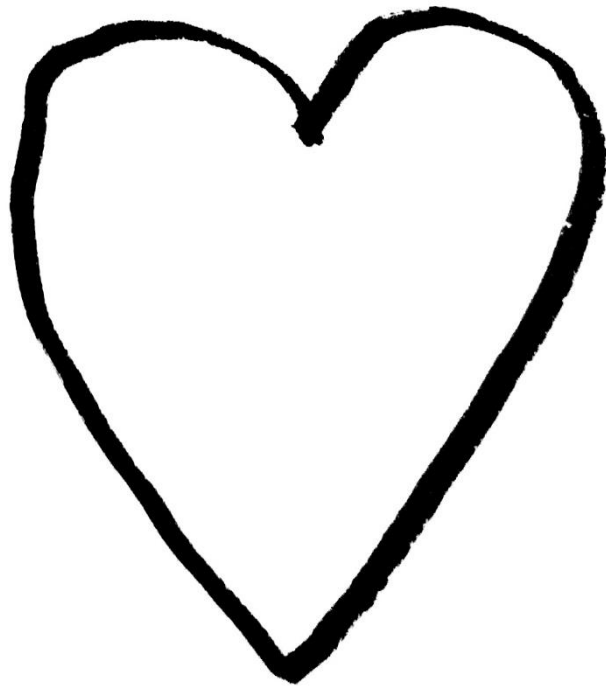


# MUTTERTAG







## 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

Ihr  
Dirk & Tina Knierim  
und das gesamte Sitte-Team

## APERITIF

---

### Der Sitte Sommer Aperitif

#### LAVENDEL SPRITZ

Prosecco, Bio-Lavendel Likör,  
Soda, Zitrone, Minze, Eis 0,3 l 8,90

---

#### HUGO

Prosecco, Holundersirup,  
Soda, Limette, Minze, Eis 0,3 l 8,50

#### APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol 1,9, Soda,  
Orange, Eis 0,3 l 8,50

#### CAMPARI SPRITZ

Prosecco, Campari 1, Soda,  
Orange, Eis 0,3 l 8,50

#### SARTI SPRITZ

Prosecco, Sarti 1, Soda,  
Orange, Eis 0,3 l 8,90

#### LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Wild  
Berry, Waldbeeren, Eis 0,3 l 8,90

---



Nutze unser WLAN  
und folge uns auf  
© restaurantsitte  
f restaurant.sitte

Akku leer? Wir verleihen Powerbanks

## CHAMPAGNER | SCHAUMWEIN

### GRIESEL & COMPAGNIE

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

Rosé Brut, 2020 0,1 l 8,90  
0,75 l 45,00

Blanc de Noirs Brut, 2020 0,75 l 49,00

### PROSECCO

Montelliana Treviso Brut 0,1 l 6,50  
0,75 l 35,00

### CHAMPAGNER

Laurent Perrier 0,75 l 75,00  
La Cuvée

## APERITIF ALKOHOLFREI

### GOODVINES SPARKLING RIESLING

prickelnder Riesling aus Heidelberg mit  
Kohlensäure verfeinert als Alternative zum  
Prosecco  
0,0 % Vol.

Glas 0,1 l 5,20  
Flasche 0,75 l 30,00

### HUGO ALKOHOLFREI

0,0 % Vol.  
Sparkling Riesling, Soda, Holunder,  
Limette, Minze, Eis 0,3 l 7,90



### BERRY FLOREALE

< 0,5 % vol.  
als Alternative zum Lillet Wild Berry  
Martini Floreale, Schweppes Wild Berry,  
Beeren, Eis 0,3 l 7,50

### LAVENDEL SPRITZ ALKOHOLFREI

< 0,5 % vol.  
Sparkling Riesling, alkoholfreier Bio-Lavendel  
Likör, Soda, Rosmarin, Eis 0,3 l 8,90


## VORSPEISE | SALAT


TOMATENSUPPE    
garniert mit Basilikumpesto  
7,20

VITAMINSALAT    
Blattsalate mit Tomate, Radieschen, Gurke  
und Zwiebeln in Vinaigrette  
7,50


ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE    
mit Waldhonig an Salatgarnitur mit  
Himbeerdressing  
14,50

BRUSCHETTA   
vier geröstete Weißbrot­scheiben mit  
Tomatenwürfeln und Pesto garniert  
6,50

