

# JUBILÄUMSZEITUNG

SPEISEKARTE DES RESTAURANT SITTE, AUSGABE NR. 37, 2019

## 40 Jahre Sitte – eine Familie seit 1979

Bockbieranstich mit Renate  
Knierim und der Pfungstädter  
Brauerei, 1984



Familienfeier in der  
Hessenstube 1985

Dirk Knierim

Pianoabend im Restaurant  
1999

Renate Knierim



Essensausgabe zur Küche 1979

Frau Acikgöz beim Polieren des Bestecks





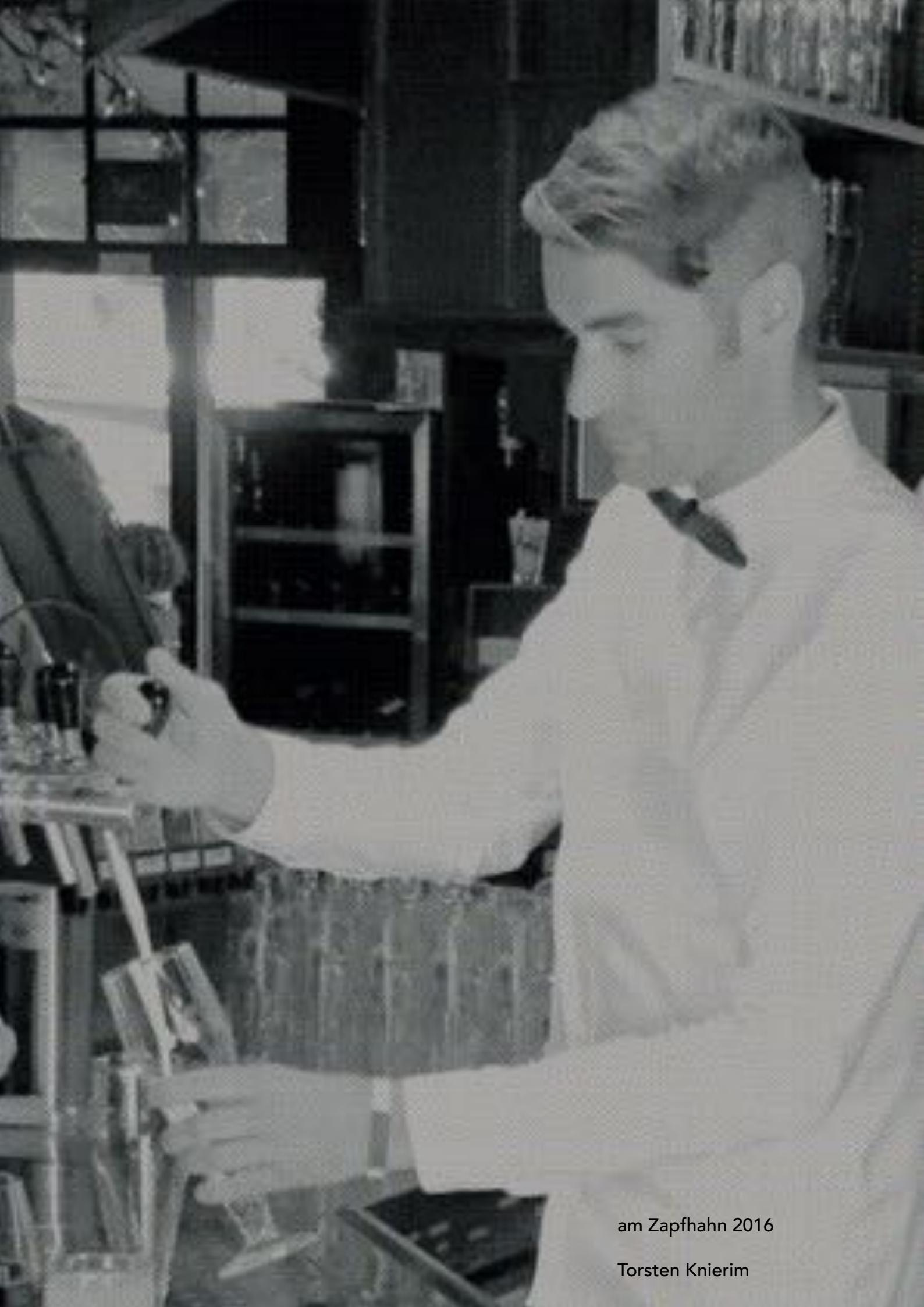
Essensausgabe zur Küche 2019

Küchenchef Lukas Taus

Reservierungsannahme 1979

Sabine Buchinger





am Zapfhahn 2016

Torsten Knierim



Weihnachtsfeier 2018

freundliche Gesichter vom  
Service: Mario, Ergül, Samandra  
und Caroline



Service 1998

freundliche Gesichter vom  
Service: Duska und Jarka



Sitte-Fasching 1989

Benjamin Knierim als Indianer  
und Torsten Knierim als Kellner



# Wir feiern Jubiläum! 40 Jahre seit 1979\*

\* Am 15. November 1979 übernehmen  
Wolfgang und Renate Knierim das  
Restaurant Sitte als neue Pächter



Renate Bellin

„Ich freue mich, dass wir einen Ort geschaffen haben, an dem sich Gäste und Mitarbeiter wohlfühlen

Inhaberfamilie Knierim: Dirk, Geschäftsleiter, Tochter Hanna,  
Tina, Marketing und Personal

„Wir sind dankbar für unsere treuen Gäste und stolz auf unser Team, das so oft über sich hinaus wächst und sich mit uns neuen Herausforderungen stellt. Ohne unsere Gäste und unser Team wäre das alles nicht möglich, danke!“



**Wingstädter  
Brennerei-Anschank  
„Sitte“**

**Darmstadts „heissestes (Huf)-Eisen“  
Jetzt packen wir es an!**



Wolfgang Kriem                      Renate Kriem

Kommen Sie zur Eröffnung am 15. November 1979 ab 18 Uhr  
Kaufstraße 15, Darmstadt, Telefon: 061 51-25853  
