



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

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

Mittags im April 2024

Weinbegleitung je 0,1l

Spargelschaumsuppe mit Parma-Zigarillo	10,-
2023 Blanc de Noir vom Spätburgunder Gussek	6,50
Lauwarmer Spargelsalat mit den ersten Kräuterspitzen, Stunden-Ei und Zitronendressing	15,-
2022 Blütengrund Gutedel Klaus Böhme	6,50
Kaninchen-Rücken im Brotmantel auf Sauce Albufera, Grillgemüsecreme & eingelegten Rosinen	35,-
2022 Himmelreich Weissburgunder VDP.ERSTE LAGE Böhme & Töchter	7,50
Gratinierter Dry Aged Rinderrücken von Rico Schlegel auf Spätburgunder-Jus & geröstetem Spargel	45,-
2022 Spätburgunder Muschelkalk Gussek	7,-
Fünf französische Käsesorten mit Fruchtebrot und eingekochter Quitte	18,50
2022 Steinmeister Riesling Auslese Hey	9,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rahm-Eis und gewecktem Pflaumen-Mus	10,-
2022 Roter Traminer Spätlese Gussek	6,50

Inklusiv-Preise in EUR



GASTHOF
ZUFRIEDENHEIT
NAUMBURG / SAALE

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

Abends im April 2024

Einstimmung

“RAUCHZEICHEN“		30,-
Trocken gereifter Ostsee-Lachs Buttermilch-Dashi ° Schnittlauch Meerrettich geist ° Dünenkräuter		
2023	Gleisburg Auxerrois Proppe	6,50
“DIE SCHÖNHEIT DES FRÜHLINGS“		30,-
Onsen-BIO-Eigelb Creme vom wilden Knoblauch Ravioli flüssig gefüllt ° gerösteter Spargel		
2022	Gleisburg Chardonnay Proppe	9,-
“PERLE AUS DER SCHALE“		40,-
Geröstete norwegische Jakobsmuschel lauwarmer Mayonnaise Tom-Yum Rettich ° Zitrone ° Koriander		
2022	Edelacker Grauer Burgunder GG Pawis	9,50
“AUS DEM DAMPF“		55,-
Rücken vom Ostsee-Kabeljau Sauce aus Nussbutter ° Kaviar Petersilie von der Wurzel zum Blatt		
2020	Sonneck Weißer Burgunder Breitengrad 51 Gussek	11,50
“MMMÄÄÄHHHHHHH!“		55,-
Das Beste vom Dorf-Lamm Bäckerin-Jus grüner Spargel ° Quark-Knödel ° Frühlingskräuter		
2020	Steinmeister Blauer Zweigelt Breitengrad 51 Hey	12,-
“FRÜHLINGSGEFÜHLE“		25,-
Creme vom Bauernjoghurt die erste Wiesenkerbel geist Rhabarber ° Schokolade ° Weizengras		
2021	Steinmeister Riesling Kabinett Hey	7,-
“DIE AUSWAHL“		20,-
Fünf französische Käse-Sorten Kyrills Früchtebrot eingekochte Quitte		
2020	Steinmeister Riesling Auslese Hey	9,50

Petits fours – unser süßes Dankeschön aus der Patisserie

Drei Gänge	85,-	Weinbegleitung je 0,1l	24,-
Vier Gänge	95,-	Weinbegleitung je 0,1l	33,-
Fünf Gänge	105,-	Weinbegleitung je 0,1l	43,-
Sieben Gänge	135,-	Weinbegleitung je 0,1l	60,-

In allen Menüfolgen ist ein Dessert-Gang verbindlich.

Inklusiv-Preise in EUR