



GASTHOF ZUFRIEDENHEIT

NAUMBURG / SAALE

LIEBE GÄSTE DES GASTHOF ZUFRIEDENHEIT,






wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant willkommen zu heißen. Genießen Sie die frische, neue Küche von Alexander Frömel in der Kreativität und Tradition Hand in Hand gehen. Sämtliche Weine, die wir Ihnen zu den Speisen dieser Karte empfehlen, stammen von unseren regionalen WinzerInnen an Saale und Unstrut.

VORSPEISE UND ZWISCHENGANG

WEINBEGLEITUNG je 0,1l

“Gemüsebeet an Saale und Unstrut“ 

Die geschmackliche Vielfalt regionaler Gemüse-Sorten in traditioneller und moderner Zubereitung. Mariniert, fermentiert, geräuchert, als Chip, Chutney oder Sorbet – lassen Sie sich überraschen.

Der Kürbis 	17,-	'21 Bacchus Kloster Pforta	6,-
Die Rote Bete 	17,-	'21 Traminer Kloster Pforta	6,-
Die Tomate 	17,-	'21 Blanc de Noir Gussek	6,50
Eine Auswahl aller Drei 	17,-	'21 Müller-Thurgau Pawis	6,-
Gebeiztes Mittelstück vom Welsfilet Marinierter Chicorée confierte Zitrone karamellisierte Zwiebel	21,-	'21 Sauvignon Blanc Hey	6,-
Caesar-Salad Romana-Salat-Herzen Speck Brioche Parmesan-Dressing	18,-	'20 Riesling S37 Böhme & Töchter	7,50
Süppchen vom Butternut- und Hokkaido-Kürbis  Kakao-Bohne Kürbiskernöl	14,-	'21 Grüner Silvaner Gussek	6,-

HAUPTGANG

Kürbis-Risotto  Zuckererbsen junger Mais Rucola Parmesan	19,-	'21 Weisser Hey Hey	6,-
Matjes-Filet Glasiertes Gemüse gebratene Kartoffeln Apfel-Zwiebel-Schmand	24,-	'21 Riesling Quarzit Pawis	6,-
Filet vom Thüringer Duroc-Schwein Chorizo Frühlingszwiebel Urkarotte Kartoffel-Kürbis-Gratin	30,-	'19 Spätburgunder Böhme & Töchter	7,-
Filet vom Wasserbüffel Annatto-Hollandaise Senf-Kohl Anna-Kartoffeln	36,-	Roter Dachs Gussek	6,50
Wiener Schnitzel Rahmgurken geschmorte Zitrone Kartoffelsalat	28,-	'20 Weißburgunder Böhme & Töchter	6,50

Inklusiv-Preise in EUR



GASTHOF ZUFRIEDENHEIT


NAUMBURG / SAALE

DESSERT

Waldmeister-Gelee Basilikum-Rahm Fenchel Staudensellerie Zitrus-Schmand	15,-	'21 Blanc de Blancs Gussek	6,-
Naumburger Kürbis-Creme-Törtchen Vanille-Creme Quitten-Ragout	14,-	'21 Cuvée Rosé Böhme & Töchter	6,-
Weißer Kaffee-Sahne Dunkle Schokoladen-Ganache Salz-Karamell	15,-	'18 Pinot 126 ° Hey	7,-
Kuh- und Ziegenmilchkäse einheimischer Käsereien Aprikosen-Kumquat-Chutney Pumpernickel	20,-	'18 Riesling Auslese Hey	9,50



aus dem Diptychon „Naumburger Dom“ von Christopher Lehmpfuhl, 2016

Vegetarische Speisen sind mit einem  gekennzeichnet.

Menü

Weinbegleitung 0,1l | 0,05l

Drei Gänge	Vorspeise oder Suppe Hauptgang Dessert	54,-	je Gang 0,1l	21,-
Vier Gänge	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	64,-	je Gang 0,1l	26,-
Fünf Gänge	zwei Vorspeisen Suppe Hauptgang Dessert	76,-	je Gang 0,1l	31,-
Sechs Gänge	zwei Vorspeisen Suppe Hauptgang zwei Desserts	87,-	je Gang 0,05l	32,-
Neun Gänge	drei Vorspeisen Suppe drei Hauptgänge zwei Desserts	148,-	je Gang 0,05l	45,-

Gern berücksichtigen wir Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten – unser Service hält hierfür eine Karte mit Allergen-Kennzeichnung für Sie bereit. Unsere Küche passt die Auswahl der Zutaten und die Zubereitung der Speisen Ihren Bedürfnissen entsprechend an.

Inklusiv-Preise in EUR