

# LOKALZEITUNG



#### HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant Sitte, es freut uns sehr, Sie in dieser besonderen Jahreszeit bei uns begrüßen zu dürfen.

Inzwischen führen meine Frau Tina und ich das Restaurant in zweiter Generation. Unsere Vision ist es, einen Ort zu schaffen, an dem jeder willkommen ist, wir wünschen uns, dass Sie sich als Gast vollkommen umsorgt und wohlfühlen.

Seit 1979 steht unser Haus für Familie und Gastfreundschaft und wir sind dankbar, das Restaurant in gewohnter Tradition weiterführen zu dürfen. Dabei sind wir besonders dankbar für unser großartiges Team, dass uns in allen Bereichen unterstützt und sich mit Leidenschaft um Ihr Wohl kümmert.

Wir freuen uns, dass Sie hier sind, und möchten Ihnen heute Zeit schenken zum Entspannen und Genießen. Fühlen Sie sich aufgenommen in unserer Sitte Familie, damit wir gemeinsam sagen können:

Sitte – eine Familie seit 1979

Ihr Dirk & Tina Knierim und das gesamte Sitte-Team

# **SPRITZ**

Der "Champagner" der Bergstraße			Der Sitte Winteraperitif		
GRIESEL & COMPAGNIE Bensheim Rosé Brut, 2020	0,1 l	8,9	CRANBERRY SPRITZ Prosecco, Cranberrysirup, Soda, Waldbeeren, Eis	0,3 l	8,5
HUGO Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze, Eis	0,3	8,5	APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol 1,9, Soda, Orange, Eis	0,31	8,5
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren, Eis	0,3	8,9	SARTI SPRITZ Prosecco, Sarti 1, Soda, Orange, Eis	0,31	8,9
PROSECCO Montelliana Treviso Brut	0,1 l 0,75 l	6,5 35	LIMONCELLO SPRITZ Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone, Eis	0,3 l	8,5
KIR PROSECCO Prosecco mit Crème de Cassis	o,1 l	6,9			



Nutze unser WLAN und folge uns auf restaurantsitte restaurant.sitte

Akku leer? Wir verleihen Powerbanks

APERITIF 2

#### APERITIF ALKOHOLFREI

SPRITZ ALKOHOLFREI

0.0 % vol.

als Alternative zum Spritz Aperol

mit Soda, Orange, Eis 0,3 l 8,5

**HUGO ALKOHOLFREI** 

0,0 % vol.

Sparkling Riesling, Soda, Holunder,

Limette, Minze, Eis 0,3 I 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

**GOODVINES SPARKLING RIESLING** 

prickelnder Riesling aus Heidelberg mit

Kohlensäure verfeinert als Alternative zum

Prosecco

0,0 % Vol.

Glas 0,1 | 5,2

Flasche 0,75 | 30

# CHAMPAGNER | SEKT

#### **GRIESEL & COMPAGNIE**

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

Rosé Brut, 2020 0,1 l 8,9

0,75 | 45

Blanc de Noirs Brut, 2020 0,75 l 49

#### LAURENT-PERRIER

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

0,375 | 49

La Cuvée 0,75 | 75

#### **JEAUNAUX-ROBIN**

ein biodynamischer Winzerchampagner mit feiner Mineralität, zarter Frucht und cremiger Struktur – als Empfehlung vom Vino Central – puristisch, lebendig, charaktervoll

Éclats de Meulière Extra Brut 0,75 l 99

#### **RUINART**

100 % Chardonnay – seidig, zitrusfrisch und ausdrucksstark. Ein eleganter Champagner für besondere Momente aus dem ältesten Haus der Champagne

0,375 | 89

Blanc de Blancs 0,75 l 179

#### **VORSPEISE**

## GEMÜSECREMESUPPE ₩

aus winterlichem Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Pastinake und Kartoffel), verfeinert mit Kokosmilch und Hafercreme, garniert mit Kürbiskernen und Walnussöl 7,2

#### VITAMINSALAT 🔰 🗷

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

#### WINTERSALAT **\***

Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing mit Granatapfel, Walnuss und Kürbiskernöl 9,9 mit großem Salat + 6,6

#### ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE / \*

mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing 14,5 an großem Salat + 3,4

