

# Barbecue *to go*

Unsere Grillangebote zum Abholen & Selbstgrillen

<b>Rib-Eye Steak</b> (ca. 180g)	<b>4,50€</b>
<b>Kotelette vom Durocschwein</b> (ca. 200g)	<b>5,00€</b>
<b>Thüringer Rostbratwurst mit Bärlauch</b> (120g)	<b>1,60€</b>
<b>Lammspieß mit Zucchini und Tomate</b> (ca. 150g)	<b>3,60€</b>
<b>Fischspieß mit Lachs und Seeteufel</b> (ca. 180g)	<b>4,80€</b>
<b>Kalbsrückenröllchen mit Fetakäse</b> (ca. 160g)	<b>2,60€</b>
<b>Wildburger</b> (ca. 200g)	<b>3,80€</b>
<b>Marinierte Entenbrust</b> (ca. 180g)	<b>4,20€</b>
<b>Hausgemachte BBQ Sauce, Fleischsalz, Fischgewürz und saisonales Chutney</b> (110ml Glas)	<b>je 5,00€</b>
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat mit Radieschen</b> (200g)	<b>1,90€</b>

## Unsere *Getränke* Empfehlungen

**2019 Charlotte de Berry Rose, trocken**  
Weingut Lergenmüller  
Pfalz, Deutschland  
Flasche 0,75 l

**13,50€**

**2019 Bacchus, feinherb**  
Weingut Böhme & Töchter  
Saale Unstrut, Deutschland  
Flasche 0,75 l

**10,50€**

**6er Träger „Zumnorde Craftbeer“**  
6 Bügelflaschen à 0,33 l

**15,00€**

**Zumnorde hausgemachte Limonade**  
Bügelflasche 0,33 l

**3,50€**

Abholung 17:30-20:30 Uhr – Vorbestellung bitte 24 Stunden vorher  
Telefonisch: **0361/5680426** oder per E-Mail **kuechenchef@hotel-zumnorde.de**