



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

PURER GENUSS - UNSERE WINTER-AROMEN

EINSTIMMUNG

Terrine von der Roten Bete mit Feldsalat, Winterapfel und weihnachtlich gebeiztem Saibling	14,00
Gänseleberparfait mit Süßweingelee, Birnen-Chutney, schwarze Walnuss und Butter-Brioche	16,00

ZUM ANFANG

Cremesüppchen aus Schwarzwurzeln mit Kürbiskern-Ravioli und Wintertrüffel	10,00
Pastinakensüppchen mit karamellisierten Maronen und gebratener Wachtelbrust	10,00

ZWISCHENDURCH

Gelbe Bete im Rotkohlfond mit Kartoffel-Kardamom-Püree und Jakobsmuschel	18,00
--	-------

HAUPTSACHE

Gebrautes Zanderfilet mit Kürbis-Zartweizen, Anis-Fenchel und Mandelmilch	24,00
Geschmorte Gänsebrust mit Sellerie, Gewürzkohl und Brioche-Knödel	28,00
Bei 68 Grad gegarte Entenbrust auf einem Petersilienwurzel-Püree mit Urkarotte und Haselnuss-Schupfnudeln	28,00

SÜSSER ABSCHLUSS

Kalter Glühweinschaum mit Blutorangen-Sorbet	8,00
--	------

PROBIEREN SIE UNSERE WINTER-AROMEN

Kleine Aromenreise - drei Gänge - Vorspeise • HG • Dessert - p.P.	42,00
Große Aromenreise - fünf Gänge - Vorspeise • Suppe • ZWG • HG • Dessert - p.P.	64,00



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

SÜSSES FINALE

Gefrorenes Frischkäse-Pulver Passionsfrucht / aufgefüllt mit Sekt	8,00
Bratapfelcreme Salzkaramell / Schokolade / Ingwer-Brösel / Zimt-Milch	12,00
Gewürzmandarinen-Süppchen Mascarpone-Mousse / Kakao-Eis	12,00
Blauschimmelkäse gefroren geräuchertes Apfelmus / Orangenkrokant	12,00



Aus dem Diptychon „Naumburger Dom“ von Christopher Lehmpfuhl, 2016.