



## 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

Eingelegte Navette / Quitte / Mangold / gedämpfter Heilbutt	14,00
Rotkrautsalat / schwarze Walnuss / geräucherte Entenbrust mit Entenleber	14,00
Marinierter Weizen / Orange mit Weizengrasöl / Birne / Saibling gebeizt	14,00

### Zwischengang

Geröstetes Blumenkohlsüppchen / Bauernspeck	8,00
Süppchen von der Edelkastanie / Kalbsbries	12,00
Topinambur-Tasche / Kartoffelfond / Heilbutt	16,00

### Hauptgang

Blumenkohl / Kohlrabi / Holunder mit Meerrettich / Paprika-Polenta / Zander	24,00
Kopfsalat / Fenchel / Kartoffelpüree / Dorade	24,00
Buntes Gemüsebeet / Linda-Kartoffel / Kalbsfilet aus dem Steinpilzsud	32,00
Topinambur / Gewürzkohl / Brioche / Rehrücken	34,00

### Unsere Klassiker

Carpaccio vom Bio-Jungrind mit leichter Senfcreme und Parmesan	14,00
Essenz vom Kalbstafelspitz mit Langpfeffer-Ravioli und Pfannkuchenstreifen	8,00
Niedrigtemperatur gegarte Spanferkelschulter mit Sellerie, Rahmkraut und Knödel	17,00
Bei 68 Grad gegarter 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	32,00

### Menüpreise

vier Gänge 54,00   fünf Gänge 72,00