



STUBENZEITUNG

NEUES AUS WEINSTUBE & RESTAURANT | ALLE GETRÄNKE IM ÜBERBLICK

Kork oder nicht Kork...

Der Kampf um den idealen Korken hat zwar etwas an Dynamik verloren, entschieden ist er noch lange nicht. Es diskutieren die Traditionalisten mit den Modernisten, die Ökonomie argumentiert gegen die Ökologie. Und nun hat ein chemischer Stoff die Frage nach dem richtigen Verschluss komplett durcheinander gebracht. Die ganze Aufregung um den Korken rührt aus der Angst vor dem Schaden durch sogenannten korkenden Wein. Muffig in Duft und Geschmack ist ein Wein, der von dem Stoff TCA (Trichloranisol) befallen ist, nicht mehr für den Genuß am Gaumen zu gebrauchen. Die ganze Flasche oder sogar mehrere Chargen müssen entsorgt werden. Der Gast ist verärgert, der Gastronom zahlt drauf und der Hersteller verliert Kunden und seinen guten Ruf. Bisher ging man davon aus, dass der korkige Geschmack des Weines aus dem Naturpfropfen



herrührt. Inzwischen hat sich herausgestellt, dass Holzbeizmittel in Weinfässern, Europaletten oder Kellerverkleidungen mit ihren Ausdünstungen den Wein regelrecht vergiften. Eine kaum meßbare Menge in der Luft reicht aus, das sensible Getränk zu ruinieren. Der Naturkorken ist nun freigesprochen und trotzdem soll er ganz verschwinden, wenn es nach der Hälfte

der Winzer und Händler geht. Nachdem der Verbraucher überraschend den Schraubverschluss und den Kautschukstöpsel akzeptiert hat, ist der klassische Stopfen aus Eichenrinde im Grunde überfällig. Nostalgiker und einige Sommelieres fürchten um die Aura der Weinpräsentation vor dem anspruchsvollen Gast, jedoch hat der Schrauber bereits die gehobenen Weine für sich eingenommen und wird vor allem von der Gastronomie sehr geschätzt. Praktisch, wiederverschließbar und auch gar nicht so häßlich.

Dem Gast ist es in der Regel nicht so wichtig, wie der Wein verschlossen ist - bestellt er ein Glas, bekommt er die Flasche ohnehin offen oder gar nicht zu Gesicht. Essenziell ist, dass der Wein schmeckt und nicht in einem TCA-kontaminierten Keller sein Leben ließt.

Ihre Gastgeber stellen sich vor

Mit Herz und Verstand. Das ist das Motto von Restaurantleiterin Beatrix Bergmann und Küchenchef Andreas Müller, die das Restaurant und die Weinstube Zumnorde seit über einem Jahr für Sie zu einem Ort des Genusses und der Entspannung machen. In diesem Interview erzählen sie von dem, was ihnen wichtig ist.

Frau Bergmann, als Leiterin von zwei Restaurants sind Sie für die gehobene sowie für die urige thüringische Art verantwortlich. Wie passt das zusammen?

Glücklicherweise bin ich ein Typ, dem beide Seiten liegen und sympathisch sind. Es bringt Abwechslung und vor allem Kontakt zu unterschiedlichen Gästen. Einige begrüße ich regelmäßig im Restaurant und in der Weinstube - das schließt sich nicht aus. Das ist mir die größte

Freude! Als Weinexpertin und leidenschaftliche Beraterin in diesen Fragen, kann ich sowohl in der Weinstube als auch im Restaurant den Gästen mein Wissen und meine Empfehlungen angedeihen lassen.

Herr Müller, Sie sind Küchenprofi mit Prinzipien und ein Verfechter regionaler, frischer Produkte. Warum?

Im Restaurant Zumnorde sind wir der thüringischen Tradition und Kultur sehr eng verbunden und wollen den facettenreichen Charakter der Küche ins Jetzt transportieren. Ausschließlich frische Produkte aus der Region sind dabei eine Selbstverständlichkeit. Um Kreativität und Auswahl zu bieten, lasse ich in die Gerichte auch andere Küchenstile, vegetarische Aspekte oder exotische Zutaten einfließen - regionale Qualität als Leitprinzip ist jedoch gesetzt.



