



GASTHOF  
ZUFRIEDENHEIT  
NAUMBURG / SAALE

## UNSERE WINTER-AROMEN

Gerösteter Kürbis mit Ricotta, karamellisierten Kernen und Ahorn-Blätterteig	16,-
2018 ‚Weißer Hey‘ Silvaner und Riesling, Qualitätswein, trocken – Weingut Hey	0,1l 6,-
Gänseleber-Praline mit Orangen-Confit, Buttermilch und Kürbis-Kichererbsen-Stampf	18,-
2019 Blanc de Noir vom Spätburgunder, Qualitätswein – Winzerhof Gussek	0,1l 5,50
Getrübtes Maronensüppchen mit Gänseklein und Schokoladen-Schaum	16,-
Pinot Madeleine, Frühburgunder-Sekt, brut-nature rosé – Schloss Proschwitz	0,1l 7,-
Kürbis-Risotto mit gegrillten Kräuter-Seitlingen	22,-
2018 Weißburgunder, Qualitätswein, trocken – Weingut Böhme & Töchter	0,1l 6,-
Niedrigtemperatur gegarte Gänsekeule mit Pflaumen-Rotkohl und Laugen-Knödel	26,-
2017 Cabernet Jura, Qualitätswein, trocken – Weingut Wolfram Proppe	0,1l 6,-
Rosa gebratener Hirschrücken mit Urkarotte, Sellerie und Perlgrauen	32,-
2018 Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken – Weingut Bernhard Pawis	0,1l 5,50
Weißes Pumpernickel-Mousse mit Bratapfel-Creme und Zimt-Espuma	14,-
Williams-Birnenbrand – Edelbrennerei Schloss Neuenburg	2cl 6,-
Mandarinen-Süppchen mit halbgebackenem Schokoladen-Küchlein und Spekulatius-Eis	14,-
2017 „Naumburger Steinmeister“ Riesling Auslese – Weingut Hey	0,1l 8,50

### Menüpreise

Drei-Gang mit Dessert 52,-

Vier-Gang mit Dessert 64,-

Weinbegleitung Drei-Gang 18,-

Weinbegleitung Vier-Gang 23,-

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie allergisch auf gewisse Produkte reagieren oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, so dass wir Ihnen unsere Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen überreichen können. Unsere Küche wird Zutaten und Zubereitung Ihrer gewählten Speisen entsprechend anpassen. Gern berät Sie dazu auch unser freundlicher Service.

Inklusiv-Preise in EUR