

**Zumnorde**UNSER
BIERGARTEN
IST
GEÖFFNET

STÜBENZZEITUNG

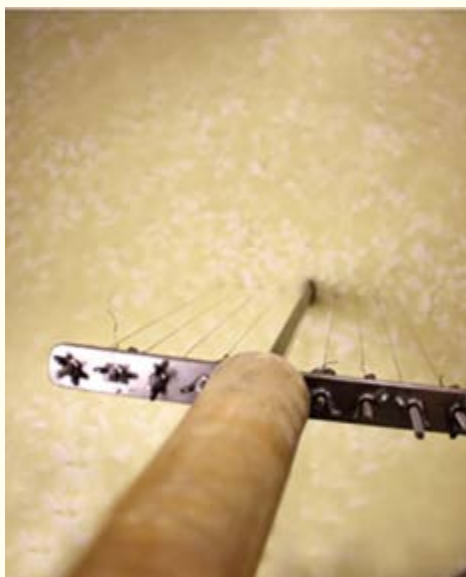
NEUES AUS WEINSTÜBE & RESTAURANT | ALLE GETRÄNKE IM ÜBERBLICK

Lecker,
regional,
frisch.

Unser Käse-Lieferant und seine bunten Delikatessen



Eine der zentralen Mitarbeiterinnen der Hofkäserei Burgmühle.



Das Käsen erfolgt von Hand. Aus dem entstandenen Bruch wird der Käse.



Hofkäserei Burgmühle: www.hofkaeserei-haina.de

Kreativ und von bester Bio-Qualität. Susanne Röttschke präsentiert die Käsespezialitäten der Hofkäserei – sie sind kleine Kunstwerke.

Amelie, Adonis, Karli, Rosa, Samba, Betty, Elsbeere ... um nur ein paar Namen der charakterstarken und witzigen Mitarbeiterinnen der **Hofkäserei Burgmühle** zu nennen. 30 Ziegen der Rasse Thüringer Waldziege und Deutsche Bunte Edelziege sowie vier Kühe sorgen für Milch und gute Stimmung im Bio-Betrieb nahe dem thüringischen Haina.

Seit 2003 arbeitet der Betrieb von Karin und Reiko Wöllert auf Grundlage der EU-Bio-Richtlinien. Die Tiere werden in der Saison von Mai bis Oktober täglich gemolken – für

die Lämmer bleibt immer genug übrig. Die vier Kühe geben zuverlässig ganzjährig ihre Milch.

Die Tiere werden nicht mit produktionssteigernden Stoffen o. Ä. behandelt. Die Ziege bestimmt die Milchmenge – daher variieren die Ertragsmengen. Um die aromatisch-cremigen Käseprodukte möglichst rein zu belassen, wird die Milch weder pasteurisiert noch homogenisiert. Natur in ihrer reinsten Form! Gentechnik oder technische Hilfsstoffe haben auf dem handwerklich traditionell ausgerichteten Hof nichts verloren. Man braucht sie auch gar nicht.

Das Sortiment umfasst Käsespezialitäten aus Kuh- und Ziegenmilch in Form von mildem Frischkäse, kräftigem Camembert, würzigem Käse nach Feta-Art sowie aromatischem Schnittkäse. Da die Tiere den Takt vorgeben, geben sie je nach Wetterlage und Jahreszeit auch die geschmacklichen Nuancen der Produkte vor: zart im Frühjahr, reich und voll am Ende des Sommers.

Probieren Sie bei uns die Delikatessen der Hofkäserei Burgmühle – ein echtes Juwel thüringischer Käsekunst!

Zumnordes Sommer-Garten

Genießen Sie den Sommer in unserer grünen Oase! Mit Weiß- oder Roséweinen, Sommerdrinks, frischen Salaten und kleinen Köstlichkeiten.

