



# Zumnorde



# STUBENZZEITUNG

NEUES AUS WEINSTUBE & RESTAURANT | ALLE GETRÄNKE IM ÜBERBLICK

## Restaurant, Weinstube mit Biergarten und Tabakskolleg. Alles unter einem Dach.

Zu Beginn dieses Jahres übernahmen wir, die Familie Zumnorde, das Restaurant mit Weinstube und Biergarten. Nach einer langen und erfolgreichen Verpachtung gehen wir mit neuen Ideen ins nächste Jahrzehnt. Unser Engagement in Erfurt als mittelständisches Familienunternehmen erfährt somit eine Erweiterung. Das Hotel Zumnorde steht bereits seit Anbeginn als besonderes Privathotel unter einem guten Stern mit Herrn Mark A. Kühnelt als vertrauensvollem und engagiertem Direktor vor Ort. Den Schritt in eine neue Ära für das Restaurant gehen wir mit Freude und großem Vertrauen zusammen mit Frau Beatrix Bergmann als Restaurantleiterin und Herrn Andreas Müller in der Position des Küchenchefs. Frau Bergmann kommt aus dem traditionsreichen Hotel Neptun in Warnemünde, wo sie zuletzt als Restaurantleiterin ihren Erfahrungsschatz ausbaute. In Zukunft wird Frau Bergmann Sie mit ihrer Herzlichkeit, ihrem Humor und ihrer Begeisterung für Wein und Speisen umfassend und persönlich beraten. Herr Andreas Müller, zuvor Küchendirektor im Steigenberger Hotel in Zingst, zeichnet sich für



*Heinrich und Franz-Josef Zumnorde*

die kulinarischen Genüsse verantwortlich und verbindet Ideenreichtum mit handwerklichem Können. Neu sind auch die beiden unterschiedlichen Küchenkonzepte für Restaurant und Weinstube. Im Restaurant Zumnorde versteht es Herr Müller, eine klassische Küche modern zu interpretieren, während er in der Weinstube eine ausgezeichnete regionale Küche zubereitet. Näheres dazu lesen Sie im unten stehenden Artikel. Den Schwerpunkt unseres Veranstaltungsbereichs

für Ihre Festlichkeiten oder Tagungen haben wir deutlich erweitert. Fragen Sie uns nach der aktuellen Bankettmappe.

Als weiteres Highlight bieten wir einen zusätzlichen Raum für Liebhaber von erlesenen Tabakwaren. Das Tabakskolleg, direkt neben der Weinstube, ist ein wunderbarer Ort zur Entspannung und für gute Gespräche.

Wir laden Sie herzlich ein und hoffen, dass Sie sich bei uns und unseren Gastgebern so wohlfühlen, dass wir Sie bald zu unseren Stammgästen zählen dürfen.

### Mundgeblasene Gläser zum Kauf



Außergewöhnlich dekorative Gläser und Schalen aus der Studio Glashütte Lauscha können Sie bei uns erwerben.

## Das neue Küchenkonzept im Restaurant und in der Weinstube



Im Restaurant Zumnorde wird der klassische Feinschmecker genauso begeistert sein, wie der neugierige Gourmet, dem der Sinn nach einem kulinarischen Gaumen- und Augenerlebnis steht. Eine umfangreiche Weinkarte und die persönliche Beratung von Restaurantleiterin Beatrix Bergmann runden den Besuch perfekt ab. Vegetarisch orientierte Gäste genießen ein einfallreiches Menü. Auf Wunsch werden korrespondierende Weine oder alkoholfreie Getränke zu Ihrem Menü gereicht! Individuelle Wünsche zur Menüfolge oder die exklusive Öffnung des Restaurants außerhalb der regulären Zeiten, zum Beispiel für Geschäftsessen, werden möglich gemacht. Service für den Gast steht auch ganz oben in der Philosophie des Restaurant Zumnorde.