PINSA BROT   
gebackener Weizensauerteig aus Weizen-, Soja-  
und Reismehl mit Basilikumpesto  
6,50

KOCHKÄS' MIT MUSIK   
Hessischer Kochkäse und Zwiebelmarinade mit  
Kümmel, dazu Malz-Bergbauernbrot und Butter  
7,90

SALAT PUTENSTEAK   
großer Gartensalat in Vinaigrette mit  
gebratenen Putensteaks und Kräuterbutter  
19,90

BAGUETTE   
um kein Brot zu verschwenden, bringen wir  
gerne auf Bestellung ein Körbchen Baguette zu  
Suppen oder Salaten  
0,00

## SPARGEL

SPARGELCREMESUPPE   
von südhessischem Spargel,  
mit Lemon-Chili-Pfeffer verfeinert  
7,90 €

—

SÜDHESSISCHER STANGENSPARGEL  
mit Hollandaise oder zerlassener Butter und  
Salzkartoffeln  
18,90 €

mit paniertem Schweineschnitzel  
29,90 €

mit 200 g Rumpsteak mit Kräuterbutter  
39,90 €

mit gegrilltem Lachsfilet mit Zitronenecke  
39,90 €

---



## FEINKOST TO GO

für zu Hause oder als Geschenk

HIMBEERDRESSING   
aus purem Himbeermark  
200 ml 4,90

VINAIGRETTE   
mit Senf verfeinert  
200 ml 4,50

---

 vegan  vegetarisch  glutenfrei  
Spuren möglich

## RIND

### BIERGULASCH

saftiges Rindergulasch in Dunkelbiersauce  
gegart und mit Kräutern verfeinert, dazu  
Butterspätzle  
19,50

### RUMPSTEAK DATTERICH

300 g Rumpsteak mit Kräuterbutter serviert  
an geschmorten Zwiebeln mit gebratenen  
Kartoffeln  
38,90

### RUMPSTEAK MADAGASKAR

Rumpsteak auf Pfeffersauce <sup>10</sup> mit  
Prinzessbohnen und gebratenen Kartoffeln  
200 g 30,90  
300 g 40,90

## SCHWEIN

### SITTE'S BOLOGNESE SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein  
mit Mozzarella und Bolognesesauce überzogen,  
garniert mit Pesto, dazu gebratene Kartoffeln  
19,90

### FRANKFURTER SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein  
mit hausgemachter Grüner Sauce, dazu  
gebratene Kartoffeln  
18,90

### KOCHKÄSESCHNITZEL

eine hessische Spezialität – paniertes Schnitzel  
vom hessischen Landschwein mit Kochkäse,  
dazu gebratene Kartoffeln  
18,90

### RAHMSCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein  
mit Rahmsauce <sup>10</sup>, dazu Butterspätzle  
18,50

passend dazu

### BEILAGENSALAT

im Glas mit Himbeerdressing  
5,90

### Prinzessbohnen

4,90

### wilder Brokkoli

5,90

## FISCH

### LACHSFILET TRONDHEIM

norwegisches Lachsfilet vom Grill mit wildem Brokkoli und Reis, garniert mit marinierten Tomaten  
29,50

### LACHSLASAGNE

gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto  
22,50

## PUTE

### PUTENSTEAKS SACHSENHAUSEN

zwei gegrillte Putensteaks mit Grüner Sauce und gebratenen Kartoffeln  
18,90

---

## 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 mit Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola  
18,90

### 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  
18,50




### 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  
16,90

### PINSA CAPRESE

gebackener Weizensauerteig aus Weizen-, Soja- und Reismehl mit Crème fraîche, Tomate und Mozzarella überbacken, garniert mit Basilikumpesto  
16,90

---

 vegan  vegetarisch  glutenfrei  
Spuren möglich

## FÜR KINDER BIS 14 JAHRE

### RAVIOLI TOMATENSAUCE

kleine Portion Ravioli mit Spinatfüllung  
in Tomatensauce  
10,50

### KINDERSCHNITZEL

kleines paniertes Schweineschnitzel mit  
Pommes frites und Zitrone  
10,50

### SPÄTZLE

mit Rahmsauce <sup>10</sup>  
5,50

### MINI SPÄTZLE

eine Mini Portion Spätzle mit Tomatensauce  
für die Kleinen bis 2 Jahre  
1,00 – die erste Portion geht auf uns