Täglich durchgehend geöffnet von 10.30-1.00 Uhr

Zum Jubiläum erzählen unsere Stammgäste was ihnen gefällt und besonders gut schmeckt!

## APERITIF

PROSECCO  
0,1l 5,20 €

SITTE'S PINKER WINTER  
Roséwein mit Grapefruit-  
Sirup, serviert im Sektglas  
auf Eis  
0,1l 4,20 €

PINK FREI  
Russian Wild Berry mit  
Grapefruit-Sirup, serviert  
mit Limette auf Eis  
alkoholfrei  
0,1l 3,90 €

## VORSPEISEN

TOMATENSUPPE  
mit Basilikum verfeinert  
5,20 €

RINDERKRAFTBRÜHE  
mit Waldpilzflädle  
5,50 €

KLEINER VITAMINSALAT  
von verschiedenen Blattsalaten  
mit Gurkenscheiben und  
Kirschtomaten in Vinaigrette  
5,50 €

FELDSALAT  
in Himbeerdressing mit  
Kürbiskernöl und marinierten  
Cranberries  
8,50 €

GARNELENSPIESS  
VOM GRILL  
mit Zitronenbutter überzogen,  
angerichtet an Tomatenwürfeln  
und einer Salatgarnitur  
11,90 €

CARPACCIO  
von der geräucherten Entenbrust  
mit Orangenvinaigrette und  
Feldsalatgarnitur  
13,90 €

Dessert gratis: Folgen Sie unserer Instagram- oder Facebookseite und posten Sie ein Bild im Feed oder der Story, in dem Sie uns (@restaurantsitte) verlinken.

Mark Flynn, 45 Jahre, kommt seit 2013  
– sein Lieblingsessen ist Rumpsteak Elsass –  
ihm gefällt:

„Uriges und familiäres  
Ambiente, Liebe und Herz  
in jedem Detail“

## WINTERLICHE HAUPTGÄNGE

### GÄNSEBRUST

auf eigener Sauce mit Maronen,  
dazu reichen wir Apfelrotkohl  
und einen Kartoffelkloß mit  
Butterbröseln  
25,50 €

### GÄNSEKEULE

auf eigener Sauce mit Maronen,  
dazu reichen wir Apfelrotkohl  
und einen Kartoffelkloß mit  
Butterbröseln  
25,50 €

### HIRSCH STROGANOFF

Hirschstreifen mit Gurken,  
Champignons, Rote Beete  
gegart mit Schmand garniert,  
dazu gibt es Butterspätzle  
18,90 €