In der Weinstube mit Biergarten sind frisch zubereitete regionale Spezialitäten der Schwerpunkt

der Speisekarte. Neben der Thüringer Rostbratwurst findet man auch eine Empfehlung für zwei Personen oder zum Beispiel einen krossen Flammkuchen. Wer gemütlich einen Wein oder ein Bier trinken möchte, ist ebenso herzlich willkommen.

Bei sommerlichen Temperaturen lädt der Biergarten zum Verweilen ein.

Ganz neu ab diesem Jahr ist das Tabakskolleg. Für Liebhaber von Zigarren, Zigaretten oder auch Pfeifen der perfekte Ort zum Entspannen und Kommunizieren. Feine Spirituosen und kleine Snacks werden gerne serviert.

# Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>DEUTSCHLAND</b>					
SAALE-UNSTRUT					
<b>Thüringer Weingut Bad Sulza</b>					
2010 Muskateller QbA trocken (ab März 2011 im Haus)	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2010 Traminer trocken (ab März 2011 im Haus)	0,75l	25,00	8,40	4,20	16,10
<b>Weingut Klaus Böhme</b>					
2009 Riesling QbA trocken, Dorndorfer Rappental	0,75l	22,50	7,50	3,80	13,60
2010 Weißburgunder QbA trocken	0,75l	24,30	8,10	4,10	15,40
<b>Thüringer Weingut Zahn</b>					
2009 Silvaner QbA trocken, Naumburger Göttersitz	0,75l	20,30	6,80	3,40	11,40
SACHSEN-MEISSEN					
<b>Schloss Wackerbarth</b>					
2009 Bacchus QbA trocken	0,75l	27,30			18,40
<b>Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz</b>					
2009 Müller Thurgau QbA trocken	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
2009 Riesling Kabinett trocken	0,75l	29,10			20,20
<b>Weingut Jan Ulrich</b>					
2010 Goldriesling trocken, Seußlitzer Herrenberg	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
PFALZ					
<b>Weingut Philipp Kuhn</b>					
2009 Riesling Philipp's Drei	0,75l	20,70	6,90	3,50	11,80
<b>Weingut Hammel &amp; Cie</b>					
2008 Riesling QbA trocken, Edition Collage	0,75l	19,70	6,60	3,30	10,80
2008 Scheurebe QbA lieblich	0,75l	17,80	6,00	3,00	8,90
<b>Weingut Rings</b>					
2009 Blanc de Noir Spätburgunder Rosé	0,75l	20,30	6,80	3,40	11,40
2009 Sauvignon Blanc	0,75l	24,20	8,10	4,10	15,30
RHEINGAU					
<b>Weingut Künstler</b>					
2008 Riesling QbA trocken, Hochheimer Herrnberg	0,75l	24,20	8,10	4,10	15,30
	1,5l	47,20			38,30
	3,0l	83,90			75,00
MOSEL					
<b>Weingut S.A.Prüm</b>					
2009 Riesling Alte Rebe trocken, Wehlener Sonnenuhr	0,75l	45,50			36,60
<b>Weingut Nick Köwerich</b>					
2009 Riesling QbA halbtrocken „Für Feen & Elfen“	0,75l	20,10	6,70	3,40	11,20
FRANKEN					
<b>Winzerkeller Sommerach</b>					
2009 Riesling Spätlese trocken, Escherndorfer Lump	0,75l	23,60			14,70
2008 Silvaner Kabinett trocken, Nordheimer Vögelein	0,75l	18,50	6,20	3,10	9,60
2007 Silvaner Beerenauslese, Sommeracher Katzenkopf	0,375l	50,10			41,20
ÖSTERREICH					
KAMPTAL					
<b>Weingut Bründlmayer</b>					
2009 Grüner Veltliner Berg Vogelsang	0,75l	27,00			18,10

