



## 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 / Zander	14,00
Radieschen / Ziegenjoghurt / Entenleber	14,00
Marinierter Weizen / Orange mit Weizengrasöl / grüner Apfel / Saibling gebeizt	14,00

### Zwischengang

Geröstetes Blumenkohlsüppchen / Bauernspeck	8,00
Süppchen aus jungem Spinat / gebackenes Bauernei / Trüffel	12,00
Topinambur-Tasche / Kartoffelfond / Heilbutt	16,00

### Hauptgang

Ochsenherz-Tomate / Holunderblüte / Wildkräuter / Lachs	24,00
Kopfsalat / Fenchel / Kartoffel / Dorade	24,00
Buntes Gemüsebeet / Linda-Kartoffel / Mangalica-Schweinefilet	26,00
Geräucherter Sellerie / breite Bohnen / Polenta / 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 geschmorter 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, breite Bohnen und Rotwein-Schalotten	29,00

### Menüpreise

vier Gänge 48,00 fünf Gänge 72,00

Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch vegetarisch und ersetzen Fisch und Fleisch mit einer passenden Gemüsekomponente.

Alle Inklusivpreise in EUR