



Ratskeller

Naumburg

Etwas Vorweg

Cappuccino vom Feldsalat Sesam		8,80 €
Rosenkohl Suppe Röstzwiebeln		9,30 €
Pastinaken – Apfel - Suppe Cheddar I Haselnüsse		9,80 €
Süßkartoffel Toast Rote Beete Hummus I Kräuterseitlinge		11,70 €
Wrapröllchen Gebeizter Lachs I Frischkäse I getrocknete Tomaten I Blattsalat		11,90 €
Himmel und Erde 2.0 Rösti I Wildblutwurst I Apfelchutney I Röstzwiebeln		13,70 €
Carpaccio vom geräuchertem Sellerie Feigen I Feldsalat I Haselnüsse I Mandelöl		13,90 €
gerösteter Bimi Brokkoli ® Tomatensalsa I Ziegenkäse I Pinienkerne		14,20 €
gebeizter Winterlachs á la Frau Antje Wasabimayonaise I Rucola		14,50 €

Gern berücksichtigen wir Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten – unser Service hält hierfür eine Karte mit Allergenkennzeichnung für Sie bereit.

Unsere Küche passt die Auswahl der Zutaten und die Zubereitung der Speisen Ihren Bedürfnissen entsprechend an.

Das Team vom Ratskeller Naumburg wünscht Ihnen
einen guten Appetit sowie eine angenehme Zeit in unserem
Haus.



Ratskeller

Naumburg

Hauptgerichte

Wildknacker Grünkohl I Salzkartoffeln Unsere Getränkeempfehlung : Benediktiner Helles	19,00 €
Wild Dog „Ratskeller“ Laugen Hot Dog I Wildbratwurst I Ziegenkäse I Zwiebelmarmelade I Blattsalat I Preiselbeer – Senf I Pastinakenchips Unsere Getränkeempfehlung : Köstritzer Pils	19,50 €
Thai Curry (medium, scharf, Thai scharf) Hähnchenbrust I Kokosmilch I buntes Gemüse I Jasminreis Unsere Getränkeempfehlung : Kerner lieblich, Kloster Pforta	21,50 €
Schweinefiletspitzen „Zürcher Art“ Champignons I Creme Fraiche I Reibekuchen Unsere Getränkeempfehlung : Silvaner trocken, Frölich Hake	24,50 €
geschmorte Kaninchenkeule Linsen – Kartoffel - Gemüse I Rotwein Jus Unsere Getränkeempfehlung : Rosé, Kloster Pforta	25,80 €
gesottener Tafelspitz vom Kalb Rote Beete I Apfel – Meerrettich – Soße I Bouillonkartoffeln Unsere Getränkeempfehlung : Scheurebe, Frölich Hake	26,50 €
Rinderroulade in eigener Sauce Rotkohl I Thüringer Klöße Unsere Getränkeempfehlung : Köstritzer Schwarzbier	26,80 €
Sauerbraten vom Hirsch wilder Blumenkohl I Feigen I Bacon - Kartoffelstampf Unsere Getränkeempfehlung : Dornfelder, Frölich Hake	27,80 €
Wiener Schnitzel Gurkensalat I Preiselbeeren I Bratkartoffeln Unsere Getränkeempfehlung : Köstritzer Kellerbier	27,90 €
Confierte Gänsekeule Maronen I Apfel I Feigen I Lebkuchenjus I Zitronen – Thymian - Kartoffelstampf Unsere Getränkeempfehlung : Pinky fruchtig, Wein- und Sektmanufaktur	28,10 €
geschmorte Ochsenbäckchen Vanille – Karotten I Glühweinjus I Maronenpüree Unsere Getränkeempfehlung : André trocken, Weingut Herzer	28,90 €




Ratskeller

Naumburg

Fisch


Sesam Wels 25,90 €
Bimi Brokkoli @I Honig – Senf - Soße I Kürbis – Graupen - Risotto
Unsere Getränkeempfehlung : Müller Thurgau, Herzer

Fleischlos glücklich

Kürbis Gulasch  18,50 €
Kakao – Orangen - Soße
Unsere Getränkeempfehlung : Bacchus lieblich, Winzervereinigung

Tagliatelle  18,90 €
Frischkäse I Cherrytomaten I Kräuterknusper
Unsere Getränkeempfehlung : Grauburgunder, Herzer

cremige Polenta  19,50 €
Waldpilze I Balsamico I Rosenkohl
Unsere Getränkeempfehlung : Blanc de Noir , Wein- und Sektmanufaktur

Risotto á la Caprese  19,50 €
Tomaten I Büffelmozzarella I Rucola
Unsere Getränkeempfehlung : Regent, Wein- und Sektmanufaktur

Brokkoli – Ingwer – Curry  19,90 €
Dicke Bohnen I Cashewkerne I Kokosmilch I Kartoffeln
Unsere Getränkeempfehlung : Weißburgunder, Winzervereinigung

Desserts

Lebkuchenpolenta  8,70 €
Kirschgrütze

frische Belgische Zimtwaffel 8,90 €
Bratapfelkompott

Germknödel  9,00 €
Vanillesoße I Kirschgrütze

Bratapfel Crumble (ca. 20 min. Backzeit) 9,50 €
frische Früchte

gratinierter Ziegenkäse 15,00 €
karamalisierte Feigen I Wallnüsse