# Weißwein

Inhalt    Trinken/€    0,2l/€    0,1l/€    Kaufen/€

## FRANKREICH

### ELSASS

#### Domaine Trimbach

2008 Pinot Blanc, Selection Trimbach	0,75l	20,50	6,90	3,50	11,60
2004 Riesling Réserve, Cuvée Frédéric-Emile	0,75l	61,50			52,60

### LOIRE

#### Weingut Pascal Jolivet

2009 Pouilly Fumé	0,75l	35,00			26,10
-------------------	-------	-------	--	--	-------

### CHABLIS

#### Weingut Laroche

2009 Chablis Saint Martin	0,75l	35,00			26,10
---------------------------	-------	-------	--	--	-------

### LANGUEDOC

#### Weinhaus Foncalieu

2008 Cheval d'Or Sauvignon Blanc, VdP d'Oc	0,75l	15,80	5,30	2,70	6,90
2009 Cheval d'Or Chardonnay, VdP d'Oc	0,75l	15,80	5,30	2,70	6,90

## ITALIEN

### PIEMONTE

#### Weingut Bersano

2009 Gavi DOCG	0,75l	24,10	8,10	4,10	15,10
----------------	-------	-------	------	------	-------

### VENETIEN

#### Weingut Sacchetto

2009 Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli	0,75l	19,00	6,40	3,20	10,10
---	-------	-------	------	------	-------

### UMBRIEN

#### Weingut Castello Della Sala – Marchese Antinori

2009 Bramito del Cervo	0,75l	31,10			22,20
------------------------	-------	-------	--	--	-------

## SPANIEN

### CATALUNYA

#### Weingut Miguel Torres

2010 Vina Esmeralda Reserva DO	0,75l	20,90	7,00	3,50	12,00
--------------------------------	-------	-------	------	------	-------

## CHILE

### CURICO VALLEY

#### Weingut Vina Montes

2009 Chardonnay Reserva	0,75l	18,90	6,30	3,20	10,00
-------------------------	-------	-------	------	------	-------

## NEUSEELAND

### MARLBOROUGH

#### Weingut Tenuta Campo di Sasso – Lodovico Antinori

2008 Mount Nelson Sauvignon Blanc	0,75l	27,10			18,20
-----------------------------------	-------	-------	--	--	-------

#### Weingut Villa Maria

2010 Sauvignon Blanc Private Bin	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
----------------------------------	-------	-------	------	------	-------

# Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>DEUTSCHLAND</b>					
SAALE-UNSTRUT					
<b>Thüringer Weingut Zahn</b>					
2008 Zweigelt QbA trocken, Kaatscheener Dachsberg	0,75l	24,00	7,70	4,00	15,10
2008 Acolon QbA	0,75l	37,90			29,00
SACHSEN					
<b>Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz</b>					
2006 Dornfelder QbA trocken, Barrique	0,75l	37,00			28,10
2007 Spätburgunder trocken, Drei Musketiere	0,75l	47,50			38,60
<b>Weingut Jan Ulrich</b>					
2008 Domina QbA trocken, Seußlitzer Heinrichsberg	0,75l	25,10	8,40	4,20	16,20
PFALZ					
<b>Weingut Philipp Kuhn</b>					
2008 Cabernet Sauvignon, Mandelberg	0,75l	39,30			30,40
2008 Philipp`s Zwei, Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch	0,75l	37,40			28,50
BADEN					
<b>Weingut Salwey</b>					
2008 Pinot Noir QbA , Wolf`s Terrassen	0,75l	28,00			19,20
<b>ÖSTERREICH</b>					
THERMENREGION					
<b>Weingut Leopold Aumann</b>					
2008 Cuvée Refugium, halbtrocken	0,75l	20,00	6,70	3,40	11,10
2009 Zweigelt-Cabernet	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,50
NEUSIEDLERSEE					
<b>Weingut Prieler</b>					
2008 Blaufränkisch Johanneshöhle	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
<b>FRANKREICH</b>					
BURGUND					
<b>Weingut Maufoux</b>					
2007 Pinot Noir „Référence“ AOC	0,75l	29,50			20,60
RHÔNE					
<b>Dauvergne &amp; Ranvier</b>					
2007 Luberon AOC Vin Gourmand	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
LANGUEDOC					
<b>Weinhaus Foncalieu</b>					
2009 Merlot	0,75l	15,00	5,00	2,50	6,10
2009 Cabernet Sauvignon	0,75l	15,00	5,00	2,50	6,10
BORDEAUX					
<b>Baron Philippe Rothschild</b>					
2009 Agneau Rouge	0,75l	18,30	6,10	3,10	9,40
	1,5l	26,80			17,90
<b>Château Mongravey – Margaux</b>					
2004 Château Mongravey	0,75l	38,00			29,10
<b>Château Clerc Milon – Pauillac</b>					
2007 Château Clerc Milon	0,75l	77,70			68,80
<b>Château d`Armailhac – Pauillac</b>					
2007 Château d`Armailhac	0,75l	71,70			62,80
<b>ITALIEN</b>					
PIEMONTE					
<b>Weingut Enrico Serafino</b>					
2006 Barolo DOCG	0,75l	49,10			40,20
<b>Weingut Bersano</b>					
2008 Barbera d`Asti DOC „Costalunga“	0,75l	21,00	7,00	3,50	12,10
<b>Weingut Rocche dei Manzoni</b>					
2004 Langhe Rosso DOC „Bricco Manzoni“	0,75l	49,30			40,40

# Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>VENETIEN</b>					
<b>Weingut Masi</b>					
2006 Costasera-Amarone della Valpolicella Classico DOC	0,75l	68,60			59,70
<b>TOSKANA</b>					
<b>Weingut Teruzzi &amp; Puthod</b>					
2006 Peperino IGT	0,75l	22,70	7,60	3,80	13,80
<b>Marchese Antinori</b>					
2006 Chianti Classico DOCG Riserva	0,75l	39,30			30,40
<b>Weingut Tenuta di Biserno – Lodovico &amp; Piero Antinori</b>					
2008 Insoglio IGT	0,75l	39,20			30,30
<b>Weingut Fassati</b>					
2007 Morellino di Scansano DOC	0,75l	26,10			17,20
<b>APULIEN</b>					
<b>Weingut Tormaresca</b>					
2008 Torcicoda Primitivo IGT Salento	0,75l	29,10			20,20
<b>SARDINIEN</b>					
<b>Weingut Mesa</b>					
2006 Moro-Rosso DOC	0,75l	36,20			27,30
<b>SPANIEN</b>					
<b>RIOJA</b>					
<b>Weingut Roda</b>					
2004 Roda DOC Reserva	0,75l	56,00			47,10
<b>Weingut Alabanza</b>					
2005 Rioja Alabanza DOC Crianza	0,75l	24,90	8,30	4,20	16,00
<b>Weingut Miguel Torres</b>					
2007 Ibericos Tempranillo, Rioja	0,75l	22,10	7,40	3,70	13,20
<b>PENEDES</b>					
<b>Weingut Miguel Torres</b>					
2006 Gran Coronas Reserva DO, Penedes	0,75l	27,00			18,10
<b>PRIORAT</b>					
<b>Weingut Miguel Torres</b>					
2008 Salmos DO, Priorat	0,75l	41,10			32,20
<b>USA &amp; KALIFORNIEN</b>					
<b>MENDOCINO</b>					
<b>Weingut Fetzer</b>					
2008 Merlot	0,75l	24,90	8,30	4,20	16,00
2008 Zinfandel Bonterra	0,75l	32,90			24,00
<b>CHILE</b>					
<b>MAIPO VALLEY</b>					
<b>Weingut Baron Philippe Rothschild</b>					
2008 Carmenère Reserva	0,75l	20,10	6,70	3,40	11,20
2008 Escudo Roja	0,75l	23,50	7,90	4,00	14,60
2008 Escudo Rojo	1,5l	40,80			31,90
<b>Weingut Montes</b>					
2008/09 Montes Cabernet Sauvignon-Carmenère	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60
<b>NEUSEELAND</b>					
<b>MARLBOROUGH</b>					
<b>Weingut Villa Maria</b>					
2008 Pinot Noir Cellar Selection	0,75l	33,00			24,10
<b>AUSTRALIEN</b>					
<b>KOONUNGA HILL</b>					
<b>Weingut Penfolds</b>					
2008 Bin 2 Shiraz Mourvèdre	0,75l	29,60			20,70
2008/09 Koonunga Hill Shiraz	0,75l	25,50	8,50	4,30	16,60