#### **BRUSCHETTA**

vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikumpesto 6,5

#### KOCHKÄS' MIT MUSIK #

Odenwälder Kochkäse mit marinierten Zwiebeln und Kümmel, dazu Malz-Bergbauernbrot 7.9

#### **GÄNSESCHMALZ**

verfeinert mit Pilzen, Zwiebeln und Speck 7, dazu drei Scheiben Malz-Bergbauernbrot 7,2

#### **VESPERTELLER**

ein Paar geräucherte Paprikabeißer mit Kochkäse, Zwiebelmarinade und drei Scheiben Malz-Bergbauernbrot 11,9

#### WILD

#### WILDSCHWEINGULASCH

saftiges Gulasch vom hessischen Wildschwein, serviert mit Butterspätzle und Preiselbeerbirne 23,5

#### GÄNSEBRUST **✗**

von der polnischen Gans auf eigener Sauce 10, dazu reichen wir Apfelrotkohl und einen großen Kartoffelkloß 35,9

Portion Maronen ✗ 4,5

Weinempfehlung zum Wild

MERINO TINTO, trocken | Casa Relvas 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

✓ vegan 
✓ vegetarisch 
✓ glutenfrei
Spuren möglich

# T-BONE STEAK MENÜ

nur auf Vorbestellung – bitte 24h im Voraus

#### KLEINER VITAMINSALAT

frische Blattsalate mit Tomate, Radieschen, Gurke und Zwiebeln in Vinaigrette

\_

600 g Dry Aged T-BONE STEAK mit Rosmarinkartoffeln, wildem Brokkoli, Haus Dip und Sour Cream 98,9

Erleben Sie ein herausragendes Stück Fleischkultur von dem Hoflieferanten des britischen Königshauses, Donald Russell. Das T-Bone Steak vom schottischen Weiderind vereint zwei Premium-Cuts – das aromatische Roastbeef und das besonders zarte Filet – in einem eindrucksvollen Stück über 35 Tage am Knochen trocken gereift.

Das Fleisch wird von uns über mehrere Stunden auf Niedertemperatur sous-vide gegart und anschließend gegrillt.

Für dieses Angebot gilt kein Schlemmerblock

#### 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

200 g Rinderpatty mit Cheddar 1, Gewürzgurke, Salat, Tomate und Hamburgersauce auf Brioche Bun, dazu Pommes frites und Hausdip 20,5

#### DOPPEL BRAUHAUS BURGER

zwei Rinderpatties mit Cheddar 1, Gewürzgurke, Salat, Tomate und Hamburgersauce auf Brioche Bun, dazu Pommes frites und Hausdip 28,5

#### SALAT "DARMSTADT" 🗷

großer bunter Gartensalat in Vinaigrette mit gegrillten Rumpsteakstreifen und gebratenen frischen Champignons 22,9

auf Regionalität und Nachhaltigkeit legen wir großen Wert – daher beziehen wir unsere Zutaten bevorzugt aus der Region.

Bei unseren Steaks haben wir uns jedoch nach zahlreichen Verkostungen bewusst für Fleisch aus dem Ausland entschieden, da wir in puncto Qualität und Geschmack nichts Vergleichbares finden konnten.

Alle Gewichtangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

RIND

5

#### **SCHNITZEL**

## KOCHKÄSESCHNITZEL

eine hessische Spezialität – paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Kochkäse, dazu gebratene Kartoffeln 18.9

doppelt Kochkäse

+ 3

**Portion Musik** 

+ 1

5,9

#### SITTE'S BOLOGNESE SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Mozzarella und Bolognesesauce überzogen, garniert mit Pesto, dazu gebratene Kartoffeln 19,9

#### RAHMSCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Rahmsauce 10, dazu Butterspätzle 18,5

#### SCHNITZEL WIENER ART

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit gebratenen Kartoffeln und Zitrone 17,9 auf Wunsch mit Preiselbeeren + 1.7

BEILAGENSALAT ₩ # im Glas mit Himbeerdressing

Portion Prinzessbohnen 🛭 🧩 4,9

✓ vegan 
✓ vegetarisch 
✓ glutenfreiSpuren möglich

#### **FISCH**

LACHSFILET "TRONDHEIM" \*
norwegisches Lachsfilet vom Grill mit wildem
Brokkoli und Reis, garniert mit marinierten
Tomaten
29,5