## STEAKS

### ZWIEBELROSTBRATEN

WIEN  
200 gr. argentinisches  
Rumpsteak, dünn geklopft und  
gut gegrillt, mit geschmorten  
Zwiebeln belegt, dazu geben  
wir Bratkartoffeln  
20,50 €

### RUMPSTEAK MADAGASKAR

200 gr. argentinisches  
Rumpsteak auf Pfeffersauce  
mit Prinzessbohnen und  
Bratkartoffeln  
22,50 €

### 300 GR. RUMPSTEAK

#### DATTERICH

argentinisches Rumpsteak mit  
Kräuterbutter wird in der Pfanne  
auf geschmorten Zwiebeln und  
Bratkartoffeln serviert  
30,50 €

### 300 GR. RUMPSTEAK ELSASS

argentinisches Rumpsteak  
mit Kräuterbutter und  
geschmolzenen Tomaten  
belegt, dazu servieren wir  
Rosmarinkartoffeln  
30,50 €

Wilfried Schmidt, 80 Jahre, kommt seit  
ca. 1990 – sein Lieblingsessen ist  
Schnitzel Bolognese (ab Februar wieder  
erhältlich) – ihm gefällt:

„Das Ambiente und  
das gesamte Team“

## DEFTIGES

**SCHWEINELENDE**  
im Speckmantel<sup>8</sup> mit dunkler Pilzsauce, dazu geben wir Butterspätzle und einen kleinen Gurkensalat  
17,50 €

**250 GR. HACKSTEAK  
GUTSHERRN ART**  
ein großes Hacksteak aus Rinder- und Schweinehackfleisch, überziehen wir mit dunkler Pilzsauce, dazu geben wir Bratkartoffeln und einen kleinen Gurkensalat  
13,50 €

**SITTE'S BRAUHAUS BURGER**  
180 gr. Hackfleisch vom Auerochse\* auf Brioche Brötchen mit grobem Pfeffer, Cheddar, Eisbergsalat, Tomate, Bacon und White Smoke Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln  
16,90 €

**SALAT FRANKFURT**  
großer Gartensalat in Vinaigrette wird mit gebratenen Rinderstreifen und Champignons serviert  
17,50 €

## SCHNITZEL

**KOCHKÄSESCHNITZEL**  
eine Odenwälder Spezialität – paniertes Schweineschnitzel mit Kochkäse und Bratkartoffeln serviert  
13,90 €

**PFEFFERSCHNITZEL**  
paniertes Schweineschnitzel mit Pfeffersauce überzogen, dazu geben wir Bratkartoffeln  
13,90 €

**SCHNITZEL WIENER ART**  
paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und einer Zitronengarnitur  
12,50 €

\* „Transgourmet Ursprung“  
ist die Marke für kulinarische  
Nachhaltigkeit.

Nachdem der Auerochse 1627 ausgestorben ist, hatten die Gebrüder Heck in den 20er Jahren die Vision, den Auerochsen aus verschiedenen europäischen Rinderrassen zurückzukreuzen. Die Tiere sind „100% Grassfeed“, also ernähren sich nur von dem, was sie auf der Weide finden. Die „Auerochsen“ in Mecklenburg-Vorpommern sind das ganze Jahr über im Freien. Einen Stall brauchen die Tiere nicht. Schutz bietet der Wald, in den sie sich zurückziehen können.

Jan-Christian Bauer, 49 Jahre,  
kommt seit 15 Jahren – sein Lieblingsessen  
ist Schnitzel „Wiener Art“ – ihm gefällt:

# „Der Top Service und die Schnelligkeit“

## FISCH

**LACHSFILET STOCKHOLM**  
gegrilltes Lachsfilet wird mit  
Tomatenwürfeln überzogen,  
als Beilagen servieren wir  
Blattspinat und Basmatireis  
21,50 €

**LACHSLASAGNE**  
gefüllt mit norwegischem  
Lachs und Blattspinat, wird  
anschließend mit Tomatensauce  
und Mozzarella überbacken  
15,50 €

## VEGETARISCHES

**RAVIOLI RUCOLA**  
Ravioli mit Büffelricotta und  
Blattspinat gefüllt, werden in  
Tomatensauce mit Rucolasalat  
und frischem Parmesan serviert  
13,50 €