## Roséweine

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>FRANKREICH</b>					
LOIRE					
<b>Weingut Pascal Jolivet</b>					
2009 Sancerre Rosé	0,75l	35,00			26,10
<b>ITALIEN</b>					
SARDINIEN					
<b>Sella &amp; Moca</b>					
2009 Oleandro Alghero DOC	0,75l	19,00	6,00	3,20	10,10

## Champagner, Sekt und Prosecco

<b>CHAMPAGNER</b>					
Ruinart brut Rosé	0,75l	104,00			95,10
Ruinart Blanc de Blanc brut	0,75l	104,00			95,10
1996 Duval Leroy Femme de Champagne	0,75l	142,00			133,10
Duval Leroy brut	0,75l	61,10		8,80	52,20
Duval Leroy brut Piccolo	0,2l	28,50			19,60
<b>SEKT</b>					
Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Cuvée Vaux Rosé brut	0,75l	30,50		4,40	21,60
Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Cuvée Vaux brut	0,75l	30,50		4,40	21,60
1996 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder brut rot	0,75l	44,60			35,70
<b>PROSECCO</b>					
Prosecco Varaschin Spumanti brut, Valdobbiadene	0,75l	28,70		4,10	19,80

## Biere

	€
<b>BIERE VOM FASS</b>	
Wernesgrüner Pils 0,3l	2,90
Wernesgrüner Pils 0,5l	4,90
König Pilsener 0,3l	2,90
Köstritzer 0,3l	3,20
Gaffel Kölsch 0,2l	2,10
Paulaner Hefe 0,3l	3,10
Paulaner Hefe 0,5l	4,90
€	
<b>FLASCHENBIERE</b>	
Bitburger Drive 0,33l	3,10
Paulaner alkoholfrei 0,5l	4,90
<b>BIERMIX</b>	
Black Velvet (Köstritzer mit Champagner)	12,00
Alster 0,3l	2,90
Alster 0,5l	4,90



# Spirituosen

	€
<b>BITTER</b>	
Unicum, Ramazzotti, Averna 4cl	5,00
Underberg 2cl	3,70
<b>BRÄNDE VON FAHNER</b>	
Waldhimbeergeist/Apfel/Birne Brand/Kirschwasser 2cl	3,50
Mirabelle Barrique 2cl	4,50
<b>WEINBRAND</b>	
Asbach Uralt 4cl	6,00
Wilthener Feiner Alter 4cl	4,00
<b>COGNAC</b>	
Courvoisier VSOP 4cl	8,50
Otard VSOP 4cl	8,50
<b>LIKÖRE</b>	
Amaretto di Saronno 4cl	4,00
Baileys 4cl	6,00
Cassisee 4cl	4,00
Grand Marnier 4cl	7,00
Molinari Sambuca 4cl	4,00
<b>RUM</b>	
Ron Zacapa Solera 23 4cl	10,00
<b>WODKA</b>	
Smirnoff Red Label No 21 4cl	5,00
Absolut Vodka Blue 4cl	5,00
<b>WHISKY</b>	
Japan-Whiskey Suntory Yamazaki 4cl	19,50
<b>BOURBON</b>	
Woodford Reserve 4cl	8,50
<b>SCOTCH</b>	
Johnnie Walker Red Label 4cl	5,50
Johnnie Walker Black Label 4cl	7,50
Dimpel 15 years old 4cl	7,50
<b>APERITIV</b>	
Martini (rosato, bianco, rosso, extra dry) 5cl	3,90
<b>SHERRY</b>	
Elegante Dry fino 5cl	3,20
Nectar PX 5cl	4,60
<b>PORT</b>	
Select Ruby Reserve 5cl	5,00
Quinta de Vagellas 5cl	13,90
Chip dry 5cl	5,80