#### **LACHSLASAGNE**

gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto 22.5

#### **PLANT**

# FÜR KINDER BIS 14 JAHRE

#### RAVIOLI RUCOLA 🕪

Ravioli mit Spinatfüllung, serviert mit Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola 18.9 mit Parmesan + 0,3

#### VEGANER BURGER **V**

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

18,5 mit Käse 🖊 + 0.6

## KLÖßE IM TOMATENGARTEN 🔰

zwei große Kartoffelklöße mit marinierten Tomatenwürfeln auf grünen Prinzessbohnen in fruchtiger Tomatensauce 15,9

#### RAVIOLI TOMATENSAUCE **V**

kleine Portion Ravioli mit Spinatfüllung in Tomatensauce 10,5

#### KINDERSCHNITZEL

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Zitrone 11,5

#### **SPÄTZLE**

mit Rahmsauce 10 5,5

#### KLOB MIT SAUCE

ein großer Kartoffelkloß mit dunkler Sauce 5,5

#### MINI SPÄTZLE /

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

## POMMES FRITES **\***

mit Ketchup 4,5

#### SALATGURKE **W \***

eine kleine Hand voll rohe Gurkenscheiben 0,3

#### BEILAGENSALAT **V**

im Glas mit Himbeerdressing 5,9

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

#### **DESSERT**

# HEISSE GETRÄNKE

WARMER BIRNENCRUMBLE ₩
Birnenstücke gebacken mit knusprigen
Spekulatius-Streuseln, serviert mit einer
Kugel Toffee-Karamelleis 1
8.9

# SCHOKOKÜCHLEIN /

kleines Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis 8,9

#### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

kleines Törtchen aus Schokoladenmousse auf Mürbeteigboden mit fruchtigem Cassisspiegel 8,5

#### AMERICAN CHEESECAKE #

kleiner Käsekuchen mit Orangengelee, Sahne und Karamellstreuseln 7,5

# AFFOGATO AL CAFFE 🌶 🗷

Espresso mit Vanilleeis

4,9

# EIS KUGEL **▼** (**\***) Cassis-Sorbet 1

3,2

#### KAFFEE

N-tt--

Kaffee koffeinfrei	Tasse Tasse	3,9 3,9
Espresso Doppelter Espresso	Tasse Tasse	•
Cappuccino Milchkaffee Latte Macchiato Vanille Macchiato	Tasse Tasse Glas Glas	4,5 4,9 5,2 5,5
alle mit Biomilch mit Oatly Haferdrink	+	- 0,3

#### TEE

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



# GANZE GANS ALS KOCHPAKET ab 11.11. mit 24h Vorbestellung

Eine ganze Gans mit Füllung aus Zwiebeln, Äpfeln und Rosinen, dazu vier Portionen Rotkohl, Kartoffelklöße, Maronen und eigene Sauce 155

#### Kochanleitung

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Ober- und Unterhitze mit Alufolie abgedeckt 70 Minuten backen. Im Anschluss Alufolie entfernen und für weitere 30 Minuten goldbraun weiterbacken, dabei alle 10 Minuten mit der Bratenflüssigkeit übergießen.

Die Bestellung mit Ihrem Wunschtermin nehmen wir jederzeit über unseren Online-Shop an.

Nur solange der Vorrat reicht.



# KOCHPAKETE ZUM FERTIGGAREN am 23.12. für die Weihnachtsfeiertage abholen

Die Kochpakete mit Kochanleitung sind mindestens drei Tage haltbar. Die Abholung ist am 23.12. von 11 – 18 Uhr möglich.

GÄNSEBRUST mit eigener Sauce, Rotkohl und großem Kartoffelkloß	30,9
WILDSCHWEINGULASCH in eigener Sauce, Rotkohl und großem Kartoffelkloß	23,5
<del>_</del>	
SCHOKOKÜCHLEIN	4,9
CHEESECAKE	4,9

