

Speisekarte des Restaurant Sitte
Ausgabe Nr. 69

# 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.

Im kommenden Jahr feiern wir ein ganz besonderes Jubiläum. Im Mai 1877 eröffnete Franz Sitte das Restaurant an genau dieser Stelle und wir sind dankbar und froh, dass es das Restaurant nun seit 150 Jahren in Darmstadt gibt.

Auch wenn es seitdem viele Pächterwechsel gab und wir selbst mit Familie Sitte nicht verwandt sind, übernahm meine Familie den Betrieb bereits 1979. Inzwischen führen meine Frau Tina und ich das Restaurant in zweiter Generation weiter. Unsere Vision war es immer, einen Ort zu schaffen, an dem jeder willkommen ist und umsorgt wird, ein Ort voll Herzlichkeit und Wärme, an dem man sich wohlfühlt und sich beim Abschied schon auf den nächsten Besuch freut.

Dass Sie hier sind freut uns und unser gesamtes Team wirklich von Herzen. Wir lieben das, was wir tun und geben jeden Tag leidenschaftlich alles, um Ihnen Freude zu bereiten. Fühlen Sie sich aufgenommen in unserer Sitte Familie, damit wir gemeinsam sagen können:

Sitte seit 1877 – eine Familie seit 1979

Ihr
Dirk & Tina Knierim
und das gesamte Sitte-Team

## APERITIF

Der „Champagner" der Bergstraße

| | | |
|---|---|---|
| GRIESEL & COMPAGNIE<br>Bensheim<br>Rosé Brut, 2020 | 0,1 l | 8,9 |

| | | |
|---|---|---|
| HUGO<br>Prosecco, Holundersirup,<br>Soda, Limette, Minze, Eis | 0,3 l | 8,5 |
| LILLET WILD BERRY<br>Lillet Blanc, Schweppes Wild<br>Berry, Waldbeeren, Eis | 0,3 l | 8,9 |
| PROSECCO<br>Montelliana Treviso Brut | 0,1 l<br>0,75 l | 6,5<br>35 |
| KIR PROSECCO<br>Prosecco mit Crème de Cassis | 0,1 l | 6,9 |

Nutze unser WLAN
und folge uns auf
restaurantsitte
restaurant.sitte

Akku leer? Wir verleihen Powerbanks

## SPRITZ

Der Sitte Winteraperitif

| | | |
|---|---|---|
| CRANBERRY SPRITZ<br>Prosecco, Cranberrysirup,<br>Soda, Waldbeeren, Eis | 0,3 l | 8,5 |

| | | |
|---|---|---|
| APEROL SPRITZ<br>Prosecco, Aperol 1,9, Soda,<br>Orange, Eis | 0,3 l | 8,5 |
| SARTI SPRITZ<br>Prosecco, Sarti 1, Soda,<br>Orange, Eis | 0,3 l | 8,9 |
| LIMONCELLO SPRITZ<br>Prosecco, Limoncello, Soda,<br>Zitrone, Eis | 0,3 l | 8,5 |

# APERITIF ALKOHOLFREI

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

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 |

# CHAMPAGNER | SEKT

GRIESEL & COMPAGNIE

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

| | | |
|---|---|---|
| | 0,1 l | 8,9 |
| Rosé Brut, 2022 | 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

| | | |
|---|---|---|
| Eclats 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 7,9

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 10,9
als großer Salat + 6,9

ÜBERBACKENER ZIEGENKÄSE ✿ ❋
mit Waldhonig gratiniert an Salatgarnitur mit Himbeerdressing 14,5
an großem Salat + 3,5

PINSA-BROT ❀
ofenfrisches Sauerteigbrot aus Weizen-, Soja- und Reismehl mit Basilikum-Cashew-Pesto 6,5

mit Sour Cream zum Dippen + 0,9

BRUSCHETTA ❀
vier geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum-Cashew-Pesto garniert 6,5

KOCHKÄS' MIT MUSIK ✿
Odenwälder Kochkäse mit marinierten Zwiebeln und Kümmel, dazu drei Scheiben Malz-Bergbauernbrot 7,9

GÄNSESCHMALZ ab 11.11.
verfeinert mit Pilzen, Zwiebeln und Speck 7, dazu drei Scheiben Malz-Bergbauernbrot 7,2

VESPERTELLER
ein Paar geräucherte Beefknacker 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 ❋
auf eigener Sauce 10, dazu reichen wir Apfelrotkohl und einen großen Kartoffelkloß 35,9

GÄNSEKEULE ❋
auf eigener Sauce 10, dazu reichen wir Apfelrotkohl und einen großen Kartoffelkloß 36,9

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

# RIND

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, 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.

