

SPEISEN



KITZ

WEINSTUBE

TAGESWEIN

2023 PERFECT MATCH Auxerrois & Riesling	0,1 l	4,60
Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim, Rheingau	0,2 l	8,90
Aromen von Aprikosen, Zitronenmelisse, Apfel, Gartenkräuter am Gaumen saftig, animierend, langer Abgang kräuterwürzig		
2022 PINOT NOIR	0,1 l	4,90
Weingut Georg Müller Stiftung, Hattenheim, Rheingau	0,2 l	9,50
Kirsche, Brombeere, grüner Pfeffer, Thymian, am Gaumen würzig, etwas Anis und rote Beeren, komplex und doch elegant		

SUPPEN UND SALATE

SPARGELCREMESUPPE mit Kakao und Kerbel		8,50
KLEINER BLATTSALAT an Rhabarber-Holunderdressing mit Croutons, Kerne und Amaranth		6,90
GROSSER BLATTSALAT an Rhabarber-Holunderdressing, getrüffeltes Spargel-Cordon Bleu und Erdbeeren		17,80

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 12,90

BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und Mozzarella 8,20

SPARGELSALAT mit Orange, Walnuss, Feta,
frisches Basilikum, Karotten-Rhabarberpüree

15,50 / 23,50

VORSPEISENVARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen

pro Person

13,80

NUDELN, VEGETARISCH, VEGAN

STROZZAPRETI mit gegrillten Roastbeefstreifen,
Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano 17,50

PASTA MISTA mit Bärlauchcreme
Fischfilets im Silvaner-Backteig, Forellenkaviar und Kumquats 18,90

GEBACKENER AUBERGINEN DIP
mit Burrata, Basilikumsorbet, Kartoffelkissen 18,20

FISCH

BRETONISCHER SEETEUFEL
auf Bärlauchknöpfe, Kokos-Zitronengrasschaum, gewickelter Spargel 35,60

FISCHGRILLTELLER
2 Fischfilets und Garnele auf mariniertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln 31,50

FLEISCH

SCHWEINEMEDAILLONS mit Spätzle und Champignons a la creme	17,50
GESOTTENER RINDERTAFELSPITZ Frankfurter Grüne Sauce, Wurzelgemüse, neue Kartoffeln	21,90
RUMPSTEAK 250G mit Meerrettich-Senfkruste, Blattspinat und Bratkartoffeln	34,50
RINDERFILET SURF'N TURF Maispüree mit Black Tiger Roll, gefüllt mit Avocado, Mango und Lemon-Pepper	37,50
PORTION GROSSOSTHEIMER SPARGEL abgeschmälzt, mit gehacktem Ei, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise - mit gekochtem Schinken	21,50

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 Kräutercreme, Spargel, Kartoffel und Spinat

16,30

KITZ

mit Bärlauch, geräucherter Lachs, frischer Meerrettich, Apfel, Haselnuss

16,50

DESSERT

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE mit marinierten Erdbeeren und Eierlikör	11,50
VANILLE-CREME BRÛLÉE mit Mangosorbet	10,20
SCHOKLADENSOUFFLÉ mit Rhabarberkompott und Blaubeersorbet, Mascarpone	11,50
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