



GASTHOF ZUFRIEDENHEIT


NAUMBURG / SAALE

SEHR GEEHRTE DAMEN, SEHR GEEHRTE HERREN,

wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg in unser Haus und Restaurant gefunden haben. Nehmen Sie Platz, nehmen Sie sich Zeit und genießen Sie mit uns die kreative, saisonale Küche von Tilo Kucel-Strate und seinem Team – dazu finden Sie zu jeder Speise & jedem Menü eine Weinempfehlung, selbstverständlich von unseren Weinhandwerker*Innen an Saale und Unstrut.

VORSPEISE UND ZWISCHENGANG

WEINBEGLEITUNG je 0,1l

Rapunzel-Salat  Winterspargel Granatapfel Pekan-Nuss Sherry-Walnuss-Dressing	11,-	'22 Grüner Silvaner Gussek	6,-
Grünkohl-Suppe Chorizo Rauch-Aal	12,50	'21 Spätburgunder Böhme & Töchter	7,-
Geräucherter Rote Bete-Lachs Glühwein-Gel Honigkuchen-Crumble Mandarine	18,50	'22 Riesling Quarzit Pawis	6,-
Tatar vom Duroc Schwein Apfel-Austern-Lasagne Wachtel-Ei Grieben Sauerkraut Kräutersauce	20,50	'22 Weissburgunder Böhme & Töchter	7,50

HAUPTGANG

Gegrillte Miso-Aubergine mit winterlichen Aromaten  Allerlei Schnick-Schnack Frühlingszwiebel Sesam	24,50	'22 Grauburgunder Hey	7,-
Gebratene Gelbschwanzmakrele Zweierlei Calamaretti Knoblauch-Mandel-Püree Kräuter-Linguine	36,50	'22 Chardonnay Böhme & Töchter	7,-
Geschmorte Bäckchen vom Eichelmast-Schwein Hokkaido-Kürbis Marone Heidelbeere Semmel-Schnitte	28,50	'21 Blauer Zweigelt Barrique Pawis	6,50
„Naumburger Domschatz“ nach Beef Wellington Art Rinderfilet mit Pilz Duxelles Pâté Blätterteig Grüne Bohnen Portwein-Jus	40,50	'22 Blauer Zweigelt Muschelkalk Gussek	7,-
Glasierter Schmor-Schweinebauch mit schwarzem Pulpo Grüne Erbsen-Stampf Thymian-Rösti Lorbeer-Jus Luft vom Lardo	32,50	'21 Riesling S37 Böhme & Töchter	7,50
Gebratenes Steak vom Hirschrücken Gebackener Grünkohl Allerlei Wurzelgemüse Salbei-Gnocchi	38,50	'21 Pinotin Barrique Pawis	6,50

Inklusiv-Preise in EUR



GASTHOF ZUFRIEDENHEIT


NAUMBURG / SAALE

DESSERT

Zwetschgen-Knödel Braune Brösel-Butter Zwetschgen-Sorbet	12,50	'21 Cuvée Rosé Böhme & Töchter	6,-
Winter-Dessert-Variationen Portwein-Birne Eclair Eiscreme von der braunen Butter	18,50	'22 Blanc de blancs Gussek	6,-
Käse-Auswahl Früchtbrot Feigensenf Traube & Walnuss	14,50	'22 Riesling Auslese Hey	9,50
Hausgemachtes Eis und Sorbet ~ nach tagesaktuellem Angebot ~ je Kugel	3,-		



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

Vegetarische Speisen sind mit einem  gekennzeichnet.

Menü

Weinbegleitung 0,1l

Drei Gänge	Vorspeise oder Suppe Hauptgang Dessert	57,50	je Gang 0,1l	20,-
Vier Gänge	Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	67,50	je Gang 0,1l	26,-
Fünf Gänge	zwei Vorspeisen Suppe Hauptgang Dessert	82,50	je Gang 0,1l	31,-

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