



# LOKALZEITUNG





## HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant Sitte, es freut uns sehr, Sie 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 und sich wohlfühlt, und dass Sie sich als Guest vollkommen umsorgt und von uns mit Liebe und Herzlichkeit aufgenommen fühlen.

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.

In diesem Jahr sind wir zusätzlich sehr dankbar für die Mehrwertsteuersenkung der Speisen und freuen uns einen Teil davon an Sie weitergeben zu können. In Klammern sehen Sie den alten Preis zum Vergleich.

Danke, dass Sie hier sind, wir 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

## APERITIF

Der „Champagner“ der Bergstraße

GRIESEL & COMPAGNIE

Bensheim

Rosé Brut, 2020

0,1 l 8,9

HUGO

Prosecco, Holundersirup,  
Soda, Limette, Minze, Eis

0,3 l 8,5

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Wild  
Berry, Waldbeeren, Eis

0,3 l 8,9

PROSECCO

Montelliana Treviso Brut

0,1 l 6,5

0,75 l 35

KIR PROSECCO

Prosecco mit Crème de Cassis 0,1 l 6,9

## SPRITZ

Der Sitte Winteraperitif

CRANBERRY SPRITZ

Prosecco, Cranberrysirup,  
Soda, Waldbeeren, Eis

0,3 l 8,5

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol 1,9, Soda,  
Orange, Eis

0,3 l 8,5

SARTI SPRITZ

Prosecco, Sarti 1, Soda,  
Orange, Eis

0,3 l 8,9

LIMONCELLO SPRITZ

Prosecco, Limoncello, Soda,  
Zitrone, Eis

0,3 l 8,5



Nutze unser WLAN  
und folge uns auf  
@ restaurantsitte  
restaurant.sitte

Akku leer? Wir verleihen Powerbanks

## 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 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	
GOODVINES SPARKLING RIESLING			
als Alternative zum Prosecco			
prickelnder Riesling aus Heidelberg mit			
Kohlensäure verfeinert			
0,0 % vol.			
Glas	0,1 l	5,2	
Flasche	0,75 l	30	

## 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

0,375 l	49	
La Cuvée	0,75 l	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 l	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 6,9 <sup>(7,2)</sup>

## VITAMINSALAT

frische Blattsalate mit Tomate, Radieschen, Gurke und Zwiebeln in Vinaigrette 7,2 <sup>(7,5)</sup>  
als großer Salat + 4,5

## WINTERSALAT

Feldsalat und Radicchio in Himbeerdressing und Kürbiskernöl mit Granatapfel und Walnuss garniert 9,5 <sup>(9,9)</sup>  
als großer Salat + 6,5 <sup>(6,6)</sup>

## ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE

mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing 13,9 <sup>(14,5)</sup>  
an großem Salat + 3,4

## BRUSCHETTA

vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikumpesto garniert 6,2 <sup>(6,5)</sup>

## KOCHKÄS' MIT MUSIK

Odenwälder Kochkäse mit marinierten Zwiebeln und Kümmel, dazu drei Scheiben Malz-Bergbauernbrot 7,5 <sup>(7,9)</sup>

## GÄNSESCHMALZ

verfeinert mit Champignons, Zwiebeln und Speck 7, dazu drei Scheiben Malz-Bergbauernbrot 6,9 <sup>(7,2)</sup>

## VESPERTELLER

ein Paar geräucherte Paprikabeißer mit Kochkäse, Zwiebelmarinade und drei Scheiben Malz-Bergbauernbrot 11,5 <sup>(11,9)</sup>

# WILD

## WILDSCHWEINGULASCH

saftiges Gulasch vom hessischen Wildschwein, serviert mit Butterspätzle und einer Preiselbeerbirne 22,5 <sup>(23,5)</sup>

## GÄNSEBRUST

nur solange der Vorrat reicht – von der polnischen Gans auf eigener Sauce <sup>10</sup>, dazu reichen wir Apfelrotkohl und einen großen Kartoffelkloß 34,9 <sup>(35,9)</sup>

Portion Maronen  4,5

## Weinempfehlung

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

95,5 (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 gebrillt.

### RUMPSTEAK „DATTERICH“

300 g saftiges Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter, serviert an geschmorten Zwiebeln mit gebratenen Kartoffeln 37,9 (38,9)

### RUMPSTEAK „MADAGASKAR“

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

200 g 29,9 (30,9)

300 g 39,5 (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 (20,5)

### DOPPEL BRAUHAUS BURGER

zwei Rinderpatties mit Cheddar 1, Gewürzgurke, Salat, Tomate und Hamburgersauce auf Brioche Bun, mit Pommes frites und Hausdip 27,5 (28,5)

### SALAT „DARMSTADT“

großer bunter Gartensalat in Vinaigrette mit gebrillten Rumpsteakstreifen und gebratenen frischen Champignons 21,9 (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.

