



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

Purer Genuss - vegetarisch 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 vegetarisch zubereitet und mit handwerklicher Präzision und welterfahrener Hand veredelt.

VORSPEISE

| | |
|---|-------|
| Fenchel • La Ratte Kartoffel grüne Sauce • Trüffelravioli | 14,00 |
| Portobello-Pilze mit Macadamia • Passionsfrucht • Distelöl • Bulgur | 14,00 |

ZWISCHENGANG

| | |
|--|-------|
| Samtsuppe von jungem Blattspinat • Brennessel • Trüffel | 12,00 |
| Junge Erbsen und Morcheln • Kohlrabi • Wildkräuter • Luftkartoffel | 14,00 |

HAUPTGANG

| | |
|--|-------|
| Brokkoli • Frühlingslauch • Sauerampfer • Gewürzkohl | 18,00 |
| Radieschen • Urkarotten • Brunnenkresse • Linda-Kartoffel | 18,00 |
| Grüner Spargel • Topinambur • Paprika-Polenta • Schnittlauch | 18,00 |

MENÜPREISE

| | |
|------------------------|-------|
| drei Gänge mit Dessert | 36,00 |
| vier Gänge mit Dessert | 44,00 |
| fünf Gänge mit Dessert | 64,00 |