

# MITTAG

bitte wenden

Montag, 27.04. – Donnerstag, 30.04.2026  
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

—

## LAMMCURRY

zart geschmortes Fleisch von der Lammhaxe  
in kräftiger Curry-Sauce mit Tomaten,  
grünen Bohnen, Zwiebeln und Knoblauch,  
serviert mit Jasminreis 13,9

## SCHUPFNUDELPFANNE 🌿

leicht angebratene Schupfnudeln mit  
Spargelstücken, Cherrytomaten und  
Champignons in Bresso-Sauce 12,9

—

## MASCARPONE CREME 🌿

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

**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