— VEGAN  
**WALDPILZRISOTTO**  
Risotto wird mit Zwiebeln und  
Knoblauch angebraten, in  
Gemüsebrühe mit Pilzen gegart  
und mit Kürbiskernen und  
Kürbiskernöl garniert  
15,50 €

## FÜR KINDER

**HAUSGEMACHTE  
KARTOFFELECKEN**  
mit Ketchup  
3,90 €

**PANIERTES SCHNITZEL**  
mit Bratkartoffeln  
8,90 €

**SPÄTZLE**  
mit dunkler Pilzsauce  
4,90 €

**MINI SPÄTZLE**  
mit Tomatensauce  
für die Kleinen bis zu 2 Jahren  
0,00 €

Ulrike Müller-Manstein, 50 Jahre,  
kommt seit 40 Jahren – ihr Lieblingsessen  
ist Ravioli Rucola – ihr gefällt:

„Das hervorragende Essen  
und das überaus nette  
Personal“



## DESSERTS

### CREME BRULEE

französische Vanillecreme  
mit braunem Rohrzucker  
karamellisiert  
6,80 €

### SCHOKOLADENKÜCHLEIN

von dunkler Schokolade<sup>1</sup> mit  
zartschmelzendem Herzen  
und einer Kugel Vanilleeis  
mit Sahne  
7,50 €

### WARMER PFLAUMEN CRUMBLE

marinierte Pflaumenstücke  
mit knusprigen Streuseln  
und einer Kugel Vanilleeis  
6,90 €

### VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren  
und Sahne  
6,50 €

### KLEINER APFELSTRUDEL

lauwarm mit Rosinen und Sahne  
5,90 €

## HEISSE GETRÄNKE

### KAFFEE

Kaffee	2,80 €
Milchkaffee	3,30 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Kaffee Hag	2,90 €
Latte Macchiato	3,50 €

### TEE

exklusiver Tee Genuss lose im  
transparenten Pyramidenbeutel

Darjeeling Sikkim	2,90 €
Grüntee Pi Lo Chun	2,90 €
Nana Minze-Pfefferminz	2,90 €
Hibiskus-Cranberry	2,90 €
Kamille	2,90 €

Familie Gräber (18, 21, 48, 55 Jahre),  
kommt seit Anfang der 80er Jahre – ihre  
Lieblingsessen sind Kochkäseschnitzel  
und Zwiebelrostbraten – ihr gefällt:

„Sehr freundlicher Service,  
gemütliches Ambiente,  
wechselnde Speiseangebote“

## APERITIF

### PROSECCO

0,1l

Prosecco	5,20 €
Prosecco Pfirsich <sup>1</sup>	5,30 €
Prosecco Cassis	5,30 €

Prosecco	
0,75l	29,90 €

5 cl

Martini extra dry	4,20 €
Martini bianco	4,20 €
Sherry extra dry	4,20 €
Sherry medium	4,20 €

4 cl

Campari <sup>1</sup> Soda	5,50 €
Campari <sup>1</sup> Orange	5,90 €

### SANBITTER ALKOHOLFREI<sup>1,4</sup>

Sanbitter pur	4,20 €
Sanbitter Soda	4,50 €
Sanbitter Orange	5,30 €

### CHAMPAGNER

Pommery Champagner	
0,75l	80,00 €

## ALKOHOLFREI

### WASSER

Elisabethen medium	
0,25l	2,60 €
0,75l	5,90 €
Elisabethen still	
0,25l	2,60 €
0,75l	5,90 €
Tafelwasser	
0,2l	1,80 €
0,4l	3,00 €

### PFUNGSTÄDTER BRAUER LIMO

Holunder-Johannisbeere	
0,33l	2,90 €
Zitrone	
0,33l	2,90 €

### SOFTDRINKS

Coca-Cola <sup>1,4,9</sup>	
Coca-Cola Zero <sup>1,3,9</sup>	
Coca-Cola light <sup>1,3,9</sup>	
Sprite	
Fanta <sup>1,4</sup>	
Mezzo Mix <sup>1,4,9</sup>	
0,2l	2,40 €
0,4l	4,00 €
Karamalz <sup>1,3</sup>	
0,33l	2,90 €