#### **FEINKOST TO GO**

direkt zum Mitnehmen für zu Hause oder als Geschenk

GÄNSESCHMALZ TO GO verfeinert mit Pilzen, Zwiebeln und Speck 7 150 g 4,5

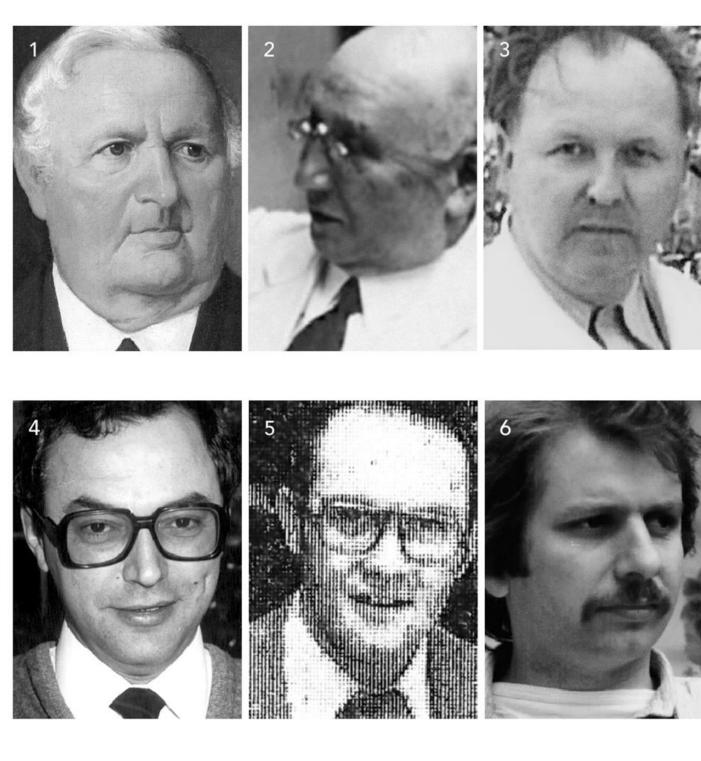
HIMBEERDRESSING 

aus purem Himbeermark

200 ml 4,9

VINAIGRETTE ₩ mit Senf verfeinert 200 ml 4,5

9 TO GO











#### **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 6 – 9)



#### GESCHICHTE FAMILIE KNIERIM

#### 1979 ♦

Renate Knierim (geb. Bellin) und Wolfgang Knierim heißen die neuen Inhaber des Restaurant Sitte. Unter dem Leitspruch "Darmstadts 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 veröffentlich, 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 Wolfgang Knierim (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 erstes eigenes Sitte Landbier

#### ♦ Meilensteine









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



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

0,3 l 3,9 0,5 l 5,2 Maß 1 l 9,9

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

## GROHE MÄRZEN

dunkel, malzaromatisch – 5,1 % vol.

0,3 I 3,9 0,5 I 5,2 Maß 1 I 9,9

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

# GROHE WEIZEN fruchtig – 5,2 % vol.

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

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

# GROHE BOCK saisonal – 6,2 % vol.

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

damit dieses dunkle Starkbier das perfekte Zusammenspiel aus karamelliger Süße und kräftigen Röstaromen erreicht, ruht es zwölf Wochen im Lagerkeller der Brauerei

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

0,3 l 3,9 0.5 l 5,2

der perfekte Durstlöscher, ein erfrischender Mix aus Grohe Hell naturtrüb und Sprite

- LEIDER AUSGETRUNKEN -

# **Sitte**Landbier

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

Im zweiten Jahr in Folge brauten wir für die Sommermonate mit der Brauerei Grohe ein eigenes Bier, das leider wieder ausverkauft ist.

Im Winter benötigt die Brauerei ihre Lager für das Bockbier, wir hoffen, dass wir im kommenden Mai wieder in die nächste Runde mit unserem Bier gehen können.

# PFUNGSTÄDTER FASSBIER



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

0,3 l 3,9 0,5 l 5,2 Maß 1 l 9,9

URWEIZEN HEFE ALKOHOLFREI < 0,5 % vol.

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

#### **FLASCHENBIER**

PILSNER ALKOHOLFREI 0,0 % vol.

0,33 | 3,9

RADLER NATURTRÜB alkoholfrei < 0,5 % vol.

0,331 3,9

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

#### **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

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

Apfelwein – oder Ebbelwoi – hat in Hessen seit Jahrhunderten Tradition und ist von der UNESCO als Kulturerbe anerkannt. Unser Apfelwein reift nach alter Tradition und wird aus frisch geernteten Kelteräpfeln der Familie Krämer aus dem Odenwald nach überlieferten Rezepten hergestellt.