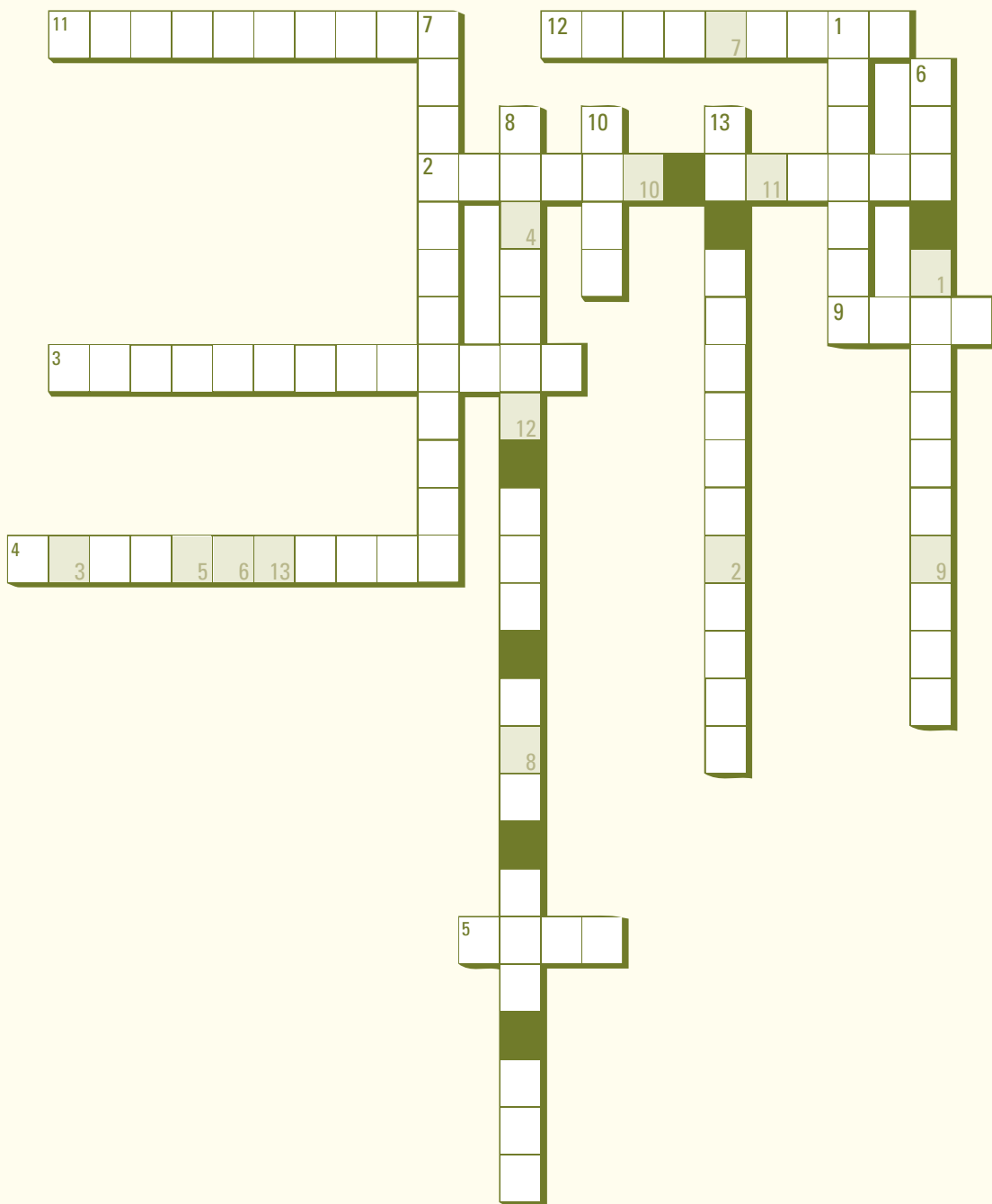
Juni bis August,
jeden Sonntag, 12.00 – 19.00 Uhr
(bei schönem Wetter)



KLASSISCH UND MODERN. REGIONALE SPEZIALITÄTEN.



Gewinnen Sie zwei Flaschen unseres neuen Hausweins!



1. Wie viele Glocken hat das Carillon im Bartholomäusturm?
2. Wer wird im Jahr 2017 in Thüringen gefeiert?
3. Welcher besondere Garten ist am Dom?
4. Wie heißt die Gasse, in der der Eingang zur Weinstube ist?
5. Von welchem Weingut ist unser Hauswein?
6. Welche Oper wird im Sommer auf den Domstufen aufgeführt?
7. Wie heißt die bekannteste Brücke in Erfurt?
8. Was findet jedes Jahr im August in unserem Biergarten statt?
9. Welcher Fluß fließt durch Erfurt?
10. Wie heißt der Kinder-Fernsehsender mit Sitz in Erfurt?
11. Welcher Park liegt im Südwesten und an der Gera?
12. Eine thüringische Spezialität.
13. Welchem Unternehmen hat Erfurt seinen Ruf als Blumenstadt zu verdanken?

LÖSUNG:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Tragen Sie das Lösungswort und Ihre Kontaktdaten auf der **Gewinnkarte** ein (am Tresen oder in unseren Schuhhäusern erhältlich) und geben Sie die Karte bei uns ab oder senden Sie sie per Post.

Wir wünschen Ihnen viel Glück!



ZUMNORDE HAUSWEIN!

Endlich ist er da! Den Hauswein des Hotel & Restaurant Zumnorde hat unser vertrauter Partner, das Weingut Zahn, mit einem wunderbaren Grauburgunder und einem Blauen Zweigelt abgefüllt. Die beiden müssen Sie probieren!

Hauswein zum Mitnehmen:

