



S P E I S E N

TAGESWEIN

2021 LITTLE LIONS trocken	0,1 l	4,00
Weingut Korrell, Bad Kreuznach, Nahe	0,2 l	7,80
leichter, erfrischender Sommerwein, mit Aromen von Apfel, Grapefruit und Stachelbeeren, vitale belebende Säure		
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

BOUILLABAISSE KITZ		
mit Sauce Rouille und geröstetem Weißbrot		8,90
KLEINER SALAT mit Kernen und Croutons		6,00
GROSSER SOMMERSALAT an Aprikosen-Balsamicodressing mit Panko-Ziegenkäsetaler und Feigentopping		15,80

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 12,40

BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und Büffelmozzarella 7,70

LACHS- UND GARNELENROLLE

mit Glasnudelsalat, geröstete Erdnüsse und Matcha-Eis 14,80

VORSPEISENVARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen pro Person 13,20

NUDELN, VEGETARISCH, VEGAN

STROZZAPRETI mit gegrillten Roastbeefstreifen, Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano	16,80
RAVIOLI, mit Pfifferlingen gefüllt mit Speckdatteln und weißer Pfefferschaum	16,50
FREGOLA SARDA - SAFRANRISOTTO mit Orangen, grünen Pistazien, Meerrettichcreme und wilder Brokkoli	16,30
GELBES CURRY vegan mit Sommergemüse, Kichererbsen-Maisnudeln und Spicy-Preiselbeeren	15,80

FISCH

WOLFSBARSCHFILET UND GARNELE VOM GRILL mit buntem Tomatenbrotsalat und Pfeffer-Limonensauce	29,80
STÖRFILET UND BLUTWURST gegrillt auf sautiertem Gurken-Kopfsalat, cremiger Röstzwiebel-Kartoffelstampf	30,80

FLEISCH

KALBSGULASCH mit Serviettenknödel und Rahmpfifferlingen	18,50
SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignonrahmsauce	16,90
BLACK ANGUS RUMPSTEAK 250g mit Schmorzwiebeln, Steinchampignons, 7-Kräuterbutter und Bratkartoffeln	31,00

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
BEERENTIRAMISU IM GLAS	6,80
SCHOKOLADENSOUFFLÉ mit Sommerbeeren und Joghurteis	7,80
CAFFE AFFOGATO mit Vanilleeis	3,90



Weinstube Kitz GmbH
Treibgasse 19
63739 Aschaffenburg
Tel.:06021 23326
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