

SPEISEN



TAGESWEIN

2024 SAUVIGNON BLANC „Holunderbaum“	0,1 l	4,60
Weingut David Spies, Dittelsheim Rheinhessen	0,2 l	8,90
Stachelbeere, Maracuja und Passionsfrucht, fein und elegant, mittlere Säure, lebendig, mineralisch, vielschichtig, langer Abgang		

SUPPEN UND SALATE

CANTALOUPE MELONE-TOMATEN-GASPACHO mit Manchego-Croutons	8,90
BUNTER BLATTSALAT an Balsamico-Aprikosen-Dressing mit Croutons und Kernen	8,50
GROSSER SOMMERSALAT an Balsamico-Aprikosen-Dressing, mit Pfifferlingen und frittierten Tintenfischen, Salz-Zitronenmayo	17,90

VORSPEISEN

BRUSCHETTA

mit warmen Tomaten und Mozzarella 8,20

VITELLO TONNATO

dünne Kalbfleischscheiben an Thunfischsauce, Kapernäpfel 16,80

CARPACCIO VON DER ANANASTOMATE

Rote Bete Hummus, Blumenkohl, Angus/Wagyu Rinderschinken 17,90

VORSPEISEN-VARIATION „KITZ“

Verschiedenes aus der warmen und kalten Küche

servieren wir ab 2 Personen pro Person 16,90

NUDELN

ORECCHIETTE mit gegrillten Roastbeefstreifen **oder** gegrilltem Gemüse
Oliven-Chili-Tomatensauce, gehobelter Gran Padano 18,50

TAGLIOLINI mit gelber Datteltomatensauce
Rotgarnelentatar, Stracciatella, Petersiliencreme 23,50

VEGAN

AUBERGINENBÄLLCHEN
minziges Erbsen-Pistazienpesto, Tahinisauce und Kichererbsen 21,50

FISCH

FORELLE AUS DEM SPESSART (entgrätet)
Mandelkartoffeln, Artischockenblume und Zitrus-Beurre blanc 25,90

LENGFISCHFILET mit Kalbskopf,
Verjus-Schaum, Taleggio-Feigen Ravioli, Pfifferlingen 35,90

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

FLEISCH

SCHWEINEMEDAILLONS

mit Spätzle und Champignons a la creme

18,90

OSSO BUCO

mit Wurzelgemüse, cremige Fregola Sarda, Trauben und Walnuss

28,90

RINDERFILET vom Black Angus

auf frischen Wachsbohnen, Kartoffelpüree und Brie

38,50

RUMPSTEAK 250G mit Meerrettich-Senfkruste,

Röstzwiebel, Pfeffer-Cognacsauce, Bratkartoffeln

34,90

FLAMMKUCHEN

Elässer Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert

TRADITIONELL

mit Zwiebel und Speck

12,90

MEDITERRAN

mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken und Gran Padano

16,50

SPEZIAL

bunte Tomaten, geräucherter Burrata, Basilikumpesto, Pinienkerne
Angus/Wagyu Rinderschinken

16,90

KITZ

mit Pfifferlingen, Kürbis und Wildkräuter

14,90

DESSERT

CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN STYLE“ mit Zwetschgenragout und Schokosauce	12,90
TONKABOHNEN-CRÉMÉ BRÛLÉE mit Beerensorbet	10,50
SCHOKOLADENSOUFFLE mit Salzkaramell-Eis und Himbeeren	12,90
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