

# HEUTE IM KITZ

<i>Tageswein</i>	2019 GRAUBURGUNDER trocken	0,1 l 3,80
	Weingut Klenert, Kraichtal, Baden Aromen von Birne, Ananas, Zitrus und Mandeln, gehaltvoll, dezente Säure	0,2 l 7,40
	2018 PORTUGIESER trocken	0,1 l 4,00
	Weingut Giegerich, Grosswallstadt, Franken Purpurroter saftiger Rotwein mit einer kräftigen Fruchtnote nach Sauerkirschen	0,2 l 7,80
<i>Suppen</i>	KÜRBISCREMESUPPE mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	7,20
	KLEINER SALAT mit Croutons	4,50
<i>Vorspeisen</i>	TARTE MIT BIRNEN, BERGKÄSE UND SPINAT mit Wildkräuter, Maronensalsa	11,80
	VITELLO TONNATO dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel	11,20
	VORSPEISENPLATTE gemischt	12,30
<i>Salat</i>	HERBSTSALAT mit Zitrusdressing, Ziegenkäsestrudel, Pflaumenchutney und karamellierte Walnüsse	14,80
<i>Nudeln</i>	LINGUINI mit gegrillten Roastbeefstreifen, Oliven-Chili-Tomatensauce, Gran Padano	14,30
	GNOCCHI an Ziegenkäsesauce, gegrilltes Gemüse, Pesto	12,90
	TAGLIATELLE an Wirsing-Linsensauce, rosa gebratene Entenbrustscheiben, Preiselbeerjoghurt	15,90
<i>Vegetarisch</i>	ZUCCHINI mit süss-saurem Bulgur gefüllt, Feldsalat an Tomaten-Kürbispesto	15,60
<i>Fisch</i>	GEGRILLTES MEERBARBENFILET auf Zitronengras-Kohlrabigemüse, Maronen-Kartoffelkroketten	27,50
	FISCHGRILLTELLER drei Sorten Fischfilet und eine gegrillte Riesengarnele mariniertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	25,40

# HEUTE IM KITZ

<i>Fleisch</i>	DAMWILDRÜCKEN mit zweierlei Rotkohl, Südtiroler Speckknödel, Apfel-Ingwerragout		28,90
	SCHWEINEMEDAILLONS in bunter Pfefferrahmsauce, hausgemachte abgeschmälzte Spätzle		15,60
	GESCHMORTE OCHSENBACKE Pastinaken-Kartoffelstampf, Speckbohnen und Birnen		24,90
	BLACK ANGUS RUMPSTEAK unter der Pommerysenf-Zwiebelkruste, Kräuterbutter, Blattspinat mit Knoblauch, Bratkartoffeln	220g 300g	26,90 29,90
<i>Flammkuchen</i>	TRADITIONELL mit Zwiebeln und Speck		9,80
	MEDITERRAN mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano		10,90
	SPEZIAL mit Camembert, Preiselbeeren und Rucola		10,90
<i>Dessert</i>	ZWETSCHGENCRUMBLÉ mit Kürbiskernparfait		8,90
	KARTÄUSERKLOSS mit würzigem Apfelragout, Walnusseis		8,90
	TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE mit Salzkaramelleis		7,90
	CAFFE AFFOGATO mit Vanilleeis		3,90

ALLE GERICHTE auch zum MITNEHMEN oder ABHOLEN !

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bei Fragen wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal

## WEINEMPFEHLUNG

<i>Weißwein</i>	2019 BLANC DE NOIR Weingut Stich, Bürgstadt, Franken aus roten Trauben hergestellter Weisswein, elegant und geschliffen, mit ausgeprägten Fruchtaromen und moderater Säure	0,75 l	30,00
<i>Rotwein</i>	2018 LEMBERGER Weingut Klenert, Kraichtal, Baden vollmundiger kräftiger Rotwein mit würzigem Duft, mit einer pfeffrigen Note und einer gut eingebundenen Tanninstruktur	0,75 l	29,00