	€
<b>SÜSSWEINE</b>	
Donato degli Antinori, Antinori 5cl	4,60
<b>BRANDY</b>	
Torres 10 Grand Reserva 4cl	7,00
Torres Jaime 1 4cl	25,00
<b>GRAPPA</b>	
Antinori Merlot 2cl	6,50
Antinori Tignanello 2cl	12,50
<b>KLARE</b>	
Malteserkreuz Aquavit 4cl	5,00
Linie Aquavit 4cl	6,00
Nordhäuser Doppelkorn 4cl	4,00
<b>ANIS</b>	
Pastis 51 4cl	8,00

## Longdrinks

Havana/Wodka/Whiskey Cola	6,50
Bombay Sapphire-Tonic	7,50
Hendricks-Tonic	8,50
Tanqueray-Tonic	9,50
Campari Orange	5,00

## Alkoholfreie Getränke

<b>WASSER</b>	
Thüringer Waldquell Pur/Medium/Classic 0,25l	2,80
Thüringer Waldquell Pur/Medium 0,75l	4,90
<b>SOFT DRINKS</b>	
Schweppes Ginger Ale/Tonic/Bitter Lemon 0,2l	2,90
Cola/Cola light/Fanta/Sprite 0,2l	2,90
<b>SAFT UND SCHORLE</b>	
Tomate 0,2l	2,90
Pink Grapefruit/ Schwarze Johannisbeere 0,2l	2,90
Kirsch/Banane/Apfel/Orange 0,2l	2,90
Saftschorle 0,2l	2,90
Saftschorle 0,4l	4,90

## Kaffeespezialitäten

Caffee Crème	2,00
Espresso	1,90
Espresso doppelt	3,80
Cappuccino	2,50
Latte Macchiato	2,90
Milchkaffee	2,50
Heiße Schokolade (zarter Schokoladengenuss mit Milch)	5,00
Kännchen Ronnefeldt Tee	5,00
Glas Ronnefeldt Tee	2,00
Espressogedeck (Espresso + Obstbrand + Praline)	6,50

# Der kulinarische Kalender bis Mai

## FEBRUAR

14.02.2011 | ab 19.00 Uhr

### VALENTINSMENÜ



Schenken Sie am 14. Februar einen gemütlich-romantischen Abend in unserer Weinstube: ein regionales 4-Gang-Menü, einen Apéritif zu Beginn des Abends, Wasser, 2 Glas Wein pro Person und Kaffee zum Abschluss.

€ 59,00 pro Person

## MÄRZ

18.03.2011 | 19.00 Uhr

### DIE ERÖFFNUNG DES TABAKSKOLLEG

Feiern Sie mit uns die Eröffnung! Genießen Sie ein 3-Gang Menü im Restaurant, danach servieren wir das Dessert im neuen und einzigartigen Tabakskolleg. Natürlich dürfen die edlen Zigarren an diesem Abend nicht fehlen:

ein 3-Gang Menü und das Dessert im Stehen serviert, eine Verkostung von Zigarren von 5th Avenue (1 Zigarell und 1 kleine Zigarre pro Person).

