



## 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.

### Vorspeise

Gurke / Blumenkohl / Wildkräuter / Saibling 14,00

Radischen / Ziegenjoghurt / Entenleber 14,00

Gegrillter Spargel / Petersilie / Topinambur / Schweinebauch 14,00

### Zwischengang

Kohlrabi-Tonkabohnen-Süppchen / Erbse 8,00

Süppchen aus jungem Spinat / gebackenes Bauernei / Trüffel 12,00

Blaue Kartoffel / Spargel / Gemüsejus / Kalbsbries 16,00

### Hauptgang

Polenta / Linsen mit Morcheln / Lauch / Zander 24,00

Kopfsalat / Fenchel / Kartoffel / weißer Heilbutt 29,00

Zartweizen / Karotte / Perlzwiebel / Wollschweinbacke 26,00

Geräucherter Sellerie / Spitzkohl / Linda-Kartoffel / Lammrücken 34,00

### Unsere Klassiker

Carpaccio vom Jungrind mit leichter Senfcreme und Parmesan 14,00

Essenz vom Kalbstafelspitz mit Karotten-Eierstich und Pfannkuchenstreifen 8,00

Bei Niedrigtemperatur gegarte Spanferkelschulter mit Sellerie, Rahmkraut und Knödel 17,00

Rosa geschmorte Kalbstafelspitz mit Gewürzrotkohl und Luft-Kartoffel 18,00

Königsberger Klopse neu interpretiert mit glasierten Flusskrebse und Schnittlauch 18,00

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Salat und Gurke 22,00

Dry Aged Rumpsteak 220g mit Kartoffelgratin, Topinambur und Rotwein-Schalotten 29,00

### Menüpreise

vier Gänge 48,00 fünf Gänge 72,00

Gern reichen wir Ihnen unsere vegetarische Karte - bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal

Alle Inklusivpreise in Euro

