



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 Schieren 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

Knollensellerie / Petersilie / eingelegte Pilze / Kalbsbries gebeizt	16,00
Kohlrabi / Trüffel / Schnittlauch / Stör	16,00

ZWISCHENDURCH

Karamellisierte Fond aus Fenchelpollen und Hummer / Hummer-Ravioli	12,00
Rote Bete / Rotkohl / violette Blumenkohl-Consommé / Taubenbrust	18,00

HAUPTSACHE

Geschmortes Fenchelmus / gelbe Bete / junger Lauch / Zanderfilet	28,00
Bratkohl / Sauerkraut / Navette / Brioche / Fasanenbrust	34,00
Pastinake / Sesam-Bohnen / Linda-Kartoffel / Kalbszunge und Bäckchen	34,00

UNSERE KLASSIKER

Geklopftes Filet vom Jungrind auf leichter Senfcreme mit Rauchjoghurt und Kresse	14,00
Terrine aus Portobello-Pilzen und Macadamia mit Passionsfrucht, Distelöl und Bulgur	14,00
Essenz vom Kalbstafelspitz mit Langpfeffer-Ravioli und Pfannkuchenstreifen	8,00
Niedrigtemperatur gegarte Spanferkelschulter mit Sellerie, Rahmkraut und gebackenem Knödel	19,00
Königsberger Klopse mit roter Bete und Schnittlauch	20,00
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 mit Kartoffelgratin, breite Bohnen und Rotwein-Schalotten	32,00

Menüpreise

drei Gänge mit Dessert 52,00 vier Gänge mit Dessert 64,00 fünf Gänge mit Dessert 78,00

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

Alle Inklusivpreise in EUR