



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

Sonntags-Aromen Unsere kleine Auszeit...

Purer Genuss - bodenständig und naturverbunden.

Zum Anfang

Essenz vom Kalbstafelspitz mit Langpfeffer-Ravioli und Pfannkuchenstreifen	9,-
Falsche Gänseleber-Terrine mit Bulgur, Passionsfrucht und Distelöl-Eis	16,-
Geklopftes Filet vom Jungrind auf leichter Senfcreme mit Rauchjoghurt und Kresse	16,-

Hauptsache

Niedrigtemperatur gegarte Spanferkelschulter mit Sellerie, Rahmkraut und Knödel	18,-
Königsberger Klopse mit Rote Bete und Schnittlauch	19,-
Bei 68 Grad gegarter Kalbstafelspitz mit Gewürzrotkohl und Luft-Kartoffel	22,-
Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Salat und Gurke	22,-
Dry Aged Rumpsteak mit Kartoffelgratin, Spargel und Morcheln	32,-

Gebrautes Doradenfilet
auf einem Kräuter-Kartoffel-Püree mit Süßkartoffel und jungen Erbsen 26,-

Süßkartoffelgnocchi mit jungen Erbsen, Brokkoli und Rote Bete 18,-

Süßer Abschluss

Schokoladen-Küchlein mit Passionsfrucht und Erdbeer-Sorbet	10,-
Panna-Cotta mit Traubenkernöl, Ingwerbrösel, Himbeer-Sorbet und Joghurt-Espuma	10,-

- alle Preisangaben in Euro -