Deniz, Theke seit 2013

„Sitte ist mein  
zweites zu Hause“



Ivan, Service seit 2017

„Beim Dienstplan  
achten unsere Chefs  
darauf, dass genug  
Zeit für unsere Familie  
bleibt“

## APFELWEIN



Ouassima, Service seit 2017

„Das Sitte-Team ist wie eine Familie“

### SCHWEPPE

Bitter Lemon <sup>4,10</sup>	
0,2 l	2,90 €
0,4 l	4,90 €
Tonic Water <sup>4,10</sup>	
0,2 l	2,90 €
0,4 l	4,90 €

### SAFT/NEKTAR

Apfelsaft	
Orangensaft	
Rhabarbernektar	
Maracujanektar	
Johannisbeernektar	
Kirschnektar	
0,2l	2,80 €
0,4l	4,80 €
als Schorle	
0,2l	2,50 €
0,4l	4,20 €

Apfelwein pur	
0,25l	2,60 €
0,5l	4,50 €
Apfelwein süß	
0,25l	2,60 €
0,5l	4,50 €
Apfelwein sauer	
0,25l	2,60 €
0,5l	4,50 €
Bembel	
1,1l	9,90 €



Jean Paul, seit 2018 Restaurantleiter

„Es ist meine Familie“



Monika, Service seit 2002

„Nette Kollegen und nette Gäste“

# PFUNGSTÄDTER



Ewa, Empfang seit 2019

„Weil Gastronomie  
meine Leidenschaft ist“

## FASSBIER

Edel Pils Premium  
edelherb  
4,9% Vol.  
0,3l 3,00 €  
0,4l 3,70 €  
0,5l 4,40 €  
Maßkrug  
1l 8,20 €

Urstoff  
urwürzig, naturtrüb  
5,3% Vol.  
0,3l 3,40 €  
0,5l 4,60 €

Schwarzbier 1831  
vollmundig, würzig  
5,3% Vol.  
0,3l 3,40 €  
0,5l 4,60 €

Justus Weizen Hefe hell  
naturtrüb, beeindruckendes  
Hefearoma  
5,3% Vol.  
0,3l 3,40 €  
0,5l 4,50 €

Radler  
frisch-spritzig  
ca. 2,5% Vol.  
0,3l 3,00 €  
0,4l 3,70 €  
0,5l 4,40 €

## ALKOHOLFREI

Justus Weizen alkoholfrei  
klassisch-spritzig  
0,5l 4,50 €

Pfungstädter frei  
alkoholfrei  
0,33l 3,00 €

Radler alkoholfrei  
Pfungstädter frei mit Sprite  
0,5l 4,40 €

## UNSERE EMPFEHLUNG

### BIER DER SAISON

Ob Pfungstädter Landbier,  
Festbier zum Oktoberfest oder  
das Bockbier Nikolaus – fragen  
Sie einfach den Service, was  
wir zur Zeit im Angebot haben



Susi, Service seit 2009

„Weil mein Beruf  
meine Berufung ist  
und ich andere gerne  
verwöhne“

# WEIN



George, Service seit 2001

„Ich mag es, die Menschen glücklich zu machen“



Mario, Service seit 2018

„Wegen der guten Stimmung im Team“

## WEISSWEIN

0,5l

Silvaner Kabinett  
Hessische Bergstraße  
Bereich Umstadt  
trocken, ausgewogen  
5,20 €

Heppenheimer Schlossberg  
Grauer Burgunder QbA  
trocken, ausdrucksvoll  
5,20 €

Auerbacher Rott  
Riesling QbA  
trocken, rassig, herb  
5,20 €

Deidesheimer Hofstück  
Müller Thurgau QbA  
halbtrocken  
5,20 €

## UNSERE EMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

0,75l

Weingut Knierim  
Gelber Muskateller  
feinherb  
22,00 €

### ROTWEIN

0,75l

Cielo e Terra, Italien  
Primitivo Puglia  
vollmundig und rund  
22,00 €

## ROTWEIN

0,2l

Zweigelt  
Niederösterreich  
trocken, kirschfruchtig,  
angenehm  
5,20 €

Merlot  
Cantina Zonin  
trocken,  
feinfruchtige Eleganz  
5,20 €

Montepulciano  
Abruzzen  
trocken, mittelkräftig,  
feine Kirschfrucht, würzig  
5,20 €

