



GASTHOF  
ZUFRIEDENHEIT  
NAUMBURG / SAALE

Liebe Gäste,  
wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant.

## MENÜ ZUM KARFREITAG

29.03.2024

Einstimmung

“RAUCHZEICHEN“	30,-
Trocken gereifter Ostsee-Lachs   Buttermilch-Dashi ° Schnittlauch   Meerrettich geist ° Dünenkräuter	
“DIE SCHÖNHEIT DES FRÜHLINGS“	30,-
Gebackenes BIO-Eigelb   Creme vom wilden Knoblauch   gefüllte Spitzmorcheln	
“DIE SINFONIE DER KROSSHEIT“	40,-
Gebackene Langustine aus Dänemark   lauwarmer Mayonnaise à-la Kimchi   Rettich ° Zitrone ° Koriander	
“IM ZEICHEN DES HANDWERKS“	55,-
Filet vom Steinbutt im Brioche-Mantel   Sauce aus Nussbutter ° Salz-Zitrone ° Kaviar   Petersilie	
“FRÜHLINGSGEFÜHLE“	25,-
Creme vom Bauernjoghurt   der erste Sauerklee geist   Aromen von Rhabarber ° Schokolade ° Weizengras	

Petits fours – unser süßes Dankeschön aus der Patisserie

Drei Gänge	85,-
Vier Gänge	95,-
Fünf Gänge	105,-

In allen Menüfolgen ist ein Dessert-Gang verbindlich.

Inklusiv-Preise in EUR



GASTHOF  
ZUFRIEDENHEIT  
NAUMBURG / SAALE

Liebe Gäste,  
wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant.

## MENÜ ZUM OSTERFEST 2024

Samstag, 30.03. – Montag, 01.04.

### Einstimmung

“RAUCHZEICHEN“	30,-
Trocken gereifter Ostsee-Lachs   Buttermilch-Dashi ° Schnittlauch   Meerrettich geist ° Dünenkräuter	
“DIE SCHÖNHEIT DES FRÜHLINGS“	30,-
Gebackenes BIO-Eigelb   Creme vom wilden Knoblauch   Ravioli flüssig gefüllt ° gerösteter Spargel	
“DIE SINFONIE DER KROSSHEIT“	35,-
Gebackene Langustine aus Dänemark   lauwarme Mayonnaise Tom Yum   Rettich ° Zitrone ° Koriander	
“IM ZEICHEN DES HANDWERKS“	55,-
Filet vom Steinbutt im Brioche-Mantel   Sauce aus Nussbutter ° Salz-Zitrone   Petersilie	
“MMMÄÄÄHHHHHHH!“	55,-
Das Beste vom Dorf-Lamm   Bäckerin-Jus   grüner Spargel ° Quark-Knödel ° Frühlingskräuter	
“FRÜHLINGSGEFÜHLE“	25,-
Creme vom Bauernjoghurt   der erste Sauerklee geist   Aromen von Rhabarber ° Schokolade ° Weizengras	

Petits fours – unser süßes Dankeschön aus der Patisserie

Drei Gänge	85,-
Vier Gänge	95,-
Fünf Gänge	105,-

In allen Menüfolgen ist ein Dessert-Gang verbindlich.

Inklusiv-Preise in EUR



GASTHOF  
ZUFRIEDENHEIT  
NAUMBURG / SAALE

Liebe Gäste,  
wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant.

## EMPFEHLUNG ZUM OSTERFEST 2024

Samstag, 30.03. – Montag, 01.04.

“KÖNIG DES GEMÜSES“	20,-
Lauwarmer Spargel-Wildkräutersalat   japanische Zitronen-Vinaigrette   gebackenes BIO-Eigelb	
“CRÈME DE LA CRÈME“	20,-
Cappuccino vom Geiseltaler Spargel   gebackener Serrano-Schinken   Teigtasche auf „Holländisch“	
“45 Grad   12 Minuten“	40,-
Mild gegarter dänischer Kabeljau   Muschleintopf ° Dünenkräuter   Aromen von Zitrone & Hühnerhaut	
“MEISTER LAMPE“	40,-
Zweierlei vom Hauskaninchen – Rücken im Brotmantel & gezupfte Keule   Sauce Albufera   Grillgemüse-Crème ° Buttermilch	
“WAS WAR ZUERST – DAS HUHN ODER DAS EI?“	25,-
Falsche Eierschale   Frühlingmilch vom Wiesengrund geist   gebackenes Nest ° Petersilie	

Inklusiv-Preise in EUR