



---

S P E I S E N

---

## TAGESWEIN

2020 SILVANER	0,1 l	4,20
Winzergenossenschaft Sommerach, Franken	0,2 l	8,20
Aromen von Birne und Apfel, frisch und schlank, viel Mineralität		
2018 SPÄTBURGUNDER Churfranken	0,1 l	5,10
Weingut Kremer, Großheubach, Franken	0,2 l	9,80
Aromen von Kirschen und Beeren, kräftig, mit sanften Tannieren und Holznote		

## SUPPEN UND SALATE

SPARGELCREMESUPPE mit Bärlauchflädle		7,50
KLEINER SALAT mit Kerne und Croutons		6,00
GROSSER FRÜHLINGSSALAT an Holunder-Balsamicodressing mit Maishähnchen und Spargel vom Grill		16,80

## VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 12,40

### BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und kleiner Büffelmozzarella 7,70

### KLEINER SPARGELSALAT

mit Flußkrebsschwänzen und grüner Sauce 14,50

### VORSPEISENVARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen pro Person 13,20

## NUDELN, VEGETARISCH, VEGAN . . . .

PACCHERI mit gegrillten Roastbeefstreifen,  
Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano 16,20

FRISCHE PAPADELLE  
mit Hirschragout und Speckdatteln 16,30

GEFÜLLTE TRÜFFELNUDELN  
mit gehobeltem Trüffel, Parmesan und frittiertem Rucola 16,30

VEGANES FRÜHLINGSCURRY  
mit Papaya-Salat und Cashew-Minzpesto 16,50

## FISCH

SAIBLINGSFILET  
auf Spargel-Bärlauchragout mit neuen Kartoffeln 27,50

## FLEISCH

### GESCHMORTES OSSOBUCO UND CALAMARETTI

an Safranrisotto und Gremolada

18,70

### SCHWEINEMEDAILLONS

mit Spätzle und Champignonrahmsauce

16,90

### BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250g

mit Schmorzwiebeln, Steinchampignons, 7-Kräuterbutter  
und Bratkartoffeln

30,50

## SPARGEL VOM BIOHOF KAPRAUN

### PORTION STANGENSPARGEL

mit Butter oder Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln

18,50

mit gekochtem Schinken

22,50

mit Kalbsschnitzel

32,50

## FLAMMKUCHEN

*Elsässer Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert*

### TRADITIONELL

mit Zwiebel und Speck

10,50

### MEDITERRAN

mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano

13,40

### SPEZIAL

mit Camembert, Preiselbeeren und Rucola

12,90

### KITZ

mit weißem Spargel, Blutorangenragout und Shisokresse

14,80

## DESSERT

### CREME BRÛLÉE

von der Tonkabohne mit Erdbeersorbet

7,70

### SCHOKOLADENMOUSSE

mit frischen Erdbeeren und Rhabarberragout

8,50

### DESSERTVARIATION

verschiedene tagesaktuelle Desserts

7,70

### 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