2014 Blauer Zweigelt 0,75l: 15,50 Euro

2014 Grauburgunder 0,75l: 15,50 Euro

Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
DEUTSCHLAND					
SAALE-UNSTRUT					
Thüringer Weingut Bad Sulza					
2013 Traminer trocken	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
2012 Müller-Thurgau QbA halbtrocken	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
Weingut Klaus Böhme					
2013 Riesling QbA trocken, Dorndorfer Rappental	0,75l	28,00	9,40	4,70	15,00
2013 Silvaner QbA trocken, Schloß Neuenburg	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
2013 Weißburgunder QbA trocken, Schloß Neuenburg	0,75l	28,00	9,40	4,20	15,00
Weingut Kloster Pforta					
2013 Müller-Thurgau, QbA trocken	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
2013 Roter Traminer Naumburger	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
2012 Blauer Silvaner, QbA trocken, Pfortenser Köppelberg	0,75l	29,50			16,50
2013 Weißer Burgunder Naumburger	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
Thüringer Weingut Zahn					
2013 Silvaner QbA trocken, Naumburger Göttersitz	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
2013 Gutedel QbA trocken	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
2013 Grauburgunder Gutswein QbA trocken	0,75l	28,50	9,50	4,80	15,50
Weingut Pawis					
2013 Müller Thurgau QbA trocken	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
2013 Grauer Burgunder Muschelkalk QbA trocken	0,75l	36,00			23,00
2013 Riesling Quarz QbA trocken	0,75l	32,00			19,00
2013 Kerner Muschelkalk Spätlese	0,75l	26,00			13,00
SACHSEN					
Weingut Drei Herren					
2012 Weißburgunder QbA trocken	0,75l	35,00			22,00
Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz					
2013 Müller Thurgau QbA trocken	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
203 Riesling QbA trocken	0,75l	36,00			23,00
2012 Scheurebe trocken	0,75l	33,50			20,50
2013 Blanc de Noir, Spätburgunder QbA trocken	0,75l	33,50	11,00	5,60	20,50
PFALZ					
Weingut Altes Schlösschen					
2013 Grauer Burgunder QbA trocken	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
2012 Grüner Silvaner Kabinett, feinherb, Maikammerer Mandelhöhlen	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
Weingut Knipser					
2012 Riesling Kabinett trocken, Laumersheimer Kapellenberg	0,75l	26,50	8,80	4,40	13,50
RHEINGAU					
Weingut Künstler					
2012 Riesling QbA trocken, Hochheimer Herrnberg	0,75l	28,00			15,00
			auch als 1,5l und 3l		
MOSEL					
Weingut Marcus Stein					
2013 „Herrenberg“ Riesling (Black)	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
Weingut S. A. Prüm					
2013 Riesling Solitär	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
2013 Pinot Blanc	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
2011 Riesling „Alte Reben“ trocken Wehlener Sonnenuhr	0,75l	54,00			41,00
Weingut Nick Köwerich					
2012/13 Riesling QbA halbtrocken „Für Feen & Elfen“	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
FRANKEN					
Weingut Juliuspital					
2012/13 Silvaner „Juliuspital“ (3 Trauben Gault Millau)	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00



Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne zu Fragen der Inhaltsstoffe und Allergene in den ausgewiesenen Getränken.

Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
RHEINHESSEN					
Weingut Dreissigacker					
2012 Grauburgunder QbA trocken	0,75l	27,00			14,00
2012 Weissburgunder QbA trocken	0,75l	26,00			13,00
Weingut Bretz					
2013 Huxelrebe „Bechtholsheimer Petersberg“ Spätlese lieblich	0,75l	21,50	7,10	3,60	8,50
BADEN					
Weinhaus Dr. Heger					
2013 Grauburgunder Kabinett trocken	0,75l	27,00			14,00
ÖSTERREICH					
WACHAU					
Domaine Wachau					
2013 Grüner Veltliner Terrassen Steinfeder	0,75l	25,00			12,00
WEINVIERTEL					
Weingut Gruber					
2013 Grüner Veltliner Röschitz	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
2013 Welschriesling Röschitz	0,75l	26,00			13,00
BURGENLAND					
Weingut Triebaumer					
2012 Furmint	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
FRANKREICH					
ELSASS					
Domaine Trimbach					
2012 Weißburgunder, Selection Trimbach	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
LANGUEDOC					
Weinhaus Foncalieu					
2012 Cheval d'Or Sauvignon Blanc, VdP d'Oc	0,75l	21,50	7,10	3,60	8,50
2012 Cheval d'Or Chardonnay, VdP d'Oc	0,75l	21,50	7,10	3,60	8,50
Château Arrogant Frog					
2012 Chardonnay, Vin de Pays d'Oc trocken	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
GASCOGNE					
Weinhaus Plaimont					
2013 Sauvignon Blanc- Colombard trocken Fleur de d'Artagnan	0,75l	25,00			12,00
ITALIEN					
PIEMONTE					
Weingut Bersano					
2012/13 Gavi DOCG	0,75l	28,00			15,00
VENETIEN					
Weingut Sacchetto					
2012/13 Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
APULIEN					
Weingut Tomaresca					
2013 Chardonnay IGT trocken	0,75l	26,00			13,00
SPANIEN, CATALUNYA					
Weingut Miguel Torres					
2013 Vina Esmeralda Reserva DO	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00
CHILE, CURICO VALLEY					
Weingut Vina Montes					
2012 Chardonnay Reserva	0,75l	26,00			13,00
NEUSEELAND, MARLBOROUGH					
Weingut Villa Maria					
2013 Sauvignon Blanc Private Bin	0,75l	26,50			13,50



Roséweine

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
DEUTSCHLAND, SAALE-UNSTRUT					
Weingut Pawis					
2013 Rosalie	0,75l	24,00	8,00	4,00	11,00
ÖSTERREICH					
Weingut Triebaumer					
2013 Blauränkisch Rosè	0,75l	24,00	8,00	4,00	11,00
FRANKREICH, LOIRE					
Weingut Guy Saget					
2014 Rosè de Loire	0,75l	19,50	6,60	3,30	6,50
ITALIEN, ABRUZZEN					
Weingut Ulisse					
2013 Unico Montepulciano d'Abruzzen	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
SPANIEN, MALLORCA					
Weingut Macia Batle					
2013 Rosado	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
CHILE					
Weingut Torres					
2013 Santa Digna	0,75l	25,00	8,40	4,20	12,00