## SCHNITZEL

### KOCHKÄSESCHNITZEL

eine hessische Spezialität – panierter Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Kochkäse und gebratenen Kartoffeln 17,9 <sup>(18,9)</sup>15,2

doppelt Kochkäse + 3

Portion Musik + 1

### SITTE'S BOLOGNESE SCHNITZEL

panierter Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Mozzarella belegt und Bolognesesauce überzogen, garniert mit Pesto, dazu gebratene Kartoffeln 18,9 <sup>(19,9)</sup>

### RAHMSCHNITZEL

panierter Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Rahmsauce <sup>10</sup>, dazu Butterspätzle 17,5 <sup>(18,5)</sup>

### PFEFFERSCHNITZEL

panierter Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Pfeffersauce <sup>10</sup>, dazu Butterspätzle 17,5 <sup>(18,5)</sup>

### SCHNITZEL WIENER ART

panierter Schnitzel vom hessischen Landschwein mit gebratenen Kartoffeln und Zitrone 16,9 <sup>(17,9)</sup>  
auf Wunsch mit Preiselbeeren + 1,7

### BEILAGENSALAT

im Glas mit Himbeer Dressing 5,9

Portion Prinzessbohnen   4,9

## FISCH

### LACHSFILET „TRONDHEIM“

norwegisches Lachsfilet vom Grill mit wildem Brokkoli und Reis, garniert mit marinierten Tomaten 28,5 <sup>(29,5)</sup>

### LACHSLASAGNE

gefüllt mit norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und überbacken mit Mozzarella, garniert mit Pesto 21,5 <sup>(22,5)</sup>

RAVIOLI RUCOLA 

Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Basilikumpesto und Rucola 17,9<sup>(18,9)</sup>  
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<sup>(18,5)</sup>  
mit Käse  + 0,6

KLÖBE IM TOMATENGARTEN 

zwei große Kartoffelklöße mit marinierten Tomatenwürfeln auf grünen Prinzessbohnen in fruchtiger Tomatensauce 15,5<sup>(15,9)</sup>

RAVIOLI TOMATENSAUCE 

kleine Portion Ravioli mit Spinatfüllung in Tomatensauce 9,9<sup>(10,5)</sup>

## KINDERSCHNITZEL

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Zitrone 10,9<sup>(11,5)</sup>

## SPÄTZLE

mit Rahmsauce 10 5,2<sup>(5,5)</sup>

KLOß MIT SAUCE 

ein großer Kartoffelkloß mit dunkler Sauce 5,2<sup>(5,5)</sup>

MINI SPÄTZLE 

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

POMMES FRITES  

mit Ketchup 4,2<sup>(4,5)</sup>

SALATGURKE  

eine kleine Hand voll rohe Gurkenscheiben 0,3

BEILAGENSALAT  

im Glas mit Himbeerdressing 5,9

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

## DESSERT

### WARMER BIRNENCRUMBLE

Birnenstücke gebacken mit knusprigen Spekulatius-Streuseln, serviert mit einer Kugel Toffee-Karamelleis 8,5 (8,9)

### SCHOKOKÜCHLEIN

kleines Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis 8,5 (8,9)

### MOUSSE AU CHOCOLAT

kleines Törtchen aus Schokoladenmousse auf Mürbeteigboden angerichtet auf fruchtigem Cassisspiegel 8,2 (8,5)

### AMERICAN CHEESECAKE

kleiner Käsekuchen mit Orangengelee, Sahne und Karamellstreuseln 7,2 (7,5)

