

Thi  by KITZGAMS
BRUNNEN

TRADITION
x ZEITGEIST

EST
1978

authentic since 2022

Wo Geschmack Geschichten erzählt – *SEIT GENERATIONEN*

authentic since 2022



**HEIMAT
x MODERNE**

*Für mich ist Kochen Erinnerung –
und die Chance, sie jeden Tag neu
zu erzählen.*

Ob zum Feierabend, zum Essen mit der Familie oder einfach nur so – bei uns soll es sich anfühlen wie ein kleines Stück Zuhause.

Wir kochen ehrlich, frisch und mit viel Liebe: bodenständige Gerichte, die vertraut schmecken – modern interpretiert und hochwertig zubereitet.

Neben unserem Kitzgams erwarten euch Klassiker der gut bürgerlichen Küche – neu gedacht, zeitgemäß serviert und mit ausgewählten Zutaten verfeinert.

Kommt vorbei, fühlt euch wohl und genießt, was Heimatküche heute sein kann.

Wir freuen uns auf euch.

Alex, Stefan & Team

STARTER SUPPEN BEILAGEN

Starter

mit Brot von unserer Hausbäckerei Klokes Backkunst

Dinkelquarkbrot *veggi*

mit Dattel- oder Gartenkräuterdip 7,90

Hausmacher Sülze

mit Zwiebelsalat und Brot 8,00

Wild-Mettwurst

nach Jäger Art und mit Brot 8,00

Grobe Leberwurst

mit Zwiebelmarmelade und Brot 8,00

Luftgetrocknete Blutwurst

mit Apfelchutney und Brot 8,00

Suppen

**IMMER WECHSELNDE
SUPPEN**

6,90

alle Suppen werden mit Dinkelquarkbrot
und Haus-Dip serviert

Beilagen

Bratkartoffeln 4,60

Kartoffel-Dippers 3,60

Kartoffelpüree 4,60

Bouillonkartoffeln 4,60

SALATE FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION

Salate

Beilagensalat *veggi* 4,20

Grüner Salat

mit Gurke, Kirschtomaten, Radieschen, Kürbis- und
Sonnenblumenkernen und Essig-Öl-Dressing *veggi* 8,90

+ Kartoffel-Dippers *veggi* 12,50

+ Bratkartoffeln und Spiegelei *veggi* 15,50

+ Bratkartoffeln, Sülze und Remoulade 18,00

+ Zander 19,00

+ Delbrücker Maishähnchen 19,50

für die nächste Generation

Ich weiß nicht *veggi* 3,60

Kartoffel-Dippers

Is' mir egal

Knusprige Hähnchennuggets mit Kartoffel-Dippers 7,80

Hab' keinen Hunger

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 8,80

Mag ich nicht

Kleines Schnitzel mit Erbsen,
Möhren und Kartoffelpüree 9,80

große Gäste erhalten große Portionen für 4,00 € Aufpreis

HAUPTGÄNGE

3 kleine Schweineschnitzel
mit Kartoffel-Dippers, Salat,
Champignonrahmsoße oder Paprikasoße **22,90**

Rinderbäckchen
mit Kartoffelstampf, Gartenkräutern
und Gurkensalat **22,90**

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Salat **28,90**

Rumpsteak
mit Bratkartoffeln geschmorten Zwiebeln,
Schnittlauchbutter und Salat **35,00**

Tafelspitz vom Bullen
mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsoße
und Gartenkräutern **19,90**

Zander
mit Risotto der Saison, Gartenkräutern
und Rieslingschaum **24,00**

Risotto der Saison *veggi*
mit Gartenkräutern und Parmesan **18,50**

Maishähnchen mit Ratatouille
mit gefüllten Gnocchi und Büffelmozzarella **23,00**

Ratatouille
mit gefüllten Gnocchi und Büffelmozzarella **18,50**

Ketchup oder Mayo **0,60**

*alle Hauptgänge könnt ihr für 4,00 € weniger
auch in kleineren Portionen bestellen*