Rotwein

DEUTSCHLAND					
SAALE-UNSTRUT					
Thüringer Weingut Zahn					
2013 Zweigelt	0,75l	28,50	9,50	4,80	15,50
2010 Acolon QbA <i>Tipp von Beatrix Bergmann „eine außergewöhnliche Traube“</i>	0,75l	45,00			32,00
Weingut Bad Sulza					
2010 Pinotin	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
2013 Cabernet Dorsa	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
Weingut Kloster Pforta					
2012 Blauer Portugieser QbA trocken, Pfortenser Köppelberg, LAGENWEIN	0,75l	24,50	8,20	4,10	11,50
2012 Dornfelder QbA trocken	0,75l	23,00	7,80	3,90	10,00
Weingut Pawis					
2011 Regent	0,75l	23,00	7,80	3,90	10,00
2012 Blauer Zweigelt	0,75l	27,00			14,00
SACHSEN					
Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz					
2009 Dornfelder QbA trocken, Barrique	0,75l	41,00			28,00
2008 Spätburgunder trocken, Drei Musketiere	0,75l	56,50			43,50
PFALZ					
Weingut Wageck-Pfaffmann					
2011 Spätburgunder QbA trocken „Großkarlbacher“	0,75l	29,00			16,00
2010 Cuvée Luise trocken	0,75l	32,00			19,00
Weingut Markus Schneider					
2011 Black Print	0,75l	30,00			17,00
AHR					
Weingut Meyer-Näkel					
2012 „Us de la Meng“ QbA trocken (4 Trauben Gault Millau)	0,75l	29,00	9,80	4,90	16,00
WÜRTTEMBERG					
Weingut Graf Neipperg					
2012 Schwarzriesling QbA trocken (3 Trauben Gault Millau)	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
2011 Lemberger QbA trocken „Graf Neipperg“ (3 Trauben Gault Millau)	0,75l	30,00			17,00



Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
ÖSTERREICH					
WEINVIERTEL					
Weingut Gruber					
2011 Blauer Zweigelt- Lauschen	0,75l	27,00	9,00	4,50	14,00
2011 St. Laurent & Pinot Noir- Galgenberg	0,75l	31,00			18,00
BURGENLAND					
Weingut Triebaumer					
2012 Blaufränkisch Cabernet	0,75l	27,00	9,00	4,50	14,00
2010 Blaufränkisch Reserve	0,75l	48,00			35,00
	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
FRANKREICH					
BURGUND					
Weingut Maufoux					
2010 Pinot Noir „Référence“ AOC	0,75l	27,00			14,00
RHÔNE					
Dauvergne & Ranvier					
2012 Syrah & Grenache AOC	0,75l	27,00			14,00
Terra Ventoux					
2011 Syrah	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
LANGUEDOC					
Weinhaus Foncalieu					
2012 Merlot	0,75l	21,50	7,10	3,60	8,50
2012 Cabernet Sauvignon	0,75l	21,50	7,10	3,60	8,50
Weingut LA GRANGE					
2012 Syrah „Cabanisse“ IGP	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
2011 Syrah & Grenache, Lagenwein-Castalides Réserve AOC	0,75l	26,00			13,00
BORDEAUX					
Weingut Château La Coulée de Bayon					
2012 Bayon, AOC Côtes de Bourg	0,75l	34,00			21,00
Château Cantemerle – Haut Medoc					
2009 Château Cantemerle 5ème Cru Classé	0,75l	65,00			52,00
ITALIEN					
VENETIEN					
Weingut Latium Morini					
2009 Amarone delle Valpolicella Campo León DOC	0,75l	76,00			63,00
PIEMONT					
Weingut Prunotto					
2009 Barolo	0,75l	72,00			59,00
Weingut Bersano					
2010 Barbera d'Asti DOC „Costalunga“	0,75l	24,00	8,00	4,00	12,00
Weingut Cordero di Montezemolo					
2006 Barolo „Enrico VI“ DOCG	0,75l	110,00			
TOSKANA					
Weingut Confini					
2012 Chianti DOCG	0,75l	22,70	7,60	3,80	9,70
Weingut Triacca					
2010 Chianti classico Reserva	0,75l	39,00			26,00
Weingut Minini					
2008 Poggio delle Faine Rosso IGT, Sangiovese - Cabernet Sauvignon	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
Weingut Col D' Orcia					
2011 Rosso di Montalcino DOC	0,75l	33,50	11,20	5,60	20,50
Marchese Antinori					
2008 Chianti Classico DOCG Riserva	0,75l	59,00			46,00
2007 Tignanello	0,75l	109,00			
Weingut Lisini					
2005 Brunello di Montalcino DOCG	0,75l	90,00			



