# SPEISEN



## TAGESWEIN

2023 Riesling "T"	0,1 l	4,20
Weingut Tesch, Langenlonsheim, Nahe frischer, knackiger, lebhafter, ausdrucksstarker Riesling, Apfel- und Pfirsicharomen und die Würze frischer Kräuter	0,21	8,20
2022 Pinot Noir	0,1 l	4,20
Weingut Georg-Müller-Stiftung, Hattersheim, Rheingau Aromen von Kirsche und Brombeeren, grüner Pfeffer,	0,2 l	8,20

### SUPPEN UND SALATE

PFIFFERLINGCREMESUPPE	0.00
mit Erbsen, Minze und Bacon	9,80
Kleiner salat	
an Apfel-Olivenöldressing mit Croutons und Körnern	6,90
GROSSER MARKTSALAT an Apfel-Olivenöldressing, Haselnüsse	1 = = =
und lauwarme Quiche mit Lauch, Gorgonzala-Birne , Pistazienpesto	17,30

#### VORSPEISEN

servieren wir ab 2 Personen

VITELLO TONNATO dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel	12,90
BRUSCHETTA mit warmen Tomaten und Mozzarella	8,20
CEVICHE VOM WOLFSBARSCH UND ROTE GARNELEN mit Maracuja mariniert, Leche de Tigre, Süsskartoffeln	1 <i>7</i> ,90
Monophysia and promise and Martin	
VORSPEISENVARIATION "KITZ" Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche	

pro Person

13,80

## NUDELN, VEGETARISCH

STROZZAPRETI mit gegrillten Roastbeefstreifen,	
Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano	17,50
FAGOTTI mit Steinpilzen gefüllt auf Rahmwirsing, frittierte Artischocken, Cranberries	17,90
Südtiroler Käseknödel	
auf Muskatkürbis in Curryrahm, Meerrettich, Cranberries	1 <i>7</i> ,90

# FISCH

GEGRILLTES ZANDERFILET auf Vanille-Karottenpüree,	
Kartoffelsalat mit Orange und Olive, karamellisierte Zwiebeln	32,50
FISCHGRILLTELLER	
2 Fischfilets und Garnele auf mariniertem Gemüse. Rosmarinkartoffeln	30.50

# FLEISCH

SAUERBRATEN vom falschen Filet	
mit Kartoffelknödel, Rotkohl und kalt gerührte Preiselbeeren	20,50
SCHWEINEMEDAILLONS	
mit Spätzle und Champignons a la creme	17,50
BARABARIE-ENTENBRUST rosa gebraten	
Ç	70.60
mit Manchego-Quitten, Kroketten, Mojo verde, Hokkaidokürbis	32,60
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
KÜRBIS	
allerlei vom Kürbis und Ziegenkäse	14,90
Kitz	
mit Bete, Rosmarin, Feige, Nusscrunch, Feldsalat und Schweinepopcorn	14,90

# DESSERT

mit Kokossorbet und Mascarpone	10,50
TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE mit dunklem Schokoladeneis	8,90
LAUWARMER ZWETSCHGENCRUMBLE mit Walnusseis	11,50
CAFFE AFFOGATO mit Vanilleeis	5,20





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