**TRADITION
x ZEITGEIST**

GETRÄNKE

BIER DES MONATS fragt gerne nach

Alkoholfrei

Coca-Cola	0,33 l	4,10
Coca-Cola Zero	0,33 l	4,10

die JOSEFS Brauerein – Gutes trinken Gutes tun

Zitrone fruchtig frische Limonade	0,33 l	3,60
Eistee Granatapfel	0,33 l	3,60

Limoment – für gute Zwecke in OWL

Limoment-Apfel-Schorle	0,33 l	3,60
Limoment-Rhabarber-Holunder	0,33 l	3,60

Gerolsteiner Medium	0,25 l	3,10	0,75 l	7,10
Gerolsteiner Naturelle	0,25 l	3,10	0,75 l	7,10

Kandi Malz	0,33 l	3,80
------------	--------	------

Heiß

Nespresso Café Creme	3,00
Café mit Milchschaum	3,40
Nespresso Espresso	2,40
Espresso mit Milchschaum	2,80

Fassbiere

König Pilsener	0,2 2,70	0,3 3,70	0,5 5,30
Benediktiner Hell Lagerbier		0,3 3,70	0,5 5,30
Paderborn Pilger Naturtrüb		0,3 3,70	0,5 5,30
Pils wird süß			
mit Coca-Cola, Fanta oder Sprite		0,3 3,70	

Kronkorken

Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5 l	5,30
Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5 l	5,30
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	5,30
Bit 5,1 % Glutenfrei	0,33 l	3,80
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	3,80
Bitburger Radler alkoholfrei	0,33 l	3,80

Longdrinks

Cuba Libre Limette	
5 cl Kitzgams Guyana Rum	0,3 7,90
Gin Tonic	
5 cl Kitzgams Dry Gin	
Gurke, Limette oder Zitrone	0,3 8,00
Moscow Mule im Kupferbecher	0,3 7,90

Schnäpse

Kitz-Klößenfusel	
mit weißem Rum 18 %	
in Schokowaffel serviert	2 cl 3,40
Kitz-Rumgeeier	
mit zehn Jahre altem Rum 18 %	
in Schokowaffel serviert	2 cl 3,60
Alte Brände von Prinz 41 %	2 cl 5,10
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl 3,10
Jägermeister 35 %	2 cl 3,10
Ramazotti 30 %	2 cl 3,60

Sparklings

Aperol Spritz
Lillet Wild Berry
Hugo

0,25 | 7,90
0,25 | 7,90
0,25 | 7,90

Weisswein

von den Kitzgams-Winzern aus der Pfalz

Pfau Riesling
Weingut Markus Pfaffmann

Grauburgunder
Weingut Emil Bauer & Söhne

Weißburgunder Chardonnay
Weingut Markus Pfaffmann

als Weißweinschorle

0,1 | 4,60
0,2 | 6,60
0,75 | 23,00

0,2 | 5,60

Roséwein

Born 2B Rose
Weingut Emil Bauer & Söhne

0,1 | 4,60 0,2 | 6,60 0,75 | 23,00

Rotwein

Glasmalerei Peters
Terrer Siciliane

0,1 | 3,90 0,2 | 5,90 0,75 | 20,50

Merlot Trocken Pfalz
Weingut Emil Bauer

0,1 | 5,10 0,2 | 6,60 0,75 | 23,00

Nèprica Primitivo
Puglia IGT

0,1 | 5,60 0,2 | 7,50 0,75 | 26,50

Wo Erinnerungen lebendig werden –

UND NEUE ENTSTEHEN.



*Tradition ist der Ursprung, Leidenschaft
der Antrieb und Zeitgeist das, was unsere
Küche heute ausmacht.*

Unsere Speisen und Getränke können allergene Stoffe enthalten.
Bei Unverträglichkeiten spricht uns bitte an.
alle Preise in Euro