Im Zentrum von Erfurt sind Beatrix Bergmann und Andreas Müller Ihre Gastgeber mit Herz und Verstand. Zusammen mit ihrem Team bieten sie Ihnen im Restaurant Zumnorde und in der Weinstube mit Biergarten beste Qualität aus der Region, hohe Weinkompetenz und Gemütlichkeit.

KLASSISCH UND MODERN. REGIONALE SPEZIALITÄTEN.

Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
DEUTSCHLAND					
SAALE-UNSTRUT					
Thüringer Weingut Bad Sulza					
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
Weingut Klaus Böhme					
2010 Riesling QbA trocken, Dorndorfer Rappental	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2010 Weißburgunder QbA trocken	0,75l	25,00	8,40	4,20	16,10
Thüringer Weingut Zahn					
2010 Silvaner QbA trocken, Naumburger Göttersitz	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
SACHSEN-MEISSEN					
Schloss Wackerbarth					
2009 Bacchus QbA trocken	0,75l	27,30			18,40
Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz					
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
Weingut Jan Ulrich					
2011 Goldriesling trocken, Seußlitzer Herrenberg	0,75l	24,30	8,10	4,10	15,40
PFALZ					
Weingut Philipp Kuhn					
2010 Riesling Philipp's Drei	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
Weingut Hammel & Cie					
2009 Riesling QbA trocken, Edition Collage	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2009 Scheurebe QbA lieblich	0,75l	17,80	6,00	3,00	8,90
Weingut Rings					
2010 Blanc de Noir Spätburgunder Rosé	0,75l	23,40	7,80	3,90	14,50
2009 Sauvignon Blanc	0,75l	24,50	8,20	4,10	15,60
RHEINGAU					
Weingut Künstler					
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
Weingut Josef Spreitzer					
2010 Riesling QbA trocken	0,75l	24,20	8,10	4,10	15,30
MOSEL					
Weingut S.A.Prüm					
2009 Riesling Alte Rebe trocken, Wehlener Sonnenuhr	0,75l	45,50			36,60
Weingut Nick Köwerich					
2010 Riesling QbA halbtrocken „Für Feen & Elfen“	0,75l	22,90	7,70	3,90	14,00
FRANKEN					
Winzerkeller Sommerach					
2009 Riesling Spätlese trocken, Escherndorfer Lump	0,75l	23,60			14,70
2009 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
ÖSTERREICH					
KAMPTAL					
Weingut Bründlmayer					
2010 Grüner Veltliner Berg Vogelsang	0,75l	27,00	9,00	4,50	18,10
SÜDSTEIERMARK					
Weingut Erwin Sabathi					
2008 Gelber Muskateller	0,75l	39,50			30,60



Weißwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
FRANKREICH					
ELSASS					
Domaine Trimbach					
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
LOIRE					
Weingut Pascal Jolivet					
2010 Pouilly Fumé	0,75l	35,00			26,10
CHABLIS					
Weingut Louis Michel & Files					
2010 Chablis AOC Vieilles Vignes	0,75l	35,00			26,10
LANGUEDOC					
Weinhaus Foncalieu					
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
ITALIEN					
PIEMONT					
Weingut Bersano					
2010 Gavi DOCG	0,75l	24,10	8,10	4,10	15,10
VENETIEN					
Weingut Sacchetto					
2009 Pinot Grigio DOC, Grave del Friuli	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
UMBRIEN					
Weingut Castello Della Sala – Marchese Antinori					
2010 Bramito del Cervo	0,75l	31,50			22,60
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	20,90	7,00	3,50	12,00
NEUSEELAND, MARLBOROUGH					
Weingut Tenuta Campo di Sasso – Lodovico Antinori					
2008/2009 Mount Nelson Sauvignon Blanc	0,75l	27,10			18,20
Weingut Villa Maria					
2011 Sauvignon Blanc Private Bin	0,75l	26,50	8,80	4,40	17,60



Roséweine

FRANKREICH, LOIRE					
Weingut Pascal Jolivet					
2010 Sancerre Rosé	0,75l	35,00	11,70	5,85	26,10
ITALIEN, SARDINIEN					
Sella & Moca					
2010 Oleandro Alghero DOC	0,75l	19,00	6,00	3,20	10,10

Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
DEUTSCHLAND					
SAALE-UNSTRUT					
Thüringer Weingut Zahn					
2010 Zweigelt QbA trocken, Kaatscheener Dachsberg	0,75l	24,00	8,00	4,00	15,10
2008 Acolon QbA	0,75l	37,90			29,00
SACHSEN					
Weingut Prinz zur Lippe – Schloss Proschwitz					
2008 Dornfelder QbA trocken, Barrique	0,75l	37,00			28,10
2007 Spätburgunder trocken, Drei Musketiere	0,75l	47,50			38,60
Weingut Jan Ulrich					
2010 Domina QbA trocken, Seußlitzer Heinrichsberg	0,75l	25,50	8,50	4,30	16,60
PFALZ					
Weingut Philipp Kuhn					
2008 Cabernet Sauvignon, Mandelberg	0,75l	39,50			30,60
2008 Philipp`s Zwei, Cabernet Sauvignon/Blaufränkisch	0,75l	37,50			28,60
BADEN					
Weingut Salwey					
2008 Spätburgunder RS	0,75l	28,00			19,10
Winzergenossenschaft Achkarren					
2009 Spätburgunder QbA „Achkarrer Schloßberg“ Barrique	0,75l	28,00			19,10
ÖSTERREICH					
THERMENREGION					
Weingut Leopold Aumann					
2009 Cuvée Refugium, halbtrocken	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
2009 Zweigelt-Cabernet	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
NEUSIEDLERSEE					
Weingut Prieler					
2008 Blaufränkisch Johanneshöhle	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
RÜST					
Weingut Triebaumer					
2008 Blaufränkisch Reserve	0,75l	58,00			49,90
FRANKREICH					
BURGUND					
Weingut Maufoux					
2007 Pinot Noir „Référence“ AOC	0,75l	29,50			20,60
RHÔNE					
Dauvergne & Ranvier					
2010 Luberon AOC Vin Gourmand	0,75l	23,50	7,80	3,90	14,60
LANGUEDOC					
Weinhaus Foncalieu					
2010 Merlot	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
2010 Cabernet Sauvignon	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
BORDEAUX					
Baron Philippe Rothschild					
2010 Agneau Rouge, auch als 1,5l erhältlich	0,75l	19,70	6,70	3,40	10,80
Château Mongravey – Margaux					
2010 Château Mongravey	0,75l	48,00			39,10
Château Cantemerle – Haut Medoc					
2004 Château Cantemerle 5ème Cru Classé	0,75l	65,00			56,10
Château Meyney – St. Estèphe					
1999 Château Meyney Cru Grand Bourgeois	0,75l	86,00			77,10
ITALIEN					
VENETIEN					
Weingut Masi					
2007 Costasera-Amarone della Valpolicella Classico DOC	0,75l	67,00			58,10



Rotwein

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
PIEMONTE					
Weingut Enrico Serafino					
2006 Barolo DOCG	0,75l	49,00			40,10
Weingut Bersano					
2009 Barbera d`Asti DOC „Costalunga“	0,75l	24,00	8,00	4,00	15,10
Weingut Rocche dei Manzoni					
2004 Langhe Rosso DOC „Bricco Manzoni“	0,75l	49,00			40,10
TOSKANA					
Weingut Confini					
2009 Chianti DOCG	0,75l	22,70	7,60	3,80	13,80
Weingut Teruzzi & Puthod					
2008 Peperino IGT	0,75l	22,70	7,60	3,80	13,80
Marchese Antinori					
2006 Chianti Classico DOCG Riserva	0,75l	39,30			30,40
Weingut Tenuta di Biserno – Lodovico & Piero Antinori					
2009 Insoglio IGT	0,75l	39,20			30,30
Weingut Fassati					
2009 Morellino di Scansano DOC	0,75l	26,50			17,60
APULIEN					
Weingut Tormaresca					
2009 Torcicoda Primitivo IGT Salento	0,75l	29,50			20,60
SARDINIEN					
Weingut Mesa					
2006 Moro-Rosso DOC	0,75l	36,50			27,60
SPANIEN					
RIOJA					
Weingut Roda					
2005 Roda DOC Reserva	0,75l	56,00			47,10
Weingut Alabanza					
2006 Rioja Alabanza DOC Crianza	0,75l	24,90	8,30	4,20	16,00
Weingut Miguel Torres					
2008 Ibericos Tempranillo, Rioja	0,75l	22,10	7,40	3,70	13,20
PENEDES					
Weingut Miguel Torres					
2007 Gran Coronas Reserva DO, Penedes	0,75l	27,00	9,00	4,50	18,10
PRIORAT					
Weingut Miguel Torres					
2009 Salmos DO, Priorat	0,75l	41,10			32,20
CHILE					
CENTRAL VALLEY					
Weingut Miguel Torres					
2009 Cabernet Sauvignon Reserve „Santa Digna“	0,75l	23,50	7,90	4,00	14,60
MAIPO VALLEY					
Weingut Baron Philippe Rothschild					
2010 Carmenère Reserva	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60
2008 Escudo Roja, auch als 1,5l erhältlich	0,75l	23,50	7,90	4,00	14,60
Weingut Montes					
2010 Montes Cabernet Sauvignon-Carmenère	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60
USA & KALIFORNIEN, MENDOCINO					
Weingut Fetzer					
2008 Merlot	0,75l	24,90	8,30	4,20	16,00
2010 Zinfandel Bonterra	0,75l	32,90			24,00
SÜDAFRIKA, STELLENBOSCH					
Weingut Dellheim					
2010 Cabernet Sauvignon-Shiraz	0,75l	21,50	7,20	3,60	12,60