# SCHNITZEL

KOCHKÄSESCHNITZEL
eine hessische Spezialität – paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Kochkäse und gebratenen Kartoffeln 18,9

doppelt Kochkäse + 3,0

Portion Musik + 1,0

SITTE'S BOLOGNESE SCHNITZEL
paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein mit Mozzarella belegt und Bolognesesauce überzogen, mit Basilikum-Cashew-Pesto und gebratenen 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

mit Preiselbeeren + 1,7

zum Schnitzel empfehlen wir

BEILAGENSALAT
mit Himbeerdressing 5,9

Portion Prinzessbohnen 4,9

---

vegan vegetarisch glutenfrei
Spuren möglich

## FISCH

LACHSFILET „TRONDHEIM“
norwegisches Lachsfilet vom Grill mit wildem Brokkoli und Reis, garniert mit marinierten Tomaten 29,5

LACHSLASAGNE
aus norwegischem Lachs und Blattspinat, überzogen mit Tomatensauce und mit Mozzarella überbacken, verfeinert mit Basilikum-Cashew-Pesto 21,5

## PLANT

RAVIOLI RUCOLA
Ravioli mit Spinatfüllung, serviert in Tomatensauce und garniert mit Rucola und Basilikum-Cashew-Pesto 18,9

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 18,5

mit Käse + 0,6

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

## PINSA

PINSA CAPRESE ✿
ofenfrisches Sauerteigbrot aus Weizen-, Soja- und Reismehl mit Sauerrahm, Tomate und Mozzarella überbacken, garniert mit Basilikum-Cashew-Pesto 16,9

PINSA VEGAN ❀
ofenfrisches Sauerteigbrot mit Tomatensauce, belegt mit Rucola und Basilikum-Cashew-Pesto 16,5

mit Sour Cream zum Dippen + 0,9

## FÜR KINDER BIS 14 JAHRE

KLEINE PINSA MARGHERITA ✿
halbe Pinsa mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken 7,9

RAVIOLI TOMATENSAUCE ❀
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

KLOß MIT SAUCE
ein großer Kartoffelkloß mit dunkler Sauce 5,5
mit zwei Klößen + 3,0

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 4,5

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 8,9

SCHOKOKÜCHLEIN ✿
kleines Schokoladenküchlein mit einer Kugel Vanilleeis 8,9

WEIHNACHTSDESSERT ❀ ❦
Cassis- und Mangocreme auf glutenfreiem Schokoladenboden, serviert auf einem Spiegel aus Himbeerpüree 8,9

AMERICAN CHEESECAKE ✿
kleiner Käsekuchen mit Orangengelee, Sahne und Karamellstreuseln 7,9

AFFOGATO AL CAFFE ✿ ❦
Espresso mit Vanilleeis 4,9

EIS KUGEL ❀ (❦)
Cassis-Sorbet 1 3,2

# 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 |



# TO GO

## 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 155,0

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.

www.sitte.shop

## KOCHPAKETE ZUM FERTIGGAREN
bis 15.12. für Weihnachten vorbestellen

Die Abholung ist am 23.12. von 11 – 17 Uhr möglich. Die Kochpakete sind mindestens drei Tage haltbar.

FELDSALAT
mit Himbeerdressing 7,9

—

GÄNSEBRUST
mit eigener Sauce, Rotkohl und großem Kartoffelkloß 31,9

WILDSCHWEINGULASCH
in eigener Sauce, mit Rotkohl und großem Kartoffelkloß 23,5

—

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

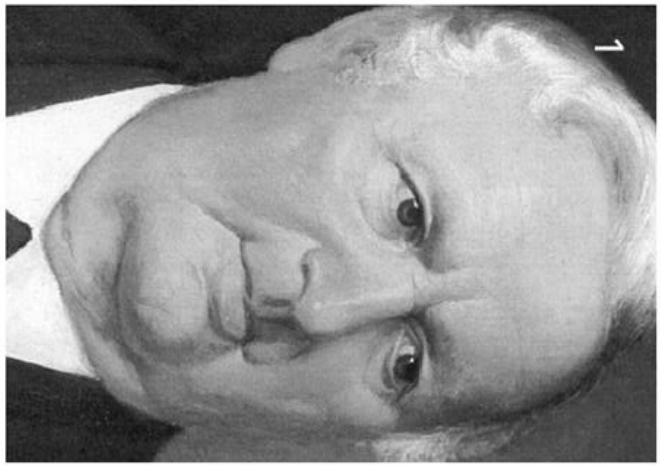
VINAIGRETTE ❀
mit Senf verfeinert
200 ml 4,5

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
Franz Sitte eröffnet am 20. Mai 1877 das nach ihm benannte Restaurant in der Karlstraße 15 als Pfungstädter Brauereiausschank

1889
sein Sohn Franz Josef Sitte (Bild 2) übernimmt mit 24 Jahren das beliebte Vergnügungs- und Gartenlokal von seinem Vater

1904
das einstöckige Gebäude wird abgerissen und an dessen Stelle ein großes Geschäftshaus gebaut. Im Erdgeschoss befindet sich das Restaurant, im 1. Obergeschoss ein großer Saal der mitbewirtschaftet wird. In den weitern Geschossen sind Wohnungen. Am 24.12.1904 wird von Fanz Sitte zur Wiedereröffnung eingeladen