€ 59,00 pro Person



31.03.2011 | 19.00 Uhr

### DIE FLASCHEN-WEISEN

Kennen Sie Balthazar, Salmanazar oder vielleicht Nebuchadnezar? Lernen Sie sie kennen! Das sind die Größen von Wein- und Champagnerflaschen und deren korrekte Bezeichnung. Das Weingut Künstler aus dem Rheingau ist bei uns zu Gast und bringt Ihnen ihre edlen Tropfen und umfassendes Fachwissen zum Thema mit. Wir verbinden diese „Flaschen-Weisen“ mit kulinarischen Köstlichkeiten: Buffet mit Spezialitäten aus verschiedenen Weinanbaugebieten und Verkostung aus ungewöhnlichen Flaschengrößen.

€ 59,00 pro Person

## OSTERN



22.04.2011 | ab 18.30 Uhr (à la carte)

### FISCH AM KARFREITAG

In der Weinstube und im Restaurant steht am Karfreitag die gesamte Speisekarte unter dem Motto „Fisch in allen Varianten“. Entdecken Sie mit uns traditionelle Rezepte und regionale Spezialitäten wieder neu.

24.04.2011 | 11.00-15.00 Uhr

### OSTERSONNTAGS-BRATEN

Buntes Osterfest für die ganze Familie: die Vorspeisen werden alle „GLASWEISE“ auf dem Buffet angeboten, der luftgetrocknete Lammschinken kommt frisch von der Aufschnittmaschine, unser Service tranchiert die Lammkeulen direkt am Tisch und die Kinder können auf dem Dachgarten Ostereier suchen.

€ 39,90 pro Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, bis 12 Jahre € 19,90

24.04.2011 | ab 18.30 Uhr

### OSTERSONNTAGS-MENÜ

Am Ostersonntagabend bieten wir im Restaurant in familiär-festlicher Atmosphäre ein Ostermenü: ein 4-Gang Menü (ohne Getränke).

€ 49,00 pro Person

25.04.2011 | 11.00-15.00 Uhr

### OSTERMONTAGS-BRATEN

Buntes Osterfest für die ganze Familie: die Vorspeisen werden alle „GLASWEISE“ auf dem Buffet angeboten, der luftgetrocknete Lammschinken kommt frisch von der Aufschnittmaschine, unser Service tranchiert die Lammkeulen direkt am Tisch und die Kinder können auf dem Dachgarten Ostereier suchen.

€ 39,90 pro Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, bis 12 Jahre € 19,90



25.04.2011 | ab 18.30 Uhr

### OSTERMONTAGS-MENÜ

Am Ostermontagabend bieten wir im Restaurant in familiär-festlicher Atmosphäre ein Ostermenü: ein 4-Gang Menü (ohne Getränke).

€ 49,00 pro Person

## MAI

07.05.2011 | 19.00 Uhr

### DER FRÜHLING UND DIE LIEBE

Ein ungewöhnliches Event zum Start in die Frühlingszeit: Literatur und Poesie zur schönsten Jahreszeit, wenn das Leben wieder zu sprießen beginnt. Clemens von Ramin begleitet Sie durch den Abend und liest aus verschiedenen Werken zu Frühling, Natur und Liebe:

Apéritif, 1. Gang im überdachten Biergarten mit offenem Kamin; 2. und 3. Gang in der Weinstube mit korrespondierenden Weinen, Kaffee und Wasser.

€ 69,00 pro Person

Präzision und Leidenschaft prägen unsere erlesene Auswahl feiner Uhren und Schmuck.

Das Gute liegt oft nah!

JUWELIER | **JASPER** | ERFURT

Anger 28 · 99084 Erfurt · Telefon 0361-5667969

Prada · Bikkembergs · Konstantin Starke · Dinkelacker  
Galizio Torresi · Alden · Maripé · Tod's · Everybody  
Donna Carolina · Ralph Harrison

TREFFPUNKT FÜR LIEBHABER SCHÖNER SCHUHE

Anger 51 · 99084 Erfurt · [www.zumnoirde.de](http://www.zumnoirde.de)