



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

Purer Genuss - bodenständig und naturverbunden @ Robert Klaus und Team
Klassische Küche hat bei uns eine neue Bedeutung erhalten: Sie wird entschlackt von all dem Schweren auf dem Teller - und neu erfunden in Kreationen, die so schlicht sind und doch begeistern, wie nur ein echtes Meisterstück es kann. Feine Gerichte aus der regionalen Küche veredelt mit handwerklicher Präzision und welterfahrener Hand.

ZUM ANFANG

Brokkoli • Sauerkraut • Rauchjoghurt • marinierter Kabeljau 14,00

Rote Bete • Passionsfrucht • Distelöl • falsche Gänseleber-Terrine 14,00

ZWISCHENDURCH

Süppchen aus Topinambur • Trüffel • Kalbsbries-Tasche 12,00

Ravioli mit fermentiertem Quark
Gelbe Bete • Fenchelpollen-Krustentiersud • Jakobsmuschel 16,00

HAUPTSACHE

Blumenkohl • Topinambur • Maronen • Zander 24,00

Navette • Urkarotte • Pistazie • Linda-Kartoffel • lackierte Entenbrust 32,00

Schwarzwurzel • Spitzkohl
Brioche • Hirschschulter Niedrigtemperatur gegart 32,00

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch vegetarisch - bitte verlangen Sie dafür unsere vegetarische Karte.



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

UNSERE KLASSIKER

Carpaccio vom Bio-Jungrind mit leichter Senfcreme und Parmesan	14,00
Essenz vom Kalbstafelspitz mit Langpfeffer-Ravioli und Pfannkuchenstreifen	8,00
Niedrigtemperatur gegarte Spanferkelschulter mit Sellerie, Rahmkraut und Knödel	18,00
Königsberger Klopse mit Rote Bete und Schnittlauch	19,00
Bei 68 Grad gegarter Kalbstafelspitz mit Gewürzrotkohl und Luft-Kartoffel	22,00
Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Salat und Gurke	22,00
Dry Aged Rumpsteak 220g mit Kartoffelgratin, breite Bohnen und Rotwein-Schalotten	32,00

MENÜPREISE

Drei Gänge mit Dessert	48,00
Vier Gänge mit Dessert	58,00
Fünf Gänge mit Dessert	78,00

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch vegetarisch - bitte verlangen Sie dafür unsere vegetarische Karte.