



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 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 veredelt mit handwerklicher Präzision und welterfahrener Hand.

ZUM ANFANG

Gurke / Quinoa / Radieschen / Forelle gebeizt	16,00
Kopfsalat / Buttermilch / Ochsenherz-Karotte / Entenleber	16,00

ZWISCHENDURCH

Samtsuppe von jungem Sauerampfer / mariniertes Kohlrabi	12,00
Grüner Spargel / Sellerie / Bärlauch / Jakobsmuschel confiert	18,00

HAUPTSACHE

Brokkoli / Süßkartoffel / junge Erbsen / Wolfsbarsch	28,00
Spinat-Perlgrauen / geflämmt Kohl / Petersilie mit Liebstöckel / Kalbsfilet	34,00
Topinambur mit Morcheln / grüner Spargel / Paprika-Polenta / Lammrücken	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	16,00
Essenz vom Kalbstafelspitz mit Langpfeffer-Ravioli und Pfannkuchenstreifen	9,00
Niedrigtemperatur gegarte Spanferkelschulter mit Sellerie, Rahmkraut und gebackenem Knödel	18,00
Königsberger Klopse mit Rote Bete und Schnittlauch	19,00
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, Spargel-Ragout und Morcheln	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