### POMMES FRITES

mit Ketchup  
4,50

### SALATGURKE

eine kleine Hand voll rohe Gurkenscheiben  
0,30

### BEILAGENSALAT

im Glas mit Himbeerdressing  
5,90

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

## DESSERT

### WARMER APFELCRUMBLE

Apfelstücke überbacken mit knusprigen  
Streuseln und einer Kugel Toffee-Karamelleis <sup>1</sup>  
8,90

### SCHOKOKÜCHLEIN

kleines Schokoladenküchlein  
mit einer Kugel Vanilleeis  
8,90

### CREME BRULEE

französische Vanillecreme <sup>1</sup>  
mit karamellisiertem Zucker  
7,50

### OREO CHEESECAKE

kleiner Käsekuchen mit Vanillecreme,  
Sahne und Oreo-Streuseln  
7,90




### AFFOGATO AL CAFFE

Espresso mit Vanilleeis  
4,90

### EIS KUGEL

Cassis-Sorbet <sup>1</sup>  
3,20

---

 vegan  vegetarisch  glutenfrei  
Spuren möglich



# HEISSE GETRÄNKE

## KAFFEE

Kaffee Tasse 3,50  
Kaffee koffeinfrei Tasse 3,50

Espresso Tasse 2,90  
Doppelter Espresso Tasse 4,90

Cappuccino Tasse 3,90  
Milchkaffee Tasse 4,50  
Latte Macchiato Glas 4,90  
Vanille Macchiato Glas 5,20

alle mit Biomilch  
mit Oatly Haferdrink + 0,30

## TEE

Darjeeling Glas 3,90  
Bio Schwarzteemischung Glas 3,90

Bio Grüntee Sencha Glas 3,90

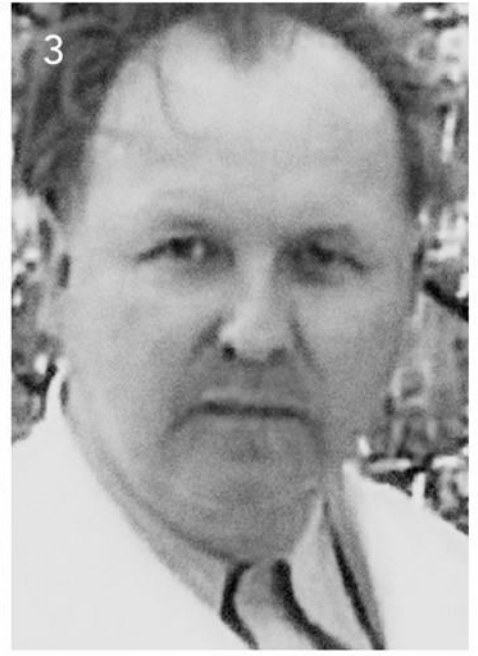
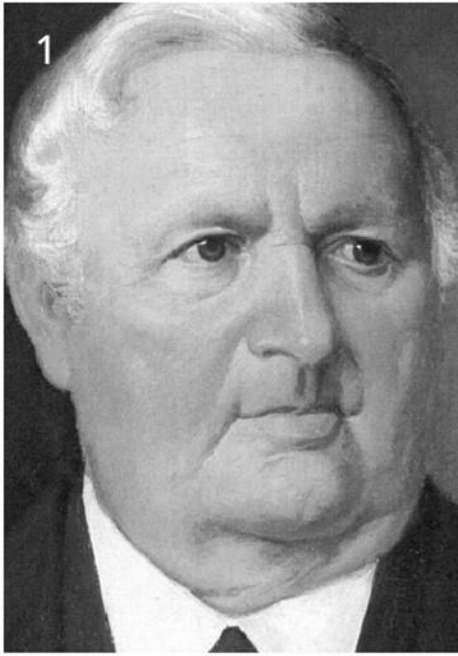
Bio Pfefferminz Glas 3,90  
Bio Kamille Glas 3,90  
Bio Kräutertee Fenchel Anis Glas 3,90

Hibiskus Himbeere Glas 3,90  
Rooibos Orange Karamell Glas 3,90

Masala Chai Glas 3,90



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 Vergnügungs- 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

2022

Einführung eines neuen Kassensystem, um Laufwege für das Servicepersonal zu verringern; Kasse, Drucker und Kartenlesegeräte trägt der Service nun bei sich