Rotweine

	Inhalt	Trinken/€	0,2l/€	0,1l/€	Kaufen/€
NEUSEELAND, MARLBOROUGH					
Weingut Villa Maria					
2009 Pinot Noir Cellar Selection	0,75l	33,00			24,10
AUSTRALIEN, KOONUNGA HILL					
Weingut Penfolds					
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/€
CHAMPAGNER					
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	65,00		9,50	56,10
Duval Leroy brut Piccolo	0,2l	19,00			10,10
SEKT					
Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Cuvée Vaux Rosé brut	0,75l	32,00		4,60	23,10
Sekt Manufaktur Schloss VAUX Rheingau, Cuvée Vaux brut	0,75l	32,00		4,60	23,10
1996 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder brut rot	0,75l	44,60			35,70
PROSECCO					
Prosecco Varaschin Spumanti brut, Valdobbiadene	0,75l	31,00		4,40	22,10

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	3,20
Paulaner Hefe 0,5l	5,30



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

mode
ist die kunst,
dem augenblick
die richtige form
zu verleihen

stilvolle, gepflegte herrenmode

EBERS
modern classic

anzüge - sakkos - hosen - accessoires

weitergasse 10 • 99084 erfurt
gegenüber hotel zumnorde, nur 2 x um die ecke

Spirituosen

BITTER

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

BRÄNDE VON FAHNER

Waldhimbeergeist/Apfel/Birne Brand/Kirschwasser 2cl	3,50
Mirabelle Barrique 2cl	4,50

WEINBRAND

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

COGNAC

Courvoisier VSOP 4cl	8,50
Otard VSOP 4cl	8,50
Otard XO 4cl	14,50

LIKÖRE

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

RUM

Ron Zacapa Solera 23 4cl	10,00
--------------------------	-------

WODKA

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

WHISKEY

Japan-Whiskey Suntory Yamazaki 4cl	19,50
------------------------------------	-------

BOURBON

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

SCOTCH

Johnnie Walker Red Label 4cl	5,50
Johnnie Walker Black Label 4cl	7,50
Dimpel 15 years old 4cl	7,50

APERITIF

Martini (rosato, bianco, rosso, extra dry) 5cl	3,90
Hugo 0,2l	6,50
Aperol Spritz 0,2l	5,90

SHERRY

Elegante Dry fino 5cl	3,20
Nectar PX 5cl	4,60

PORT

Select Ruby Reserve 5cl	5,00
Quinta de Vagellas 5cl	13,90
Chip dry 5cl	5,80

SÜSSWEINE

Donato degli Antinori, Antinori 5cl	4,60
-------------------------------------	------

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
---------------	------

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

WASSER

Thüringer Waldquell Pur/Medium/Classic 0,25l	2,80
Thüringer Waldquell Pur/Medium 0,75l	4,90

SOFT DRINKS

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

SAFT UND SCHORLE

Tomate 0,2l	2,90
Pink Grapefruit/ Schwarze Johannisbeere 0,2l	2,90
Kirsch/Banane/Apfel/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 Winter & Frühjahr

KRIMI-DINNER AM 27.01.

