



GASTHOF  
ZUFRIEDENHEIT  
NAUMBURG / SAALE

Purer Genuss - vegetarisch 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 vegetarisch zubereitet und mit handwerklicher Präzision und welterfahrener Hand veredelt.

VORSPEISE

Brokkoli • Sauerkraut • Rauchjoghurt • Trüffelravioli	14,00
Rote Bete • Passionsfrucht • Distelöl • falsche Gänseleber-Terrine	14,00

ZWISCHENGANG

Süppchen aus Topinambur • Trüffel	12,00
Ravioli mit fermentiertem Quark • Gelbe Bete • Fenchelpollen-Sud • Buchweizen	14,00

HAUPTGANG

Blumenkohl • Topinambur • Maronen • Polenta	18,00
Navette • Urkarotte • Pistazie • Linda-Kartoffel • Schnittlauch	18,00
Schwarzwurzel • Spitzkohl • Gelbe Bete • Brioche	18,00

MENÜPREISE

drei Gänge mit Dessert	36,00
vier Gänge mit Dessert	44,00
fünf Gänge mit Dessert	64,00