



---

S P E I S E N

---

## TAGESWEIN

2019 DEEP BLUE blanc de noir	0,1 l	4,50
Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe Spätburgunder, weiß gekeltert, trocken , sanft und geschmeidig feine Tannine und Mineralität	0,2 l	8,80
2016 SPÄTBURGUNDER	0,1 l	5,20
Weingut Mößlein , Zeilitzheim, Franken im Bukett Waldfrüchte, vollmundig, kräftig, Ausbau im Holzfass	0,2 l	10,00

## SUPPEN UND SALATE

GETRÜFFELTE KARTOFFELCREMESUPPE mit Käsegrissini		6,90
KLEINER FELDSALAT mit Haselnuss-Balsamicodressing		6,00
GROSSER FELDSALAT mit Haselnuss-Balsamicodressing mit gegrillten Roastbeefstreifen <b>oder</b> Garnelen		15,20

## VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 12,40

### CARPACCIO VOM SPESSARTHIRSCH

mit Bete, schwarzen Nüssen und geräuchertem Topfen 13,30

### SAIBLINGSVARIATION

Tatar, geräuchertes Filet und Suppe 13,90

### VORSPEISENVARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen pro Person 13,20

## NUDELN, VEGETARISCH . . . .

### LINGUINI

mit gegrillten Roastbeefstreifen,  
Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano 15,80

MEZZALUNA gefüllt mit Burrata  
geschmolzene Kirschtomaten und Basilikumschaum 16,90

KARTOFFELGNOCCHI mit gerösteten Walnüssen, glasierte  
Spätburgunder-Williamsbirne und Gorgonzola mit Thymian-Beurre blanc 16,90

## FISCH

THUNFISCH UND PULPO VOM GRILL  
mit Zitrus-Granatapfel-Salat und Linsenhummus 32,50

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE  
auf Safranrisotto und mariniertes Wintergemüse, im Ofen geschmort 30,90

## FLEISCH

FILET VOM WILDSCHWEIN mit Rahmwirsing, Südtiroler Speckknödel und Preiselbeerjus	28,50
SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignonrahmsauce	16,50
DÜNNE KALBSSCHNITZEL mit Salbei und Speck, cremige Polenta und Vadouvan-Möhren in Rahm	26,90
BARBARIE-ENTENBRUST rosa gebraten, auf grünem Steckrübenscurry, Sesamkartoffelröllchen	28,90
BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250g mit Schmorzwiebeln, Steinchampignons, 7-Kräuterbutter und Bratkartoffeln	30,50

# FLAMMKUCHEN

*Elsässer Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert*

## TRADITIONELL

mit Zwiebel und Speck(1) 10,50

## MEDITERRAN

mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano 13,40

## SPEZIAL

mit Camembert, Preiselbeeren und Rucola 12,90

## WINTER

mit Bete, Zwiebeln, Ziegenkäse und Nüssen 12,90

## DESSERT

### CREME BRÛLÉE

von der Tonkabohne mit Vanilleeis

7,70

### MILLIRAHMSTRUDEL

mit heimischen Äpfeln, Vanillesauce und Walnusseis

8,90

### DUETT VON DER DUNKLEN SCHOKOLADE

mit warmen Kirschen

8,50

### CAFFE AFFOGATO

mit Vanilleeis

3,90



Weinstube Kitz GmbH  
Treibgasse 19  
63739 Aschaffenburg  
Tel.:06021 23326  
[www.weinstube-kitz.de](http://www.weinstube-kitz.de)

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Sa ab 17:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage von 17:00-22:00 Uhr

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und in Euro