### AFFOGATO AL CAFFE

Espresso mit Vanilleeis 4,9

### EIS KUGEL

Cassis-Sorbet 3,2

## FEINKOST TO GO

direkt zum Mitnehmen  
für zu Hause oder als Geschenk

### GÄNSE SCHMALZ 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

# HEISSE GETRÄNKE

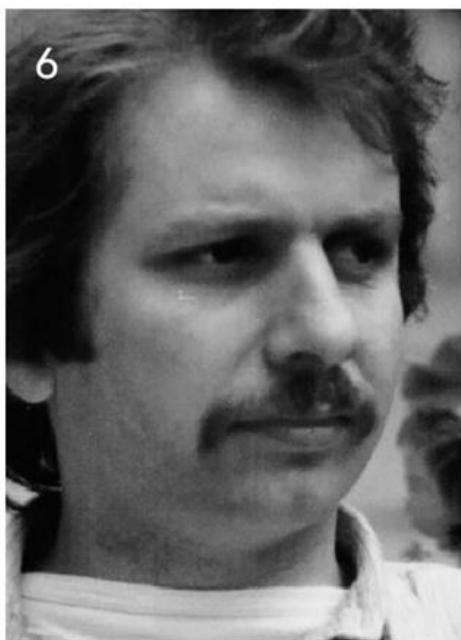
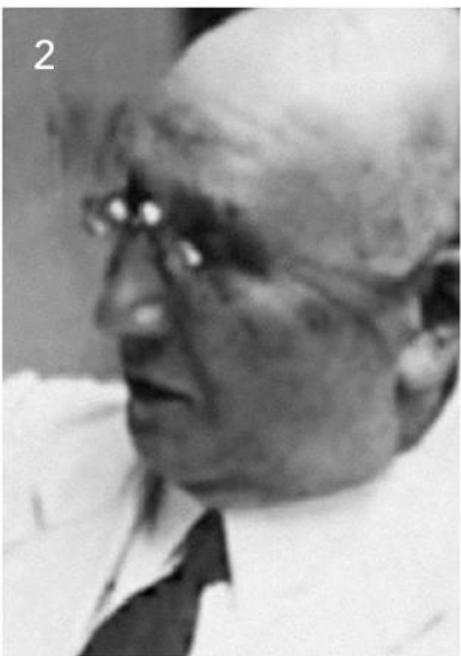
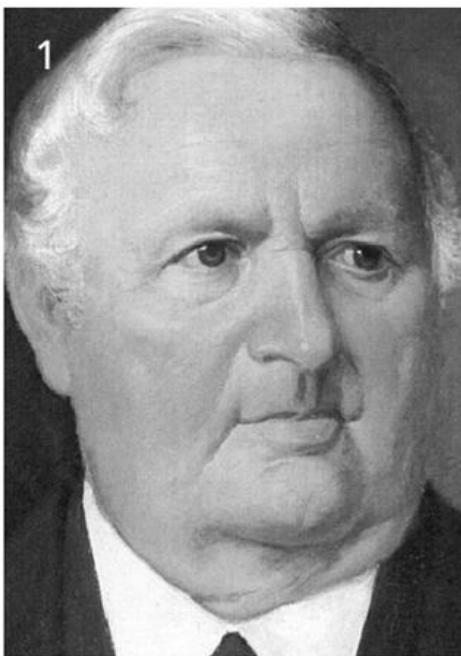
## KAFFEE

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

## TEE

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

1 Justus Hildebrand 1855, 2 Franz Sitte 1930, 3 Fritz Heller 1942, 4 Gino Faraldi 1970, 5 Alfons Benz 1977, 6 Wolfgang Knierim 1979, 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 6 – 9)



1904 – Biergarten mit Blick zum Restaurant

# 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 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 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 l	3,9
0,5 l	5,2
Maß 1 l	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**  
saisonale – 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

---

# Sitte Landbier

– LEIDER AUSGETRUNKEN –

**SITTE LANDBIER NATURTRÜB**  
bernsteinfarben, unbehandelt  
süßig – 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 Mai wieder in die nächste Runde mit unserem Bier gehen können.



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 l 3,9

RADLER NATURTRÜB ALKOHOLFREI  
< 0,5 % vol.

0,33 l 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.

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.

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

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

FÜR DIE  
 LIEBSTEN.

SITTE  
 GUTSCHEIN

## 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

<b>Coca-Cola</b> 1,4,8	
<b>Coke Zero</b> 1,3,8	
<b>Sprite</b>	
<b>Fanta</b> 1,4	
<b>Mezzo Mix</b> 1,4,8	
0,3 l	4,2
0,5 l	5,4
<b>Bitter Lemon</b> 4,9	
<b>Tonic Water</b> 9	
<b>Ginger Ale</b>	
0,3 l	4,2
0,5 l	5,4
<b>Karamalz</b> 1,3	
0,33 l	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

herhaft 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

## WEISSE 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

## 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

## Weinempfehlung

### 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 Zigarette. 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

## 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 | 45 % vol.

reife Früchte destilliert zu edlen Bränden mit mildem, fruchtigem Aroma

Williams Birne

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.

feiner Duft nach Nuss und Nougat, vollmundig mit langem, warmem Nachhall

2 cl 7,8

### GUDE NACHT HASELNUSS

Hessen | 29 % vol.

Likör mit intensivem Haselnussaroma, milder Süße und harmonischem Abgang

2 cl 5,2

## GIN

### 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 Wacholdernoten ohne Alkohol. Erfrischend, würzig und elegant im Geschmack

Schweppes Tonic Water 9

4 cl 8,5

## WHISKY

### 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

REMY MARTIN XO  
Frankreich | 40 % vol.  
komplexer, tiefgründiger Cognac mit Noten von  
Honig, Feigen und Nüssen  
2 cl 17,5

REMY 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

## VECCIA 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                    4,5

# 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                    4,5

## 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

# MEETING TRIFFT GENUSS.

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](http://www.restaurant-sitte.de)

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

© [@restaurantsitte](https://www.instagram.com/restaurantsitte)  
f [restaurant.sitte](https://www.facebook.com/restaurant.sitte)

Alle Preise in Euro  
Kartenzahlung erwünscht

LZ66.1



Gedruckt auf 100 % Altpapier  
Wir nutzen 100 % Ökostrom  
Wir haben das TourCert Nachhaltigkeitszertifikat  
Wir bieten nur Mehrwegverpackungen an