#### **WASSER**

Elisabethen Quelle medium

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

Elisabethen Quelle still

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

Tafelwasser mit Kohlensäure

0,3 l 2,5 0,5 l 3,5 1 l 5,9

# 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 |

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

0,331

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 Ī 4,2

0,5 | 5,4

Karamalz 1,3

0,33 | 3,9

#### **SELF-ORDER**

auf Wunsch können Sie Getränke direkt über Ihr eigenes Handy bestellen.

Sprechen Sie uns einfach an, wir zeigen Ihnen, wie es geht.

#### 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 | 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 | 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

#### **ROSEWEIN**

ROSÉ 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

#### **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

# Empfehlung zur Gans

MERINO TINTO | Casa Relvas 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

19 ROTWEIN

## **OBSTBRÄNDE**

SCHEIBEL EDELBRÄNDE

Schwarzwald | 40 % vol.

über Gold destillierte Edelbrände, mit Frucht

verfeinert

Moor Birne

2 cl 5,9

Feine Marille

2 cl 5,5

**ELSÄSSER OBSTBRÄNDE** 

Brennerei Nusbaumer | 45 % vol.

reife Früchte destilliert zu edlen Bränden mit

mildem, fruchtigem Aroma

Himbeere

Kirsch

Quetsch

2 cl 5,9

**ZIEGLER OBSTBRAND** 

Deutschland | 43 % vol.

aus erlesenen Früchten, duftigem Aroma, voller Fruchtigkeit und geschmeidig im Geschmack

Williams Birne

2 cl 9

**CALVADOS XO** 

Normandie, Frankreich | 40 % vol.

aus Äpfeln der Normandie, elegant, weich und

harmonisch im Abgang

2 cl 5,9

ODENWÄLDER FEINE SPEZIALITÄTEN

Odenwald | 39 % vol.

aus heimischen Streuobstwiesen, mit

Quellwasser veredelt - nur solange Vorrat reicht

Brand aus geeistem Apfelwein

2 cl 9,5

Apfelbrand aus Goldparmäne

2 cl 7,8

Odenwälder Kirschwasser

2 cl 7,5

**HASELNUSS** 

DIRKER HASELNUSSGEIST

Rheinhessen | 40 % vol.

feiner Duft nach Nuss und Nougat, vollmundig

mit langem, warmem Nachhall

2 cl 7,8

**GUDE NACHT HASELNUSS** 

Hessen | 40 % vol.

Likör mit intensivem Haselnussaroma, milder

Süße und harmonischem Abgang

2 cl 5,2

#### **GIN**

#### **WHISKY**

#### **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

**UNIQUE Bio Gin** 

Pfungstadt | 43 % vol.

mit Liebe destilliert aus Zutaten von Biobauernhöfen 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 | 0,0 % vol.

aromatische Kräuter- und Wacholdernoten ohne Alkohol. Erfrischend, würzig und elegant im Geschmack

Schweppes Tonic Water 9

4 cl 8,5

#### HIBIKI JAPANESE HARMONY

Suntory Whisky | Japan | 43 % vol. ausgewogen, weich und harmonisch mit Noten

von Honig, Orange und zarter Eiche

2 cl 9,9 4 cl 16,5

#### **GLENFIDDICH SINGLE MALT 18 JAHRE**

Scotch Whisky | 40 % vol.

reich und vollmundig, mit Aromen von Trockenfrüchten, Toffee und Eiche

2 cl 9,5 4 cl 15,9

#### **GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 JAHRE**

Scotch Whisky | 40 % vol.

frisch, fruchtig und ausgewogen mit Birne, Malz und feiner Vanille

2 cl 5,9 4 cl 8,5

#### JAMESON SELECT RESERVE

Irish Blended Whiskey | 40 % vol.

weich und rund mit Noten von Vanille, Toffee und dunkler Schokolade

2 cl 5,9 4 cl 8,5

#### **WOODFORD RESERVE**

Kentucky Straight Bourbon | 43,2 % vol.

kräftig und würzig, mit Aromen von Karamell,

Zimt und getoasteter Eiche 2 cl 5,9

4 cl 8,5

#### SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT

Deutschland | 43 % vol.

malzig und weich mit Honig, Vanille und einem

Hauch Kräuterwürze

2 cl 6,9 4 cl 9,9

# JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY

USA | 40 % vol.

