

HEUTE IM KITZ

<i>Tageswein</i>	2018 SCHIEFER TERRASSEN	0,1l 4,60
	Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen, Mosel Aromen von Grapefruit, Maracuja und Pfirsich, schöne lebhaft Säure, typische Schiefernoten, langer harmonischer Abgang	0,2l 8,80
	2018 SPÄTBURGUNDER „ALTE REBEN“	0,1l 4,60
	Weingut Giegerich, Großwallstadt, Franken Aromen von roten Beeren, vielschichtig und gehaltvoll, nachhaltiger Abgang	0,2l 8,80
<i>Suppen</i>	CREMESUPPE VOM RHEINGAUER RIESLING mit Krustentier-Nektarinentatar	7,50
<i>Vorspeisen</i>	KLEINER SALAT mit Croutons	5,50
	VITELLO TONNATO dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel	12,40
	VORSPEISENTELLER KITZ verschiedene Köstlichkeiten aus der Küche	13,50
<i>Vegan</i>	ZWEIERLEI VON DER KICHERERBSE mit orientalischem Spitzkohl und Kräuterpesto	15,80
<i>Salat</i>	CAESARSALAT mit Parmesan-Croutons und Maishähnchen	16,00
<i>Nudeln</i>	KÄSERAVIOLI mit Birnen, Rucola und frischem Trüffel	17,00
	GNOCCHI an Ziegenkäsesauce, gegrilltes Gemüse, Pesto	12,90
<i>Fisch</i>	ZANDERFILET auf der Haut gebraten, Handkäse-Tarte mit Lauch-Pfifferlingen	26,50
	FISCHGRILLTELLER drei Sorten Fischfilet und eine gegrillte Garnele mariniertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	25,40

HEUTE IM KITZ

<i>Fleisch</i>	SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignonrahmsauce	16,50
	SPESSARTER HIRSCHGULASCH mit Semmelknödel und Rahmwirsing	18,50
	WIENER SCHNITZEL mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren	19,80
	BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250g mit Pfifferlingen, Kräuterbutter, und Dauphinkartoffeln	27,50
<i>Flammkuchen</i>	TRADITIONELL mit Zwiebeln und Speck	10,50
	MEDITERRAN mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano	12,60
	KITZ mit Kürbis, Walnuss und karamellisierten Äpfeln	12,90
<i>Dessert</i>	VEILCHENBLÜTEN-CRÈME BRÛLÉE mit Walnusseis	7,20
	SCHOKOLADENSOUFFLÉ mit Mirabellenkompott und Joghurteis	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 WEISSBURGUNDER Weingut Höfler, Michelbach, Franken	0,75 l	35,00
	Nussiger, ein wenig pflanzlicher Duft mit gelbfruchtigen Aromen, etwas Mineralik, am Gaumen saftige, schmelzige Frucht, feine Säure, kräftig, nachhaltig, sehr guter Abgang		
<i>Rotwein</i>	2015 SULZFELDER SPÄTBURGUNDER unfiltriert Weingut Zehnthof Luckert, Sulzfeld, Franken	0,75 l	42,00
	ausgeprägte elegante Frucht nach typischen rotbeerigen Aromen, mit feinen Tanninen		