Alle Weine
auch zum
Mitnehmen

Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
APULIEN					
Weingut Tormaresca					
2010 Torcicoda Primitivo IGT Salento	0,75l	33,50			20,50
ABRUZZEN					
Weingut Farnese					
2013 Sangiovese	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
Weingut Antonio & Luigi Ulisse					
2010 Unico Montepulciano DOP	0,75l	24,50	8,20	4,10	11,50
SPANIEN					
RIOJA					
Weingut Roda					
2008 Roda DOC Reserva	0,75l	56,00			43,00
2008 Roda I DOC Reserva	0,75l	75,00			52,00
Weingut Alabanza					
2010 Rioja Alabanza DOC Crianza	0,75l	25,00	8,30	4,20	12,00
Weingut Miguel Torres					
2010 Ibericos Tempranillo, Rioja	0,75l	25,00	8,30	4,20	12,00
PENEDES					
Weingut Miguel Torres					
2010 Gran Coronas Reserva DO, Penedes	0,75l	25,00	8,30	4,20	12,00
CHILE					
CENTRAL VALLEY					
Weingut Miguel Torres					
2011 Cabernet Sauvignon Reserve	0,75l	25,00	8,30	4,20	12,00
MAIPO VALLEY					
Weingut Montes					
2012 Cabernet Sauvignon-Carmenère	0,75l	25,00	8,30	4,20	12,00
2012 Merlot	0,75l	21,50	7,20	3,60	8,50
SÜDAFRIKA, STELLENBOSCH					
Weingut Dellheim					
2011 Cabernet Sauvignon-Shiraz	0,75l	23,50	7,80	3,90	10,50
AUSTRALIEN, KOONUNGA HILL					
McLaren Vale d'Arenberg					
2010 Shiraz - The Footbolt -	0,75l	29,00	9,80	4,90	16,00
Weingut Penfolds					
2011 Shiraz - Grenache BIN 2	0,75l	45,00			32,00
2010 Shiraz - Cabernet Koonunga Hill	0,75l	25,50	8,50	4,30	12,50
ARGENTINIEN, MENDOZA					
Weingut Dieter Meier					
2012 Puro Malbec Cabernet ökologischer Anbau	0,75l	32,20			19,20
2012 Puro Malbec ökologischer Anbau	0,75l	33,50			20,50
2012 Puro Corte ökologischer Anbau	0,75l	34,50			21,50
2012 Puro Corte d'Oro ökologischer Anbau	0,75l	42,00			29,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten.



ZUMNORDE.DE

SCHÖNE
SCHUHE
SEIT 1887





Cornelia Zumnorde begrüßt ihren zweiten Gesprächsgast: Stephan Masch von der Stiftung Kinderhospiz Mitteldeutschland.

Circa 40.000 Eltern stehen vor der Herausforderung, mit der Gewissheit zurechtzukommen, dass ihr Kind eine tödliche Krankheit hat. Das Leben verändert sich für die gesamte Familie grundlegend. Hier beginnt die Hilfe des Kinderhospiz Mitteldeutschland. Der Begriff „Hospiz“ ist nur teilweise zutreffend. Die Kinder werden sterben, aber die wenigsten im Hospiz. **Hier finden sie und ihre Angehörigen Erholung, Unterstützung und Zeit füreinander.** Eine Insel mit Pflege und Verständnis. Eltern sind ausgebrannt und überfordert – emotional und physisch –, Geschwister müssen oft zurückstecken und kom-

Auf einen Espresso mit... Stephan Masch


men an ihre Grenzen. Im Kinderhospiz können alle zusammen sein, einen kleinen gemeinsamen Urlaub genießen, ohne sich um die Pflege sorgen zu müssen. **Manche Familien waren 15 Jahre nicht im Urlaub! Können Sie sich vorstellen, was ein Hospizaufenthalt für diese Menschen bedeutet?**

Stephan Masch ist der Leiter für Kommunikation und Marketing. Sein Herz schlägt für diese Institution und für sein Ziel, mehr Aufmerksamkeit bei der Bevölkerung zu gewinnen. Denn ein Großteil der Kosten für Personal, Gebäude, medizinische Versorgung etc. trägt die Stiftung aus Spenden. Krankenkassen übernehmen einen Teil der Pflegekosten pro Kind. Damit wir uns alle ein Bild von der Dimension einer solchen Unterstützung machen können:

Die Kosten für die Pflege eines Kindes der Pflegestufe 3 oder 3+ (das sind alle betroffenen Kinder) beträgt pro Tag € 680. Die Kasse

übernimmt ca. 30 %. Der Rest wird über Spenden finanziert.

Die „Seelenpflege“ durch die Mitarbeiter der Stiftung ist laut Stephan Masch der wichtigste Aspekt der Kinderhospizarbeit. Gespräche mit Menschen, die sich in die Situation der Angehörigen hineinversetzen können, helfen enorm, um immer wieder für das Kind da zu sein.

 Sagen Sie es weiter, um mehr Menschen von dieser Institution zu erzählen:
www.facebook.com/Kinderhospiz

Unterstützen Sie Eltern, Geschwister und Pflegekräfte mit Ihrer Spende:
Kinderhospiz Mitteldeutschland Nordhausen e. V.
Bank für Sozialwirtschaft
BIC: BFSWDE33LPZ
IBAN: DE 64 8602 0500 0003 5669 00

**Bei der Zumnorde Wunschbaum-Aktion kamen € 1.925 zusammen.
DANKE an alle Spender!!!**

So geht es bei uns zu

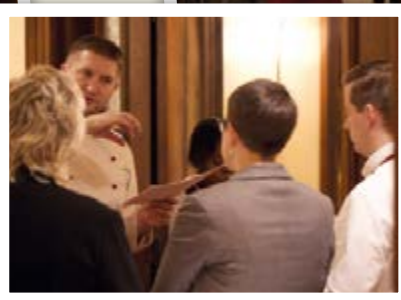
Ein Blick hinter die Kulissen von Restaurant und Weinstube



Cornelia Zumnorde wählt den praktischen Weg zum Händetrocknen.