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

♦ Meilensteine



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

## WASSER

Elisabethen Quelle medium	
Elisabethen Quelle still	
0,25 l	2,80
0,75 l	6,20

Tafelwasser mit Kohlensäure	
0,2 l	1,50
0,4 l	2,50
1 l	4,50

## SAFT

Kelterei Krämer  
Odenwälder Apfeldirektsaft naturtrüb  
direkt vom Fass

Apfelschorle	
0,2 l	2,70
0,4 l	4,50
1 l Bembel	7,90

Apfeldirektsaft naturtrüb	
Orangensaft	
Rhabarbernektar	
Maracujanektar	
Johannisbeernektar	
0,2 l	3,00
0,4 l	5,20
1 l Bembel	8,90

als Schorle	
0,2 l	2,70
0,4 l	4,50

## LIMONADE

SOUR LEMON	
erfrischende Limonade aus Zitrone mit Eis	
0,4 l	5,50

YUZU ELDER	
erfrischende Limonade aus asiatischer Yuzu und Holunder mit Eis	
0,4 l	5,50

## RAUCH EISTEE

echter Tee, reine Frucht und klares Wasser  
aus den Alpen

Eistee Pfirsich	
Eistee Granatapfel	
0,33 l	3,90

## SOFTDRINKS

Coca-Cola	1,4,8
Coke Zero	1,3,8
Sprite	
Fanta	1,4
Mezzo Mix	1,4,8
0,2 l	2,80
0,4 l	4,60

Bitter Lemon	4,9
Tonic Water	9
Ginger Ale	
0,2 l	3,00
0,4 l	4,90

Karamalz	1,3
0,33 l	3,90

## GROHE FASSBIER



Ab Mitte Mai wieder da

SITTE LANDBIER NATURTRÜB	0,3 l	3,70
bernsteinfarben, unbehandelt	0,5 l	5,20
süffig – 5,1 % vol.	Maß 1,0 l	9,90

es ist offiziell, unser Landbier geht in die zweite Runde. Ab Mai gibt es exklusiv bei uns wieder unser Sitte Landbier gebraut in Kooperation mit der Brauerei Grohe gegenüber.

GROHE HELL NATURTRÜB	0,3 l	3,70
naturbelassen, unbehandelt	0,5 l	5,20
vollmundig – 5,1 % vol.	Maß 1,0 l	9,90

direkt aus den Braukellern, für uns von Braumeister Stefan von Hand abgefüllt gibt es dieses Bier nur in ausgewählten Gastronomien

GROHE MÄRZEN	0,3 l	3,70
malzaromatisch – 5,1 % vol.	0,5 l	5,20

in Deutschland erlebt das Märzen eine kleine Renaissance – Otto Grohe liebte es schon in seinen Tagen als Braumeister. Prägnant vollmundig mit einer leichten Rötnote.

GROHE WEIZEN	0,3 l	3,70
fruchtig – 5,2 % vol.	0,5 l	5,20

das obergärige Bier ist naturbelassen trüb, fruchtig im Geschmack und verfügt über nelkenartige Würze.

## PFUNGSTÄDTER FASSBIER

Pfungstädter Edel-Pils	0,3 l	3,70
Premium	0,5 l	5,20
edelherb – 4,9 % vol.	Maß 1,0 l	9,90

Pfungstädter Urweizen Hell	0,5 l	5,20
alkoholfrei < 0,5 % vol.		

## FLASCHENBIER

Pfungstädter Pilsner		
alkoholfrei – 0,0 % vol.	0,33 l	3,70

Pfungstädter Radler naturtrüb		
alkoholfrei < 0,5 % vol.	0,33 l	3,70

nach knapp 200 Jahren musste die Pfungstädter Brauerei Ihren Standort in Pfungstadt leider aufgeben und lässt ihr Bier nun bei anderen Brauereien herstellen.

## APFELWEIN

Apfelwein oder Ebbelwoi hat in Hessen seit Jahrhunderten Tradition und ist von der UNESCO als Kulturerbe anerkannt. Unser Apfelwein ist nach alter Tradition gereift und aus frisch verarbeiteten Odenwälder Kelteräpfeln von Familie Krämer nach überlieferten Rezepten hergestellt

Naturtrüber Odenwälder Apfelwein  
frisch vom Fass – 6,0 % vol.

pur   süß   sauer	
0,25 l	3,20
0,5 l	5,20
1 l Bembel	8,90

Klarer Odenwälder Apfelwein alkoholfrei  
< 0,5 % vol.