Klaus Heydenbluth, der bekannte Schauspieler aus Erfurt, liest aus Martin Walkers „Grand Cru“, ein Kriminalroman aus dem Perigord. Anmeldung und Reservierung bitte bei der Buchhandlung Peterknecht (0361 24406-0).

Im Bartholomäuszimmer servieren wir zur Lesung ein 5-Gang-Menü.

Beginn: 19.00 Uhr im Bartholomäuszimmer
Preis inkl. Apéritif und 5-Gang-Menü:
69,90 € pro Person

ALPINE KÜCHE

Im Wintermonat Februar widmet sich unsere Küchencrew mit einer zusätzlichen Speisekarte der alpinen Küche. Ganz im Zeichen österreichischer Genußgipfel verwöhnen wir Sie!



Ein Auszug aus unserer Stubenkarte:
Wiener Backhendl vom Stubenküken
mit Kürbissalat und grüner Sauce
(als Vorspeise) 8,90 €

Tiroler Bauerngröstl

Röstkartoffeln mit Schweinebratenwürfel,
Zwiebeln und Lauch
12,90 €

Rindertafelspitz aus dem Sud

mit Apfel-Kren auf Bouillonkartoffeln
16,90 €

Kaiserschmarrn

mit beschwipsten Zwetschgen und Vanilleeis
6,90 €

WINZER-PARTY: ÖSTERREICH

Am **Freitag, den 03.02.2012** findet wieder unsere beliebte Winzer-Party statt. Österreich ist seit Jahren das aufstrebende Weinland mit kreativen, jungen Winzern, die eine spannende und anspruchsvolle Mischung aus Tradition und Moderne in die Weinwelt bringen.

Das **Weingut Topf** aus Österreich wird bereits in der 4. Generation geführt und ist bei uns zu Gast. Johann Topf stellt Ihnen seine besonderen Tropfen zum Tapas Menü (6 Stück) vor. Sein wichtigster Grundsatz an seine Söhne in den Weingärten ist: „Leben in den Weingärten in ökologischem Einklang mit der Natur, so dass eine intakte Flora an die nächste Generation weitergegeben werden kann.“ Lassen Sie sich diesen Blick hinter die Kulissen einer bemerkenswerten Winzerdynastie nicht entgehen.

Beginn: 19.00 Uhr
Preis inkl. 6 Tapas und Weinprobe:
29,00 € pro Person



LESARTEN AM 15.03.

Clemens von Ramin liest aus Don Quijote
Begleitet von Gitarren-Flamenco-Musik von Rüdiger Ziets entführt Sie Clemens von Ramin in Ausschnitten in Don Quijotes Traumwelten, fern vom sogenannten Ernst des Lebens.

Einlaß 19.30 Uhr | Beginn 20.00 Uhr
Preis 6,00 € pro Person (ohne Getränke)

OSTERN

Ein Auszug aus unserer Osterkarte:
Gebackenes Stubenküken
mit Radischencreme und Frühlingsalat

Schaumsuppe von Kräutern
mit pochiertem Wachtelei

Gedünstetes Lachsforellenfilet
mit Bärlauchschaum, jungen Karotten
und Weißweinrisotto
oder
Kaninchenroulade aus dem Estragonsud
mit gebratenen Morcheln,
Frühlingsgemüse und Gnocchi

Rhabarber-Erdbeergütze
mit Vanilleeis

3 Gang Menü 36,00 €
4 Gang Menü 45,00 €

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

WAHRE WERTE
Wellendorff
SCHMUCKMANUFAKTUR SEIT 1891



JUWELIER | **JASPER**
ERFURT · ANGER 28
www.juwelier-jasper.de



Wirtschaftsprüfer
Steuerberater
Wirtschaftsberater

Erfurt / Bielefeld

Ziel unserer Beratung ist es...
Konzepte und Strategien zu entwickeln, die kurzfristig greifen und langfristig wirken. Damit Entscheidungen effizienter ausfallen und Risiken durch mehr Sicherheit ersetzt werden.

Zum Erfolg & zur Absicherung Ihres Unternehmens.

Schnelle & Partner | Bahnhofstraße 38 | 99084 Erfurt | Telefon: 0361/59818-0
www.schnelle-partner.de

