

SPEISEN



KITZ

WEINSTUBE

TAGESWEIN

2023 JUST HELLROT Rosé trocken	0,1 l	3,80
Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken	0,2 l	7,40
Bouquet von Johannisbeeren und Cranberries, Zwetschge und Kräuter. Im Mund viel rote Beerenfrucht, zarte Bitternote, rund mit starkem Trinkfluß. Viel Wein im Glas!		

SUPPEN UND SALATE

GAZPACHO ANDALUZ		
mit Melone und Tempura-Garnele		9,80
KLEINER GEMISCHETER SALAT		
an Pfirsich-Bellinidressing mit Croutons und Körnern		6,90
GROSSER SOMMERSALAT		
mit Pfirsich-Bellinidressing, Melone, Minze, Gurke und Cocktailtomaten, paniertes Feta, Cashewkerne		16,90

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 12,90

BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und Mozzarella 8,20

LACHSCARPACCIO

mit Zitrus, Fenchel, Minzsorbet und Wasabi 14,20

VORSPEISEN-VARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen pro Person 13,80

NUDELN, VEGETARISCH

PACCHERI mit gegrillten Roastbeefstreifen, Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano	17,50
PASTA MISTA an leichter Safransauce, Pfifferlinge, Blattspinat, Tomaten und mariniertes Radicchio	17,90
GRÜNKERN-GEMÜSE-RÖSTI mit geschmortem Romanasalat gepickelte Radieschen, Dattelcurry	17,90

FISCH

SEETEUFELMEDAILLONS auf weißen Bohnen, panierte Zucchini und Limetten-Sesam-Mayo	34,50
FISCHGRILLTELLER 2 Fischfilets und Garnele auf mariniertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln	29,50

FLEISCH

SALTIMBOCCA auf Kartoffelstampf frische Schnippelbohnen, Weinschaum, Pfeffer-Kirschen	28,50
SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignons a la creme	17,50
GESCHMORTE RINDERRIPPE UND HÜFTSTEAK Spitzkohl-Coleslaw mit Aprikosen, Trüffelkartoffeln	35,60
RUMPSTEAK 250G mit Meerrettich-Senfkruste, Blattspinat und Bratkartoffeln	33,50

FLAMMKUCHEN

Elsässer Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert

TRADITIONELL

mit Zwiebel und Speck

11,90

MEDITERRAN

mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano

15,40

SPEZIAL

mit Frankfurter Grüne Sauce, Handkäsetatar und Kartoffeln

14,90

KITZ

mit Pfifferlingen, Ingwer, Karotten und Salssicia

14,90

DESSERT

SCHOKOLADENSOUFFLÉ mit flüssigem Kern, Erdbeersorbet, Vanillecreme und Mohncrumble	10,50
TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE mit Walnusseis	8,90
HIMBEERTIRAMISU im Glas	7,50
CAFFE AFFOGATO mit Vanilleeis	5,20



KITZ

WEINSTUBE

Treibgasse 19 · 63739 Aschaffenburg
Telefon (0 60 21) 2 33 26 · www.weinstube-kitz.de

Montag bis Samstag ab 17 Uhr
Sonntag Ruhetag

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer