



S P E I S E N

---

## TAGESWEIN

2021 SAUVIGNON BLANC trocken	0,1 l	4,00
Weingut Keth, Offstein, Rheinhessen	0,2 l	7,80
Aromen von Stachelbeeren, Ananas Melone und Papaya, seidige, vitale Säure, frisch und lebendig		
2021 CLARETTE ROSÉ trocken	0,1 l	4,20
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz	0,2 l	8,20
Aromen von Erdbeere und Zitrusfrüchten, duftig, leicht floral und sehr erfrischend		

## SUPPEN UND SALATE

GAZPACHO kalte spanische Gemüsesuppe		6,80
WARME TOMATENSUPPE mit Burrata und gehobeltem Balsamico		9,40
KLEINER SALAT mit Kerne und Croutons		6,00
GROSSER SOMMERSALAT an Himbeerdressing mit Fish and Chips und Wasabicreme		16,20

## VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 12,40

### BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und Büffelmozzarella 7,70

### THUNFISCHBOWL

mit Algensalat, Mango, Gurke, Ingwer, Sesam und Nüssen 15,20

### 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	16,80
FRISCHE BANDNUDELN mit Pfifferlingen, Cocktailtomaten und Frühlingslauch in Weisswein-Butter-Sauce	16,50
CREPES mit Rahmpfifferlingen gefüllt, Wildkräuter, Feta und Melone	16,20

## FISCH

GEGRILLTES ZANDERFILET auf Emmer-Blumenkohlrisotto mit Salbei und Fenchelsalat	28,90
LACHSFILET auf Zitronen-Kartoffelstampf, Muschel-Pastis-Fond	28,90

## FLEISCH

MEDAILLONS VOM KALBSFILET mit grünen Bohnen-Pulposalat auf Gurkenjoghurt, Polentacroutons	30,50
SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignonrahmsauce	16,90
BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250g mit Schmorzwiebeln, Steinchampignons, 7-Kräuterbutter und Bratkartoffeln	30,50
HIRSCHRÜCKENSTEAK VOM GRILL mit Maniok-Fritten und Rahmpfifferlingen	29,50

## 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 Pfifferlingen, Speck, jungem Spitzkohl und Radieschen

15,20

## DESSERT

### CREME BRÛLÉE

von der Tonkabohne mit Beerensorbet

7,70

### BLAUBEERTARTE

mit Pistazieneis und Holunderblüten-Buttermilch

7,90

### SOUFFLE UND MOUSSE VON DER SCHOKOLADE

mit Sommerbeerenragout und Salzkaramellsauce

8,40

### 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