pur   süß   sauer	
0,25 l	3,20
0,5 l	5,20
1 l Bembel	8,90

## WEISSWEIN

Sauvignon Blanc  
Weingut Russbach  
Rheinhessen  
trocken, saftig, sehr fruchtig 0,2 l 7,50

Riesling Kabinett  
Heppenheimer Steinkopf  
trocken, rassig, herb 0,2 l 7,20

Grauer Burgunder QbA  
Heppenheimer Schlossberg  
Bergsträßer Winzer eG  
trocken, ausdrucksvoll 0,2 l 6,90

Chardonnay  
Aimery Pays d'Oc  
Sieur d'Arques | Limoux  
herzhaft, fruchtig, trocken 0,2 l 6,90

Pinot Grigio vom Fass  
DOC Friuli  
trocken 0,2 l 5,90

Müller-Thurgau QbA  
Divino Franconia  
Franken  
halbtrocken 0,2 l 6,90

## WEINSCHORLE

Weinschorle 0,2 l 4,90

alkoholfreie Weinschorle  
mit Sparkling Riesling 0,2 l 5,50

## ROTWEIN

Rioja  
Tempranillo  
trocken, herb 0,2 l 7,90

Spätburgunder  
Weingut Tesch  
Nahe  
trocken, sehr fein, elegant 0,2 l 7,50

Primitivo  
Apulien  
kräftig, runder Wein  
mit sanften Gerbstoffen 0,2 l 6,90

Zweigelt  
Weinkellerei Hugl  
Niederösterreich  
trocken, angenehm 0,2 l 6,50

Merlot  
Cellier des Vicomtes  
kräftiger Geschmack, trocken 0,2 l 6,90

Trollinger  
Großbottwarer Wunnenstein  
halbtrocken, harmonisch 0,2 l 6,50

## ROSEWEIN

Durbacher Spätburgunder Weißherbst  
Baden  
trocken, pikant, frisch 0,2 l 6,50



## FLASCHENWEIN WEISS

Nahe 🍷

Grauer Burgunder Q.b.A.  
Weingut Johanninger  
nussig, mineralisch  
und druckvoll 0,75 l | 29,00

Pfalz 🍷

Sauvignon Blanc Q.b.A.  
Weingut Naegele, Hambach  
frisch, rassig und aromatisch 0,75 l | 29,00

Pfalz 🍷

Weißburgunder  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf  
herrlich erfrischend, wunderbar ausgewogen  
und elegant 0,75 l | 35,00

Hessische Bergstraße  
Riesling Kabinett trocken  
Weingut Hanno Rothweiler, Bensheim  
feine Frucht, erfrischend  
und lebendig 0,75 l | 29,00

Mosel  
Blauschiefer Riesling  
Weingut Markus Molitor  
lebhaft Säure mit mineralischem  
Nachhall 0,75 l | 35,00

Lugana D.O.C.  
Seiterre, Gardasee  
sanfte Säure, frisch, Melone  
und Pfeffer 0,75 l | 35,00

## FLASCHENWEIN ROT

Pfalz  
Ursprung  
Markus Schneider  
Rotweincuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot  
und Portugieser  
weich, dunkelrot 0,75 l | 36,00

Pfalz  
Spätburgunder  
Weingut Knipser  
Himbeere, Kirsche und ein  
Hauch Zigarrenkiste 0,75 l | 45,00

Italien | Apulien  
Primitivo Puglia IGT Maestro  
vollmundig und rund 0,75 l | 27,50

Italien | Abruzzen  
Zione Montepulciano DOC  
Cantine Spinelli  
intensive Frucht, kraftvoll 0,75 l | 29,00

Spanien | La Rioja  
Crianza Jaun de Alzate  
Aromen von Brombeeren,  
Himbeeren und Vanille 0,75 l | 29,00

Frankreich | Côtes Du Rhône  
Grenache Noir, Syrah  
Domaine de Beurenard  
pfeffrige, blumige und leicht kräutige  
Noten 0,75 l | 35,00

## SPIRITUOSEN

Jägermeister – 35 % vol. 56 Kräuter	2 cl	4,50
Limoncello – 25 % vol. Scavi & Ray	2 cl	4,50
Linie Aquavit – 41,5 % vol. im Eichenfass auf See gereift	2 cl	4,50
Ramazotti – 30 % vol. italienischer Kräuterlikör	2 cl	4,50
Sambuca – 40 % vol. Molinari	2 cl	4,50
Absolut Vodka – 40 % vol. Schweden	2 cl	4,50
Tequila Topanito Blanco – 40 % vol. 100 % Agave	2 cl	4,50