Letzte Detailinstruktionen von Andreas Müller.



Von Anfang bis Ende muss die Hand ruhig bleiben: die Vorspeise.

Besprechung vor einer großen Veranstaltung.

Unser Serviceteam muss umsichtig und schnell sein – was für eine Leistung!

Die Gewusst-wie-Anekdote:

Ein Brautpaar – das bei Zumnorde heiratete – bestellte bei einem Erfurter Chocolatier eine Hochzeitstorte mit braunem Schokoladenüberzug. So weit, so gut. Man freute sich – bis zur Lieferung. In dem aufwendig verpackten Karton schlummerte eine dreistöckige schneeweiße Torte. Eine eilig nachbestellte Torte erwies sich als instabil und torkelte – auch die hervorragenden Statikkünste von Andreas Müller halfen nicht mehr.

Also, die Nerven zusammengerafft, die flinken Hände unseres Pâtissier an den Start, dunkle Schokoladenblüten gebastelt und auf die Torte gelegt. Die einfallsreiche Beatrix Bergmann ließ ihren Charme spielen und kreierte eine schöne Symbolik für das Paar: Ab jetzt wird sowohl das Fest als auch die Ehe der beiden vom Glück beschienen werden, denn die Torte hat das „Unglück“ schon auf sich genommen. ;-)

Kaffeespezialitäten

Caffee Crème	2,20
Espresso	2,20
Espresso doppelt	4,10
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,10
Milchkaffee	3,10
Kännchen Heiße Schokolade (feinste Kuvertüre und Sahne)	7,00
Kännchen Ronnefeldt Tee	5,00
Glas Ronnefeldt Tee	2,00
Espressogedeck (Espresso + Obstbrand + Praline)	7,50

DER SOMMER IN ERFURT

Vom 01. bis 08. Juli 2015 | 26. Juli bis 31. August 2015

Doppelzimmer: € 110,00

Einzelzimmer: € 75,00 – 85,00

Suite: € 130,00 – 140,00

(alle Preise inkl. Frühstücksbuffet)

Buchen Sie 4 Nächte und zahlen nur 3!

Ferienwohnungen: Ab € 70 pro Nacht. Mindestaufenthalt zwei statt drei Nächte. Die dritte und vierte Person übernachtet jeweils kostenfrei.

Bei Anreise bekommen Sie ein erfrischendes Begrüßungsgetränk, serviert an der Hotelbar oder auf unserem Dachgarten.

Spirituosen

BITTER

Unicum 4cl	5,00
Ramazzotti 4cl	5,00
Averna 4cl	5,00
Underberg 2cl	3,70

BRÄNDE VON MEISSENER SPEZIALITÄTENBRENNEREI SCHLOSS PROSCHWITZ

Himbeergeist 2cl	4,00
Apfelbrand / Birnenbrand 2cl	4,00
Walnussgeist 2cl	5,50

EDLE BRÄNDE VON EMIL SCHEIBL

Altes Pflümel 2cl	4,00
Edles Fass Williams 2cl	4,00
Edles Fass Gold Marille 2cl	4,00
Edles Fass Nuss 2cl	4,00
Orangendestillat 2cl	4,00
Himbeergeistdestillat 2cl	4,00

WEINBRAND

Asbach Uralt 4cl	6,00
Wilthener Feiner Alter 4cl	4,00

COGNAC

Courvoisier VSOP 4cl	8,50
Otard VSOP 4cl	8,50

LIKÖRE

Baileys 4cl	6,00
Crème de Cassis 4cl	5,00
Grand Marnier Cordon Rouge 4cl	7,00
Molinari Sambuca 4cl	4,00
Heering Cherry Liqueur 4cl	6,00

RUM

Ron Zacapa Solera 15 4cl	10,00
--------------------------	-------

WODKA

Smirnoff Red Label No 21 4cl	5,00
Absolut Vodka Blue 4cl	5,00

BOURBON

Woodford Reserve 4cl	8,50
----------------------	------

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label 4cl	7,00
Johnnie Walker Black Label 4cl	8,00
Dimple 15 years old 4cl	10,00

APERITIF

Martini Vermuth (rosato, bianco, rosso, extra dry) 5cl	5,00
Hugo 0,2l	7,50
Aperol Spritz 0,2l	7,50
Mister Green (Ginlikör, Kalamansi, Tonic Water) 0,2l	8,00
Inge, Hugos Freundin (Ingwersirup, Minze, Prosecco) 0,2l	8,00

SHERRY

Elegante Dry fino 5cl	4,50
Nectar PX 5cl	5,00

PORT

Select Ruby Reserve 5cl	5,00
Quinta de Vagellas 5cl	13,90
Chip dry 5cl	5,00

SÜSSWEINE

Beerenauslese, Weingut Triebaumer 5cl	7,50
---------------------------------------	------

