

HEUTE IM KITZ

| | | | |
|--------------------|---|------|-------|
| <i>Tageswein</i> | 2020 CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER trocken | 0,1l | 4,30 |
| | Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz fruchtige Zitrusaromen, Noten von gelben Äpfeln und ein Hauch von frischen Mandeln lebendig, elegant, saftig und mit viel Schmelz, feiner nussiger Nachhall | 0,2l | 8,50 |
| | 2019 MUSKATELLER & RIESLING fruchtsüß | 0,1l | 3,80 |
| | Weingut Korrell, Bad Kreuznach, Nahe Aromen von Litschi, Pfirsich, Cassis, Muskat, Rosen und Mango, feiner Schmelz, finessenreich, animierend, feinwürzig, langer Nachhall, schöner Aperitif | 0,2l | 7,40 |
| <i>Suppen</i> | FRISCHE TOMATENSUPPE mit Büffelmozzarella, Basilikum, und geraspeltem Balsamico | | 6,80 |
| | KLEINER SALAT mit Croutons | | 5,50 |
| <i>Vorspeisen</i> | THUNFISCHCARPACCIO mit Wasabi-Mayonnaise und Sesamspinat | | 13,50 |
| | VITELLO TONNATO dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel | | 12,40 |
| | FETTUCCHINE mit frischem schwarzem Sommertrüffel | | 11,80 |
| | als HAUPTGANG | | 18,00 |
| <i>Salat</i> | SOMMERSALAT an Erdbeer-Holunderdressing, mit Pfifferlingen und Rindersteakstreifen | | 14,80 |
| <i>Vegetarisch</i> | KÄSEKNÖDEL mit brauner Butter, Parmesan Wildkräuter und Walnuss | | 14,50 |
| | GNOCCHI an Ziegenkäsesauce, gegrilltes Gemüse, Pesto | | 12,90 |
| <i>Fisch</i> | PULPO VOM GRILL mit cremiger Polenta, dazu Apfel-Kohlrabisalat und gepoppter Buchweizen | | 26,50 |
| | FISCHGRILLTELLER drei Sorten Fischfilet und eine gegrillte Riesengarnele mariniertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln | | 25,40 |

HEUTE IM KITZ

| | | |
|--------------------|---|-------|
| <i>Fleisch</i> | SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignonrahmsauce | 16,50 |
| | BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250g mit Pfifferlingen, Kräuterbutter, und Dauphinkartoffeln | 26,80 |
| <i>Flammkuchen</i> | TRADITIONELL mit Zwiebeln und Speck | 9,80 |
| | MEDITERRAN mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano | 12,00 |
| | KITZ mit Pfifferlingen, Rote-Zwiebelmarmelade, Rucola | 12,50 |
| <i>Dessert</i> | TONKABOHNEN-CRÈME BRÛLÉE mit Walnusseis | 6,80 |
| | KARTÄUSERKLOSS mit Erdbeer-Rhaharberkompott | 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 KRONE RIESLING Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe duftet nach Mango, Papaya, reifer Birne und gelben Blüten, leichte Mineralität, mineralisch, elegant, komplexer Charakter | 0,75 l 38,00 |
| <i>Rotwein</i> | 2015 FRÜHBURGUNDER Weingut Stich, Bürgstadt, Franken Aromen von Cassis, roten Beeren, Tabak, mit pflanzlichen, rauchigen und erdigen Noten, mineralisch, feines Tannin | 0,75 l 45,00 |