



# Zumnorde



# STUBENZZEITUNG

NEUES AUS WEINSTUBE &amp; RESTAURANT | ALLE GETRÄNKE IM ÜBERBLICK

## Mittagstisch ab 7,90 Euro



**F**rischer Fisch, bestes Fleisch oder schmackhafte vegetarische Tellergerichte sind die ideale Stärkung am Mittag. Unseren reichhaltigen, täglich wechselnden Mittagstisch können Sie in der urigen Atmosphäre der Weinstube Zumnorde genießen. Wählen Sie aus verschiedenen Hauptgerichten und nehmen Sie noch ein alkoholfreies Getränk dazu, dann liegt das Mittagsgedeck bei 8,90 Euro und ein wenig Ruhe bis es weitergeht im Job ist auch mit dabei. Auch wenn Sie etwas Geschäftliches in lockerer Runde zu besprechen haben, bietet die Weinstube eine passende Umgebung. Die aktuelle Mittagskarte finden Sie auf [www.restaurant-zumnorde.de](http://www.restaurant-zumnorde.de)



*Herzhaftes und Kleinigkeiten zu einem Glas Wein oder einem frisch gezapften Bier servieren wir ebenfalls in der gemütlichen Weinstube.*



### > Der Steinpilz

Der Liebling unter den Speisepilzen. Fein-nussig im Geschmack und sehr variantenreich zuzubereiten. In der italienischen Küche gern in Risotto verwendet oder scharf angebraten.

> **Der Austernseitling**  
Seine Form erinnert an eine Austernschale. Der milde Geschmack und das weiche, helle Fruchtfleisch machen ihn zum idealen Begleiter für Saucen und auf Salaten.



### > Der Shiitake

Lebenselixier der Ming-Dynastie und heute als Gourmetpilz genauso geschätzt, wie als gesundheitsfördernder Speisepilz. Aromatisch, schmeckt leicht nach Knoblauch.



### > Der Pfifferling

Auch Eierschwamm genannt. Pfifferlinge lassen sich auf vielfältige Weise zubereiten. Mit ihrem pfeffrigen Geschmack finden sie Verwendung in der deutschen Küche als herzhaftes Hauptgericht mit Speck und Zwiebeln oder als Beilage zu Fleischgerichten.

## Thüringer Pfifferlingsgulasch

Für 2 Personen

- 0,5 kg Pfifferlinge geputzt und gewaschen
- 0,05 kg Bauchspeckwürfel
- 0,05 kg Zwiebelwürfel
- 0,05 kg Gewürzgurkenwürfel
- 0,2 l Bratensauce (Rest vom Sonntagsbraten, oder Instant)
- 0,05 l trockener Sherry oder Madeira
- Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer
- ½ TL Paprikapulver
- ¼ TL Kümmel
- ½ Stk. Zitronenschale abgerieben

Speckwürfel in einem Bratentopf langsam auslassen, die Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Die Pfifferlinge zugeben und kurz dünsten. Paprika, Kümmel und Zitronenschale zugeben, mit Sherry oder Madeira ablöschen und dann die Gewürzgurkenwürfel zugeben. Kurz köcheln lassen und mit der Bratensauce auffüllen, das Gulasch köcheln lassen bis die Pfifferlinge einmal gut durchgekocht sind. Eventuell mit etwas angerührter Stärke binden, falls die Konsistenz zu flüssig ist. Kurz vor dem Servieren die geschnittenen Kräuter zugeben.

Dazu serviert man Serviettenknödel, Thüringer Klöße, Wickelklöße, Spätzle oder Nudeln.

# Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>DEUTSCHLAND</b>					
<b>SAALE-UNSTRUT</b>					
<b>Thüringer Weingut Bad Sulza</b>					
2010 Muskateller QbA trocken	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2010 Traminer trocken	0,75l	25,00	8,40	4,20	16,10
<b>Weingut Klaus Böhme</b>					
2010 Riesling QbA trocken, Dorndorfer Rappental	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2010 Weißburgunder QbA trocken	0,75l	24,30	8,10	4,10	15,40
<b>Thüringer Weingut Zahn</b>					
2010 Silvaner QbA trocken, Naumburger Göttersitz	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
<b>SACHSEN-MEISSEN</b>					
<b>Schloss Wackerbarth</b>					
2009 Bacchus QbA trocken	0,75l	27,30			18,40
<b>Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz</b>					
2010 Müller Thurgau QbA trocken	0,75l	24,30	8,10	4,10	15,40
2010 Riesling QbA trocken	0,75l	29,10			20,20
<b>Weingut Jan Ulrich</b>					
2010 Goldriesling trocken, Seußlitzer Herrenberg	0,75l	24,30	8,10	4,10	15,40
<b>PFALZ</b>					
<b>Weingut Philipp Kuhn</b>					
2010 Riesling Philipp's Drei	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
<b>Weingut Hammel &amp; Cie</b>					
2009 Riesling QbA trocken, Edition Collage	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
2009 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	23,40	7,80	3,90	14,00
2009 Sauvignon Blanc	0,75l	24,20	8,10	4,10	15,30
<b>RHEINGAU</b>					
<b>Weingut Künstler</b>					
2010 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
<b>Weingut Josef Spreitzer</b>					
2010 Riesling QbA trocken	0,75l	24,20	8,10	4,10	15,30
<b>MOSEL</b>					
<b>Weingut S.A.Prüm</b>					
2009 Riesling Alte Rebe trocken, Wehlener Sonnenuhr	0,75l	45,50			36,60
<b>Weingut Nick Köwerich</b>					
2010 Riesling QbA halbtrocken „Für Feen & Elfen“	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
<b>FRANKEN</b>					
<b>Winzerkeller Sommerach</b>					
2009 Riesling Spätlese trocken, Escherndorfer Lump	0,75l	23,60			14,70
2008 Silvaner Kabinett trocken, Nordheimer Vögelein	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
2007 Silvaner Beerenauslese, Sommeracher Katzenkopf	0,375l	50,10			41,20
<b>ÖSTERREICH</b>					
<b>KAMPTAL</b>					
<b>Weingut Bründlmayer</b>					
2010 Grüner Veltliner Berg Vogelsang	0,75l	27,00	9,00	4,50	18,10
<b>SÜDSTEIERMARK</b>					
<b>Weingut Gross</b>					
2009 Gelber Muskateller "Steirische Klassik"	0,75l	39,50			30,60



# Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>FRANKREICH</b>					
<b>ELSASS</b>					
<b>Domaine Trimbach</b>					
2008 Weissburgunder, Selection Trimbach	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
2004 Riesling Réserve, Cuvée Frédéric-Emile	0,75l	61,50			52,60
<b>LOIRE</b>					
<b>Weingut Pascal Jolivet</b>					
2009 Pouilly Fumé	0,75l	35,00			26,10
<b>CHABLIS</b>					
<b>Weingut Louis Michel &amp; Files</b>					
2010 Chablis AOC Vieilles Vignes	0,75l	35,00			26,10
<b>LANGUEDOC</b>					
<b>Weinhaus Foncalieu</b>					
2009 Cheval d'Or Sauvignon Blanc, VdP d'Oc	0,75l	19,70	6,60	3,30	10,80
2009 Cheval d'Or Chardonnay, VdP d'Oc	0,75l	19,70	6,60	3,30	10,80
<b>ITALIEN</b>					
<b>PIEMONTE</b>					
<b>Weingut Bersano</b>					
2010 Gavi DOCG	0,75l	24,10	8,10	4,10	15,10
<b>VENETIEN</b>					
<b>Weingut Sacchetto</b>					
2009 Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
<b>UMBRIEN</b>					
<b>Weingut Castello Della Sala – Marchese Antinori</b>					
2009/2010 Bramito del Cervo	0,75l	31,10			22,20
<b>SPANIEN, CATALUNYA</b>					
<b>Weingut Miguel Torres</b>					
2010 Vina Esmeralda Reserva DO	0,75l	20,90	7,00	3,50	12,00
<b>CHILE, CURICO VALLEY</b>					
<b>Weingut Vina Montes</b>					
2009 Chardonnay Reserva	0,75l	20,90	7,00	3,50	12,00
<b>NEUSEELAND, MARLBOROUGH</b>					
<b>Weingut Tenuta Campo di Sasso – Lodovico Antinori</b>					
2008/2009 Mount Nelson Sauvignon Blanc	0,75l	27,10			18,20
<b>Weingut Villa Maria</b>					
2010 Sauvignon Blanc Private Bin	0,75l	24,30	8,10	4,10	15,40

# Roséweine

<b>FRANKREICH, LOIRE</b>					
<b>Weingut Pascal Jolivet</b>					
2009 Sancerre Rosé	0,75l	35,00	11,70	5,85	26,10
<b>ITALIEN, SARDINIEN</b>					
<b>Sella &amp; Moca</b>					
2009 Oleandro Alghero DOC	0,75l	19,00	6,00	3,20	10,10

# Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>DEUTSCHLAND</b>					
<b>SAALE-UNSTRUT</b>					
<b>Thüringer Weingut Zahn</b>					
2010 Zweigelt QbA trocken, Kaatscheener Dachsberg	0,75l	24,00	7,70	4,00	15,10
2008 Acolon QbA	0,75l	37,90			29,00
<b>SACHSEN</b>					
<b>Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz</b>					
2008 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
<b>PFALZ</b>					
<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
<b>BADEN</b>					
<b>Weingut Salwey</b>					
2006 Pinot Noir QbA , Wolf`s Terrassen	0,75l	28,00			19,20
<b>Winzergenossenschaft Achkarren</b>					
2009 Spätburgunder QbA „Achkarrer Schloßberg“ Barrique	0,75l	28,00			19,20
<b>ÖSTERREICH</b>					
<b>THERMENREGION</b>					
<b>Weingut Leopold Aumann</b>					
2008 Cuvée Refugium, halbtrocken	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
2009 Zweigelt-Cabernet	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,50
<b>NEUSIEDLERSEE</b>					
<b>Weingut Prieler</b>					
2008 Blaufränkisch Johanneshöhle	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
<b>FRANKREICH</b>					
<b>BURGUND</b>					
<b>Weingut Maufoux</b>					
2007 Pinot Noir „Référence“ AOC	0,75l	29,50			20,60
<b>RHÔNE</b>					
<b>Dauvergne &amp; Ranvier</b>					
2009 Luberon AOC Vin Gourmand	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
<b>LANGUEDOC</b>					
<b>Weinhaus Foncalieu</b>					
2009 Merlot	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
2009 Cabernet Sauvignon	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
<b>BORDEAUX</b>					
<b>Baron Philippe Rothschild</b>					
2009 Agneau Rouge, auch als 1,5l erhältlich	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
<b>Château Mongravey – Margaux</b>					
2004 Château Mongravey	0,75l	42,00			33,10
<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>					
<b>PIEMONTE</b>					
<b>Weingut Enrico Serafino</b>					
2006 Barolo DOCG	0,75l	49,10			40,20
<b>Weingut Bersano</b>					
2009 Barbera d`Asti DOC „Costalunga“	0,75l	24,00	7,70	4,00	15,10
<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>ITALIEN</b>					
<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 Confini</b>					
2009 Chianti DOCG	0,75l	22,70	7,60	3,80	13,80
<b>Weingut Teruzzi &amp; Puthod</b>					
2008 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>					
2005 Roda DOC Reserva	0,75l	56,00			47,10
<b>Weingut Alabanza</b>					
2006 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	9,00	4,50	18,10
<b>PRIORAT</b>					
<b>Weingut Miguel Torres</b>					
2008 Salmos DO, Priorat	0,75l	41,10			32,20
<b>CHILE</b>					
<b>CENTRAL VALLEY</b>					
<b>Weingut Miguel Torres</b>					
2009 Cabernet Sauvignon Reserve „Santa Digna“	0,75l	22,70	7,60	3,80	13,80
<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, auch als 1,5l erhältlich	0,75l	23,50	7,90	4,00	14,60
<b>Weingut Montes</b>					
2009 Montes Cabernet Sauvignon-Carmenère	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60
<b>USA &amp; KALIFORNIEN, 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>SÜDAFRIKA, STELLENBOSCH</b>					
<b>Weingut Dellheim</b>					
2009 Cabernet Sauvignon-Shiraz	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60



# Rotweine

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
<b>NEUSEELAND, MARLBOROUGH</b>					
<b>Weingut Villa Maria</b>					
2008 Pinot Noir Cellar Selection	0,75l	33,00			24,10
<b>AUSTRALIEN, KOONUNGA HILL</b>					
<b>Weingut Penfolds</b>					
2009 Bin 2 Shiraz Mourvèdre	0,75l	29,60			20,70
2009 Koonunga Hill Shiraz	0,75l	25,50	8,50	4,30	16,60

# Champagner, Sekt und Prosecco

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

## BIERE VOM FASS

	€
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

## FLASCHENBIERE

Bitburger Drive 0,33l	3,10
Paulaner alkoholfrei 0,5l	4,90

## BIERMIX

Black Velvet (Köstritzer mit Champagner)	12,00
Alster 0,3l	2,90
Alster 0,5l	4,90



**ROY ROBSON**



**PRIME SHOES**  
— HANDMADE COLLECTION —

seidensticker

**Regierungsstraße 70**  
**99084 Erfurt**

Telefon 03 61 - 6 44 11 87

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 10 - 19 und Sa 10 - 18 Uhr

Wir führen auch **Spezial- und Übergrößen**

**HERREN IN MODE BEI**  
**ANDREAS AFFELD**

# Spirituosen

	€
<b>BITTER</b>	
Unicum, Ramazzotti, Averna 4cl	5,00
Underberg 2cl	3,70
<b>BRÄNDE VON FAHNER</b>	
Waldhimbeergeist/Äpfel/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
Heering Kirsch 4cl	6,00
<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>WHISKEY</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>APERITIF</b>	
Martini (rosato, bianco, rosso, extra dry) 5cl	3,90
Hugo 0,2l	6,50
Aperol Spritz 0,2l	5,90
<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
Nonino Chardonnay 2cl	5,50
Poli di Poli Traminer 2cl	9,50
<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	5,50
Campari Soda	5,50

