

PRESSEINFORMATION

Winterzeit in Erfurt

Zurück zum Sonntagsbraten im Zumnorde



Das besondere Privathotel Zumnorde am Anger im Herzen von Erfurt lädt zur kulinarischen Winterreise ein.



Der Sonntagsbraten erlebt in der Weinstube des Hotel Zumnorde in Erfurt durch die Kochkünste des Küchenchefs Andreas Müller eine Renaissance.



Ab Januar können sich Liebhaber des Sonntagsbratens von 12.00 Uhr bis 19.00 Uhr um den festlich gedeckten Tisch in der Weinstube des Hotel Zumnorde versammeln und Variationen des traditionellen Fleischgerichts genießen.

© www.hotel-zumnorde.de | Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Erfurt, 10. Dezember 2015 (primo PR) – Eine Zeit lang schien er vergessen, doch nun ist er wieder da, der Sonntagsbraten. In der Weinstube des Hotel Zumnorde in Erfurt erlebt er durch die Kochkünste des Küchenchefs Andreas Müller eine Renaissance. Passend dazu das neue Winterspezial des Vier-Sterne-Hotels Zumnorde am Anger ab 89 Euro pro Nacht. Weitere Informationen unter www.hotel-zumnorde.de.

Der Geruch des traditionellen Sonntagsbratens versprühte seinerzeit eine Stimmung von Gemütlichkeit und Gemeinschaft. Heimat war, wo der Braten serviert wurde. Mit dem Wandel der Berufswelt und der Rollenverteilung in den Familien kam der Sonntagsbraten in den 60er Jahren aus der Mode. Kurzgebratenes und fettarme Filets liefen dem Küchenklassiker den Rang ab.

Heute steht der Wunsch nach Harmonie und gemeinschaftlichem Genießen mit Familie, Freunden oder Kollegen wieder hoch im Kurs. Die Weinstube des Hotel Zumnorde in Erfurt feiert daher ab Januar 2016 das Comeback des Traditionsbratens.

So tischt Küchenchef Andreas Müller jeden Sonntag ein duftendes Stück Heimat wie von Oma auf. „Früher lockte mich als Langschläfer der Duft des leckeren Bratens aus dem Bett“, erinnert sich Andreas Müller, „der Fleischgenuss gehörte zum Sonntag dazu, wie das Glockengeläut zur Kirchmesse.“

Ab Januar können sich Liebhaber des Sonntagsbratens von 12.00 Uhr bis 19.00 Uhr um den festlich gedeckten Tisch in der Weinstube des Hotel Zumnorde versammeln und Variationen des traditionellen Fleischgerichts genießen. Für 29,90 Euro stehen zum Beispiel Klassiker wie Rinder- oder Schweinebraten auf der Speisekarte. Serviert wird der Braten mit saisonalen Beilagen wie in der

PRESSEINFORMATION

Winterzeit mit Rotkraut und Knödeln. Dazu empfiehlt Restaurantleiterin Beatrix Bergmann einen besonders edlen Tropfen, den Sonntagswein.

Winterzeit in Erfurt genießen

Ob romantische Zweisamkeit, familiäre Feste oder einfach Ruhe und Erholung, das Privathotel Zumnorde ist der ideale Ausgangsort für Stadterkundung, Shopping, Kulturelles und Kulinarisches. Ruhig gelegen, mit begrüntem Dachgarten, mitten in der malerischen Altstadt von Erfurt, bietet das Vier-Sterne-Superior Hotel Zumnorde vom 1. Januar bis 29. Februar 2016 ein neues Winterspezial. So kostet die Übernachtung im Einzelzimmer 89 Euro, im Doppelzimmer 119 Euro und in der Suite ab 139 Euro – unabhängig ob einzeln oder doppelt belegt - inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet. Kinder bis zum Alter von sechs Jahren übernachten im Zustellbett im Zimmer der Eltern kostenfrei. Besonderes Highlight: Bei einem Aufenthalt von vier Nächten zahlen die Gäste nur drei Nächte.

Bei den Ferienwohnungen für zwei bis zu fünf Personen beträgt die Mindestaufenthaltsdauer in diesem Zeitraum statt drei nur noch zwei Nächte. Die Ferienwohnung Saale-Unstrut ist für 85 Euro, Mosel für 75 Euro und Sachsen für 95 Euro pro Nacht buchbar.

Das besondere Privathotel Zumnorde im Herzen von Erfurt eröffnete 1994 im historischen Gebäude am Anger als erstes Vier-Sterne-Hotel am Platz. In den Bürgerbauten aus 1860 stehen den Gästen heute, nach umfangreichen Renovierungsarbeiten in den vergangenen Jahren, 47 klassisch gestaltete Doppel- oder Einzelzimmer, sieben Suiten, drei Ferienwohnungen, fünf Veranstaltungsräume, ein Restaurant, eine Weinstube, ein Tabakskolleg, ein Biergarten und ein Dachgarten zur Verfügung.

Weitere Informationen unter www.hotel-zumnorde.de.