mild und süßlich, mit Vanille, Karamell und

feinem Rauchton

2 cl 4,7

#### **RUM**

RON ZACAPA 23

Guatemala | 40 % vol.

edler Premium-Rum mit Noten von Vanille,

Karamell und dunkler Schokolade

2 cl 6,9

**BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA** 

Venezuela | 40 % vol.

vollmundig und weich mit Aromen von Toffee,

Trockenfrüchten und Kakao

2 cl 5,9

BACARDI CARTA BLANCA

Karibik | 40 % vol.

leichter, klassischer Rum mit milden Noten von

Zuckerrohr und Vanille

2 cl 4,5

**COGNAC** 

**RÉMY MARTIN XO** 

Frankreich | 40 % vol.

komplexer, tiefgründiger Cognac mit Noten von

Honig, Feigen und Nüssen

2 cl 17,5

**RÉMY MARTIN VSOP** 

Frankreich | 40 % vol.

elegant und ausgewogen mit Vanille, Holz und

zarten Fruchtnoten

2 cl 5,8

**HENNESSY VSOP** 

Frankreich | 40 % vol.

weich und rund, mit Aromen von Gewürzen,

Eiche und getrockneten Früchten

2 cl 6,5

# LIKÖRE

LIMONCELLO

Scavi & Ray | Italien | 25 % vol.

italienischer Zitronenlikör, fruchtig, frisch und

leicht herb

2 cl 4,5

**SAMBUCA** 

Italien | 40 % vol.

klassischer Anislikör mit feiner Süße und

intensiver Würze

2 cl 4,5

**BAILEYS IRISH CREAM** 

Irland | 17 % vol.

cremiger Likör aus irischem Whiskey, Sahne und

Vanille

2 cl 4,5

**TEQUILA** 

TEQUILA TOPANITO BLANCO

Mexiko | 40 % vol.

100 % Agave, klar und frisch mit Noten von

Zitrus und Pfeffer

2 cl 4,5

TEQUILA TOPANITO REPOSADO

Mexiko | 40 % vol.

100 % Agave, kurz im Eichenfass gereift, mild

und leicht würzig

2 cl 4,5

VODKA |

**ABSOLUT VODKA** 

Schweden | 40 % vol.

weicher, reiner Vodka mit feinem

Getreidearoma

2 cl 4,5

#### **GRAPPA**

#### NONINO LO CHARDONNAY

Italien | 41 % vol.

edler Grappa aus Chardonnay-Trester, elegant,

weich und aromatisch

2 cl 7,5

#### **VECCHIA DI PROSECCO**

Italien | 42 % vol.

milder Grappa mit feinen Fruchtnoten und

elegantem Abgang

2 cl 6,5

#### **HAUSGRAPPA**

Italien | 40 % vol.

klar und kräftig, mit weichem, runden

Geschmack

2 cl 4,9

#### **PORTWEIN**

#### **TAWNY PORTO**

Portugal | 19,5 % vol.

gereift im Holzfass, samtig und nussig mit

süßem, warmem Abgang

5 cl 4

# KRÄUTER

#### JÄGERMEISTER

Deutschland | 35 % vol

aus 56 Kräutern, kräftig, würzig und harmonisch

im Geschmack

2 cl 4.5

#### **RAMAZZOTTI**

Mailand, Italien | 30 % vol

klassischer Kräuterlikör mit feiner Zitrusnote

und ausgewogener Süße

2 cl 4,5

#### **AVERNA**

Sizilien | 29 % vol

weich und aromatisch mit Kräutern, Gewürzen

und leichter Karamellnote

2 cl 4,!

#### **UNDERBERG**

Deutschland | 44 % vol

würzig und kräftig mit intensiven

Kräuteraromen, ideal nach dem Essen

2 cl 4.9

#### LINIE AQUAVIT

Norwegen | 41,5 % vol

im Eichenfass auf See gereift, weich, komplex

und leicht würzig

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



JETZT UNSERE TAGUNGSRÄUME IM 1.OG ÜBER DEM RESTAURANT ENTDECKEN.



BROSCHÜRE ENTDECKEN

Sitte Tagungen

#### English menu



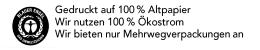
# Sitte Restaurant

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

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

© @restaurantsitte
•• restaurant.sitte

Alle Preise in Euro Kartenzahlung erwünscht



LZ65.3