

MITTAG

bitte wenden

Montag, 15.06. – Freitag, 19.06.2026
12.00 – 14.00 Uhr

SPARGELCREMESUPPE *

mit grünem und weißem Spargel,
mit Zitronen-Pfeffer verfeinert 5,5

BEILAGENSALAT *

serviert im Glas mit
Himbeerdressing 5,9

—

HÄHNCHENSPIEß

mariniertes Hähnchenkeulenfleisch
am Spieß, angerichtet mit marinierten
Tomaten an Kartoffelpüree und
Coleslaw 13,9

FALAFEL *

mit roter Beete und Ingwer in
Quinoa-Panade, serviert an einem
buntem Salatteller mit Blatt- und
Wildkräutersalat, Kumato-Tomaten
und Radießchen an Joghurt-Dressing
und Parmesan 12,9

—

MASCARPONECREME *

mit Erdbeeren 4,8

TAGESSCHNITZEL

kleines Schnitzel wahlweise mit
- Kochkäse und gebratenen Kartoffeln
- Grüner Sauce und gebratenen Kartoffeln
- Bolognesesauce und gebratenen Kartoffeln
- Rahmsauce und Spätzle
- Pfeffersauce und Spätzle
13,9

BIERGULASCH

kleine Portion zart geschmortes Rindfleisch
in kräftiger Dunkelbiersauce, mit Kräutern
verfeinert, dazu Butterspätzle 13,9

NUDELN MIT BOLO

Spaghetti überzogen mit Bolognesesauce,
garniert mit Parmesan und Pesto 10,9

Info zum Genussbuch:

Eine Person bestellt von der Mittagskarte,
die zweite Person kann auch aus der
Lokalzeitung oder der Spargelauswahl wählen.

Änderungen vorbehalten

Alle Preise in Euro

🌱 vegan 🌿 vegetarisch

Sitte
Restaurant

SPARGEL

bitte wenden

SPARGEL MIT HOLLANDAISE

südhessischer Stangenspargel mit Hollandaise
und Salzkartoffeln 18,9

SPARGEL MIT BUTTER

südhessischer Stangenspargel mit zerlassener
Butter und Salzkartoffeln 18,9

SPARGEL MIT SCHNITZEL

paniertes Schnitzel vom hessischen Landschwein
mit südhessischem Stangenspargel, Hollandaise
und Salzkartoffeln 29,9

SPARGEL MIT KLEINEM SCHNITZEL

kleines paniertes Schnitzel vom hessischen
Landschwein mit Stangenspargel, Hollandaise
und Salzkartoffeln 26,9