1932
mit 67 Jahren gibt Franz Josef Sitte das Restaurant aus Altersgründen auf, nach 55 Jahren übergibt Familie Sitte den Betrieb an Franz Beuer

1936
Jakob Feuring übernimmt das Restaurant als Küchenchef gemeinsam mit seiner Frau, die für die Getränkeausgabe zuständig ist. Ihr Sohn Berno wird in Darmstadt geboren, doch übernimmt der Vater ein Restaurant in Mainz und die Familie siedelt um.
Berno Feuering feiert im Jahr 2017 seinen 80. Geburtstag im Restaurant Sitte, in dem er seine ersten Lebensjahre verbrachte

1939
Karl Decker übernimmt das Restaurant von Familie Feuring am 31.12.1939 mit seiner Frau und führt es für genau zwölf Monate

1940
Fritz Heller (Bild 3) und seine Frau Paula übernehmen das Restaurant am 31.12.1940 inmitten des Krieges. 1943 erlitt das Gebäude bei einem Fliegerangriff Schaden und wurde in der Brandnacht am 11.09.1944 schwer beschädigt. Hellers überleben die Brandnacht und öffnen das beschädigte Restaurant behelfsmäßig schon bald danach, sodass „unter arger Notzeit und schwierigsten Bedingungen viele Darmstädter eine Mahlzeit bekamen." (DT 3.9.1970). Erst 1955 wird das Gebäude wieder vollständig aufgebaut.

1960
Kurt Bonney übernimmt das Restaurant und führt dieses zehn Jahr

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 und führt das Restaurant erfolgreich. Es wird gemunkelt, dass der Bierabsatz bei einem italienischen Restaurant als Brauereiausschank zu niedrig ist. Gino verlässt das Restaurant und eröffnet ein neues Restaurant in der Pützerstraße

1977
Alfons Benz (Bild 5) soll aus Sicht der Brauerei wieder deutsche Küche mit deutschem Bier anbieten, um einen Bauereiausschank mit Stammtischen als Liebling des Publikums anzubieten, die eine Stätte deutscher Gastlichkeit präsentiert

1979 – heute
Familie Knierim - Bellin (Bilder 6 – 9)

Wolfgang Knierim übernimmt das Restaurant zusammen mit seiner Frau Renate (geb. Bellin), nachdem Anfang der 80er Jahre drei Söhne zur Welt kommen, führt Wolfgang Knierim das Restaurant allein. 1996 übernimmt Renate Bellin das Restaurant von ihm und übergibt es 2024 an die zweite Generation

# 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 Faschings-partys 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 übernimmt die Familie 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

2024 ✦
Renate Bellin übergibt nach 45 Jahren die letzten Verantwortungsbereiche an Tina und Dirk Knierim und verabschiedet sich in den wohlverdienten Ruhestand

2024
gemeinsam mit der Brauerei Grohe brauen wir unser erstes eigenes Sitte Landbier

2026
wir starten unser erstes Genussbuch mit verschiedenen monatlichen 2:1 Aktionen

2027 ✦
am 07.05.2027 feiern wir 150 Jahre Sitte, das Restaurant wurde im Mai 1877 von Franz Sitte eröffnet

✦ Meilensteine









1 Biergarten mit Blick zum Restaurant 1904, 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 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 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 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

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

| | |
|---|---|
| 0,3 l | 3,9 |
| 0,5 l | 5,2 |
| Maß 1 l | 9,9 |

eigens mit uns von der Brauerei Grohe auf der gegenüberliegenden Straßenseite gebraut. Bernsteinfarben, naturtrüb und angenehm mild – süffig im Geschmack mit feinen Malz- und Karamellnoten.

Für unsere Jubiläumsfeier am 07.05.2027 sind wir in der Planung für ein weiteres Bier mit der Brauerei Grohe, bleiben Sie gespannt.

## 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
herb und klar – 0,0 % vol.

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

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

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

Nach fast 200 Jahren musste die Pfungstädter Brauerei ihren Standort in Pfungstadt Ende März 2023 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 |
| 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 |

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.

# 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



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

# 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

Empfehlung zur Gans

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

# OBSTBRAND

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.
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

LAGAVULIN SINGLE MALT 16 JAHRE
Scotch Whisky | 43 % vol.
intensiv rauchig und vollmundig, mit Torf, salziger Meeresluft, feiner Eiche und langem, warmem Nachhall
2 cl 9,5
4 cl 15,9

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

## 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

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.
im Holzfass gereift, 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
Italien | 30 % vol.
klassischer Kräuterlikör mit feiner Zitrusnote und ausgewogener Süße
2 cl 4,5

AVERNA
Italien | 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

BAREKSTEN AQUAVIT
Norwegen | 40 % vol.
Nordischer Aquavit, in Oloroso-Sherryfässern veredelt, mit feiner Kräuterwürze, botanischen Noten und weichem Abgang
2 cl 7,9

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 haben das TourCert Nachhaltigkeitszertifikat
Wir bieten nur Mehrwegverpackungen an

LZ69