# 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/Äpfel/Orange/Maracuja 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

# Kulinarisches im Herbst und Winter

## ERNTEDANK-ZEIT

Von Mitte September bis Mitte Oktober in der Weinstube. Das Erntedankfest ist in westlichen Kulturen eine traditionelle Feier nach der Ernte im Herbst, bei dem man für die Gaben der Ernte dankt.

Ein Auszug aus unserem Angebot zum Erntedank:

**Knuspriger Spanferkelrücken**  
auf Thüringer Schmorkraut  
mit Kartoffelklößen  
15,90 €

**Tarte Tatin**  
Ofenfrische Apfeltarte  
nach den Schwestern Tatin benannt.  
Apfelspalten, Karamell, Pâte brisée  
und hausgemachtes Vanilleeis  
7,90 €

## WILD-SAISON

Ein Auszug aus unserer Stubenkarte:

**In Spätburgunder geschmorte Hirschschulter**  
mit glasierten Esskastanien, Rosenkohl  
und Walnuss-Spätzle  
17,90 €

**Wildente in zwei Gängen serviert:**  
Wildentenschaumsuppe mit Pastasäckchen

Brust und Keule mit Pfeffer-Cassis-Sauce  
Steinpilze und Schupfnudeln  
28,90 €



## GEMÜTLICHKEITS-WOCHEN

Im November, wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, haben wir ein besonders gemütliches Angebot für Sie in der Weinstube. Sitzen Sie entspannt an der Bar oder in der Nähe des offenen Kamins und genießen Sie die Gemütlichkeit im Zumnorde!

31.10. bis 13.11.

**Gewürzschokolade mit Lavendelhonig**  
(entpannend und leicht süß)  
7,50 €

**Gewürzschokolade mit Chili und Baileys**  
(angenehm scharf)  
9,50 €

14.11. bis 27.11.

**Orangen-Gewürzpunsch mit Ingwer**  
(anregend und stärkt die Abwehrkraft)  
4,50 €

**Orangen-Gewürzpunsch  
mit Ingwer und Rum**  
(würzig und anregend)  
7,00 €

28.11 bis 11.12.

**Klassische Tea Time mit Fingersandwich**  
(nach britischem Vorbild  
mit Scones und Biskuit)  
15,50 €

## MARTINSGANS

Am Wochenende vom 11.-13.11.2011 servieren wir Ihnen eine spezielle Martinsgans-Karte: **Martinsgans in 3 Gängen am Tisch tranchiert.**

Wir freuen uns auf Ihre rechtzeitige Reservierung unter: 0361 - 5680 426.

## GANS-ZEIT

In der Zeit vom 13.-27.11.2011 bieten wir verschiedene Spezialitäten rund um die Gans:

**Gänserilette**  
mit geröstetem Bauernbrot und Feldsalat  
7,90 €

**Gänseconsommé**  
mit Lebercrostini  
4,90 €

**Eintopf von der Gans**  
7,90 €

**Gans aus dem Ofen**  
mit Rotkohl und Klößen  
19,90 €

## MENÜS ONLINE

Weihnachts- und Silvestermenüs finden Sie unter [www.restaurant-zumnorde.de](http://www.restaurant-zumnorde.de)

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

## ÖFFNUNGSZEITEN

WEINSTUBE · BIERGARTEN  
TABAKSKOLLEG

Montag bis Sonntag 11.30 Uhr - 23.00 Uhr,  
kein Ruhetag

RESTAURANT

Mittwoch bis Samstag 18.30 Uhr - 23.00 Uhr  
Sonntag, Montag und Dienstag Ruhetage

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN AN DEN FEIERTAGEN

24.12.: geschlossen

25. und 26.12.: 11.30 bis 15.00 Uhr  
(2 Weihnachtsmenüs)  
abends geschlossen

31.12.: 18.00-23.00 Uhr **Silvester-Menü**  
mittags geschlossen



**Wahre Werte**

EXCLUSIV IN THÜRINGEN

**JUWELIER | JASPER**  
ERFURT

Anger 23 - 99084 Erfurt - Telefon 03 61-5 66 79 69  
[www.juwelier-jasper.de](http://www.juwelier-jasper.de)  
Öffnungszeiten: Mi-Fr 10-19.30 Uhr - Sa 10-18 Uhr