BRANDY

Torres 10 Grand Reserva 4cl	7,00
Torres jaime 1 4cl	25,00

GRAPPA

Antinori Merlot 2cl	6,50
Antinori Tignanello 2cl	12,50
Antinori Biserno 2cl	14,50
Nonino Chardonnay 2cl	5,50
Poli di Poli Traminer 2cl	9,50

KLARE

Malteserkreuz Aquavit 4cl	5,00
Linie Aquavit 4cl	6,00
Nordhäuser Doppelkorn 4cl	4,00

ANIS

Pastis 51 4cl	8,00
---------------	------

Champagner, Sekt und Prosecco

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
CHAMPAGNER					
Ruinart brut Rosé	0,75l	104,00			
Ruinart Blanc de Blanc brut	0,75l	104,00			
1996 Duval Leroy Femme de Champagne	0,75l	142,00			
Duval Leroy brut	0,75l	65,00		9,50	
Duval Leroy brut Piccolo	0,2l	19,00			
SEKT					
Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Cuvée Vaux Rosé brut	0,75l	32,00		4,60	
Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Cuvée Vaux brut	0,75l	32,00		4,60	
2012 Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Pinot Blanc de Noirs brut	0,75l	32,00		4,60	
PROSECCO & PRISECCO					
Prosecco Varaschin Spumanti brut, Valdobbiadene	0,75l	32,00		4,60	
Cuvée 13 – Rote Beete, Zweigelt, Lemberger (alkoholfrei)	0,75l	25,50		3,60	12,50
Rosenzauber – Himbeere und Rosen (alkoholfrei)	0,75l	25,50		3,60	12,50
Cuvée 9 – Müller-Thurgau, Birne (alkoholfrei)	0,75l	25,50		3,60	12,50

Biere

Longdrinks

CRAFT BIERSPEZIALITÄTEN

Crew Republic

Drunken Sailor Indian Pale Ale	0,33 Liter	4,80 €
7:45 Ecalation	0,33 Liter	6,50 €

Riegele Biermanufaktur

Riegele Dulcis 12	0,66 Liter	10,50 €
Riegele Noctus 100	0,66 Liter	10,50 €



NEU

Havana Cola	6,50
Whiskey Cola	6,50
Wodka Cola	6,50
Bombay Sapphire-Tonic	7,50
Hendricks-Tonic	8,50
Tanqueray-Tonic	9,50
Campari Orange	6,50
Campari Soda	6,00

Alkoholfreie Getränke

BIERE VOM FASS

Wernesgrüner Pils 0,3l	3,10
Wernesgrüner Pils 0,5l	5,10
König Pilsener 0,3l	3,10
Köstritzer Kellerbier 0,3l	3,30
Gaffel Kölsch 0,2l	2,40
Paulaner Hefe 0,3l	3,40
Paulaner Hefe 0,5l	5,50

FLASCHENBIERE

Bitburger Drive 0,33l	3,20
Paulaner alkoholfrei 0,5l	5,30

BIERMIX

Alster 0,3l	3,10
Alster 0,5l	5,10

WASSER

Thüringer Waldquell Pur / Medium / Classic 0,25l	2,90
Thüringer Waldquell Pur / Medium 0,75l	5,50

SOFT DRINKS

Schweppes Ginger Ale / Tonic / Bitter Lemon 0,2l	2,90
Cola / Cola light	2,90
Fanta / Sprite 0,2l	2,90

FRUCHTGETRÄNKE & SCHORLE

Tomate 0,2l	2,90
Pink Grapefruit 0,2l	2,90
Schwarze Johannisbeere 0,2l	
Kirsch 0,2l	2,90
Banane 0,2l	2,90
Apfel 0,2l	2,90
Orange 0,2l	2,90
Maracuja 0,2l	2,90
Schorle 0,2l	2,90
Schorle 0,4l	4,90

Alle Preise in €

Kulinarisches im Sommer

Zumnorde Sommer-Garten



Sie wollen den Sommer mal aus einer anderen Perspektive erleben? Kommen Sie in unsere grüne Oase über den Dächern der Stadt. Wir verwöhnen Sie mit eisgekühlten Drinks, erfrischenden Weiß- und Roséweinen sowie mit köstlichen Kleinigkeiten und sommerlich-kreativen Salaten. Die Sonne hat schon zugesagt. :-)

Jeden Sonntag (Juni bis August, bei schönem Wetter),
12.00 – 19.00 Uhr

Inspirationen aus unserer Sommer-Garten-Karte:
Tomaten-Brot-Salat oder Gazpacho mit Knoblauchbrot

1 kg Riesengarnelen vom Grill,
Garten -Salat à la Tapa, mit asiatischem Currydip,
Aioli und Pfefferdip
und ofenfrischem Kräuter-Knoblauch-Baguette

Crispy Banana
mit Ananas-Sorbet

GRILLEN – ALL YOU CAN EAT



Der Sommer steht im Zeichen des Grills. Frische, knackige Salate stellen Sie sich an unserem Buffet selbst zusammen: Blattsalate, Wildkräuter, marinierte Salate, eingelegtes Gemüse, Mozzarella, Schafs- und Ziegenkäse, Kräuter, Kerne und Croûtons, unser Hausdressing oder Essig und Öl.