Rioja  
Alta Rio  
trocken, herb  
6,50 €

Trollinger  
Großbottwarer Wunnenstein  
halbtrocken, harmonisch  
5,20 €

## ROSEWEIN

0,2l

Freiburger Spätburgunder  
trocken, pikant, frisch  
5,20 €

## OBSTBRÄNDE

## SPIRITUOSEN



Carolin, Service seit 2017  
Mitverantwortlich für Sitte Instagram  
Auftritt

„Wir dürfen jeden Tag  
das Essen genießen“

### ELSÄSSER OBSTBRÄNDE

2 cl

reife Früchte destilliert  
zu edlen Bränden ergeben  
das milde Aroma  
45% Vol.

Kirsch	4,90 €
Mirabelle	4,90 €
Poire Williams	4,90 €
Framboise	4,90 €
Quetsch	4,90 €

### MORAND OBSTBRÄNDE

2 cl

Sorgfalt in der Früchteauswahl,  
Gärung und klassische  
doppelte Destillation sorgen  
für beste Aromen  
43% Vol.

Kirsch Vieux	7,50 €
Abricotine du Valais	7,50 €
Framboise	7,50 €
Williamine	7,50 €

### ZIEGLER OBSTBRÄNDE

2 cl

mit sehr erlesenen Früchten,  
außergewöhnlich duftigem  
Aroma, voller Dichte  
und Fruchtigkeit, tief und  
geschmeidig  
43% Vol.

Ziegler Nr. 1	
Wildkirsche	15,00 €
Williamsbirne	9,00 €

2 cl

Linie Aquavit	3,50 €
Obstler	3,30 €
Williams	3,30 €
Doornkaat	2,40 €
Moskovskaya	3,30 €
Sambuca	3,70 €
Ramazzotti	3,00 €
Jägermeister	3,30 €

### COGNAC

2 cl

Remy Martin VSOP	5,50 €
Remy Martin XO	14,50 €
Calvados VSOP	4,20 €
Calvados XO	7,90 €

### WHISKY

2 cl

Johnnie Walker <sup>1</sup>	4,20 €
Jack Daniel's	4,20 €
Glenfiddich Whisky	5,20 €

### GIN

4 cl

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	9,50 €
-------------------------------------	--------

Gin Tonic Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Thomas Henry Tonic Water	12,00 €
--	---------



Lukas, Küchenchef seit 2013

„Um Gäste glücklich  
zu machen“

# SPEZIALITÄTEN

## HASELNUSSGEIST

ein wuchtig nach Nuss und  
Nougat duftender Geist  
aus gerösteten Haselnüssen  
40% Vol.  
2 cl 7,50 €

GUDE NACHT HASELNUSS  
eine Kombination von kräftigem  
Aroma der Haselnüsse und mil-  
der Süße  
29% Vol.  
2 cl 4,90 €

## GRAPPA

Giulia Chardonnay  
40% Vol.  
2 cl 6,90 €

Vecchia di Prosecco  
42% Vol.  
2 cl 4,90 €

Hausgrappa  
38% Vol.  
2 cl 3,70 €

## PFUNGSTÄDTER BIERBRAND

Hildebrand  
Edel-Spirituose aus  
Pfungstädter Bockbierspezialität  
40% Vol.  
2 cl 4,90 €

## PORTWEIN

Tawny Porto mit leicht  
intensivem Körper und  
ausbalancierter Süße  
19,9% Vol.  
5 cl 4,20 €

### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Süßungsmitteln
- 4 mit Antioxidationsmittel
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Milcheiweiß
- 8 mit Nitropökelsalz
- 9 coffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 enthält eine Phenylaminquelle
- 12 gewachst
- 13 geschwefelt
- 14 geschwärzt

Information zu Allergenen finden  
Sie in unserer Extrakarte.



Luki, Koch seit 2015

„Weil es Spaß macht“

## Restaurant Sitte

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

### Öffnungszeiten:

täglich  
11.30 – 00.30 Uhr  
warme Küche  
12.00 – 23.00 Uhr  
Kein Ruhetag

Kartenzahlung möglich