## WHISKY

Glenfiddich Single Malt 40 % vol. Scotch Whisky 1 18 Jahre	2 cl	9,50
Glenfiddich Single Malt 40 % vol. Scotch Whisky 1 12 Jahre	2 cl	5,90
Jack Daniel's 40 % vol. Tennessee Sour Mash Whiskey	2 cl	4,70

## RUM

Botucal Reserva Exclusiva 40 % vol. Venezuela	2 cl	5,90
-----------------------------------------------------	------	------

## GIN TONIC

DAGIN 40 % vol. der Darmstadt Gin von Heinerliebe handgefertigt in Darmstadt mit seiner markanten blauen Farbe Thomas Henry Tonic Water 9	4 cl	12,00
UNIQUE Bio Gin 43 % vol. Gin mit Liebe hergestellt in Pfungstadt aus Zutaten von Biobauernhöfen aus Darmstadt-Dieburg und Wiesbaden Thomas Henry Tonic Water 9	4 cl	12,00
Monkey 47 47 % vol. Schwarzwald Dry Gin Thomas Henry Tonic Water 9	4 cl	12,00
Bombay Sapphire 40 % vol. Schweppes Tonic Water 9	4 cl	6,90
— DRINK AND DRIVE Gin Tonic alkoholfrei 0,0 % vol. Siegfried Wonderleaf Schweppes Tonic Water 9	4 cl	8,50

## OBSTBRÄNDE

### SCHEIBEL OBSTBRÄNDE

40 % vol.

Schwarzwälder Edelbrände über Gold destilliert,  
mit Frucht verfeinert

Moor Birne	2 cl	5,90
Feine Marille	2 cl	5,50

### ELSÄSSER OBSTBRÄNDE

Brennerei Nusbaumer

reife Früchte destilliert zu edlen Bränden

ergeben das milde Aroma

Poire Williams		
40 % vol.		
Himbeere		
Kirsch		
Mirabelle		
Quetsch		
45 % vol.	2 cl	5,90

### ZIEGLER OBSTBRAND

mit erlesenen Früchten, duftigem Aroma, voller  
Dichte und Fruchtigkeit, tief und geschmeidig

Williams Birne		
43 % vol.	2 cl	9,00

### ODENWÄLDER FEINE SPEZIALITÄTEN

aus Früchten heimischer Streuobstwiesen mit  
Odenwälder Quellwasser veredelt

Birnenbrand Gräfin von Paris		
39,0 % vol.	2 cl	7,80

Brand aus geeistem Apfelwein		
38,9 % vol.	2cl	9,50

Odenwälder Kirschwasser		
39,0 % vol.	2cl	7,50

Apfelbrand aus Goldparmäne		
39,0 % vol.	2cl	7,80

### CALVADOS XO

aus Äpfeln der Normandie

40 % vol.	2 cl	5,90
-----------	------	------

## HASELNUSS

### DIRKER HASELNUSSGEIST

40 % vol.

ein nach Nuss und Nugat duftender Geist aus  
gerösteten Haselnüssen

2 cl 7,80

### GUDE NACHT HASELNUSS

29 % vol.

eine Kombination von kräftigem Aroma der  
Haselnuss und milder Süße

2 cl 5,20

## GRAPPA

### Nonino Lo Chardonnay

41 % vol. 2 cl 7,50

### Vecchia di Prosecco

42 % vol. 2 cl 6,50

### Hausgrappa

40 % vol. 2 cl 4,90

## COGNAC

### Remy Martin VSOP

40 % vol. 2 cl 5,80

### Hennessy VSOP

40 % vol. 2 cl 6,50

## PORTWEIN

### Tawny Porto

19,5 % vol. 5 cl 4,50

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-Zuckerulör | 11 enthält Sulfit



English menu



other languages



# Sitte

## Restaurant

Restaurant Sitte GmbH  
Karlstraße 15  
64283 Darmstadt  
Telefon 06151-22 2 22  
[www.restaurant-sitte.de](http://www.restaurant-sitte.de)

Öffnungszeiten:  
täglich 11.30 – 22.30 Uhr  
Küche:  
täglich 12.00 – 21.00 Uhr

 @restaurantsitte  
 restaurant.sitte

Alle Preise in Euro  
Kartenzahlung erwünscht

Muttertag 2025  
Wir ♥ Familie



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