Und das grillen wir für Sie:

Kräuterseehecht in der Folie, Garnelenspieß, Hüftsteak, Schweinemedallions, Thüringer Mini-Bratwurst, Hähnchenbrust, Lammkotelettes, Grillkäse, Maiskolben, Gemüse in der Folie, gewürzt mit unseren hausgemachten Aromasalzen und mit Gewürz-Kräuter-Öl mariniert. Dazu verschiedene Dips und Saucen.

Jeden Donnerstag im August
€ 26,90 pro Person (ohne Getränke)
Und das alles, bis Sie angenehm satt sind.

NORDISCHE KÜCHE



SMAKLIG MÅLTID!

Im Juni verwöhnen wir Sie frisch-nordisch. Zum Beispiel mit dem

hausgebeizten Lachs auf knackigen Reibekuchen

in drei Varianten:

Klassisch

mit Dill-Senf-Honig-Sauce

Nordisch

mit Gewürzgurken-Zwiebel-Salsa

Mediterran

mit Rucolapesto und Sonnentomaten

Dazu reichen wir die Farb- und Aromenbombe:

**Geeiste Erbsen-Aprikosen-Suppe
mit Minze und Riesengarnele.**

TAG DER OFFENEN GÄRTEN 14.06.2015



Erfurter öffnen ihre Gärten für neugierige Blicke. Entdecken Sie grüne Schätze und Geheimnisse hinter Altstadtmauern und über den Dächern der Stadt. Entdecken Sie die grüne Vielfalt dieser Stadt an ungewöhnlichen Orten. Von Exotik bis Bauerngarten ist alles vertreten. Einer der Eingangsgärten ist der Kräutergarten am Dom. Der mit 10.000 Buchsbäumen gesäumte Dachgarten unseres Hotel Zumnorde gehört auch zur Route. Eine wunderbare Oase für die Kaffeepause mit Blick auf den Bartholomäusturm.

Wir bieten Ihnen an diesem Tag
Kaffee und Blechkuchen als Gedeck für € 4,90.

Kulinarisches im Sommer

ZUMNORDE
FÜR
ZUHAUSE
KAFFEE
CHUTNEYS
WEIN



SPARGEL so weit das Auge reicht

Was soll man dazu sagen? Das Stangengemüse ist einfach das Beste, was uns passieren konnte. Unzählige Zubereitungsarten, für Jung und Alt gleichermaßen lecker, gesund und erfrischend.

Vom Nicklas Hof in Herbsleben
Ein Auszug aus der Spargelkarte:

Grüner Spargelsalat
mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella

Weizenrisotto mit grünem und weißem Spargel,
dazu Erbsen-Minzesalat

½ Pfund Stangenspargel
mit jungen Kartoffeln

Dazu servieren wir Ihnen
Sauce hollandaise, zerlassene Butter
oder Kerbel-Sauerrahm-Sauce sowie Bündner Fleisch,
gegrillte Riesengarnelen oder gegrilltes Rindermedaillon



KÖSTLICHES AN UNSERER HOTELBAR

Jeden Tag bieten wir Ihnen nachmittags und abends
ein paar hausgemachte Leckereien und Getränke an:

Cookies + Kaffee
14.00 bis 16.00 Uhr, ab € 2,00

Offene Weine und Champagner
17.00 bis 1.00 Uhr, ab € 9,40

PILZ-SAISON

Im JULI sprießt der Pfifferling
und das machen wir aus ihm:

- Pfifferlings-Eis mit Räucher-Garnele
- Pfifferlings-Sülze mit Wildkräuterpesto
- Pfifferlinge, gebraten oder à la crème,
mit Bandnudeln
- Thüringer Spezialität:
Pfifferlings-Gulasch mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken,
Kräutern und Kartoffelklößen



Im AUGUST findet man den wertvollen Steinpilz:

- Gebratenes Steinpilz-Tatar mit Steinpilz-Eis
- Steinpilz-Weizenrisotto mit gegrilltem Saiblingsfilet,
dazu Wildkräuter-Brombeer-Salat
- Steinpilze, gebraten oder à la crème mit Bandnudeln,
dazu:
gebratene Riesengarnelen, sous vide gegartes Lachsfilet oder
rosa gebratene Kalbsmedaillons

DOMSTUFEN FESTSPIELE Das Sommer-Spektakel

Dieses Jahr wird
Carl Maria von Webers „Der Freischütz“ gegeben.

Dazu haben wir komponiert:
Zweierlei vom Saibling
mit Kerbelsülze und grünem Spargel

Steinpilz-Cappuccino
mit Wildkräuterschaum

Rindermedaillon aus dem Fichtenbett,
dazu Wacholderjus, breite Bohnen, wilde Karotten
und Kartoffelpüree

Variation von Waldbeeren
mit Haselnusswaffel

Aufführungsbeginn: 20.30 Uhr
Aperitif-Empfang: ab 18.00 Uhr
Menübeginn: ab 18.30 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

WEINSTUBE · BIERGARTEN · TABAKSKOLLEG

Montag bis Samstag 11.30 - 23.00 Uhr

Sonntag 12.00 - 20.00 Uhr

RESTAURANT

Montag bis Samstag 18.30 - 23.00 Uhr

Sonntag Ruhetag

