



NORDEN

BAR & BIERGARTEN

Horário de
Funcionamento

Segunda à Sexta-Feira
das 16:30h às 00:00h

Sábado, Domingo e Feriado
das 11:00h às 00:00h



SPATEN

MUNICH

siga o Norden:
@nordenblumenau



Maico Tierling Krutzsch Kasmirski



Nós estamos muito felizes em receber sua visita em nossa casa histórica datada de 1897, que já foi residência do cervejeiro Karl Rischbieter, que veio da Alemanha com a família apenas 11 anos depois da fundação da colônia Blumenau.

Esperamos que você desfrute de toda a experiência Norden! Passeie por nossos jardins, admire nosso acervo histórico e encante-se com as nossas obras de arte, e é claro, aproveite de nossa gastronomia, coquetéis e cervejas selecionadas exclusivamente para você.

Escolha o seu prato e sua bebida com a certeza de que iremos preparar tudo com muito carinho. Você terá uma experiência única conosco. Faremos de tudo para você se sentir em casa com vontade de voltar sempre e trazer pessoas especiais para compartilhar essa experiência única!

Welcome to Norden!

We are very happy to welcome you to our dear and historic house dating from 1897, which was once the residence of the brewer Karl Rischbieter, who came from Germany with his family just 11 years after the installation of the Blumenau colony.

We hope you enjoy the entire Norden experience by strolling through our external gardens, through our historical collection and masterpieces that share space inside our house, and of course, our gastronomy and diverse cocktails selected exclusively for you.

Choose your favorite dish and drink with the certainty that we will prepare and serve everything with great care. We want you to have a unique experience with us.

We will do everything to make you feel at home and want to come back often and bring your loved ones to share this unique experience.

Welcome to Norden!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem lieben und historischen Haus aus dem Jahr 1897 begrüßen zu dürfen, das einst der Wohnsitz des Brauers Karl Rischbieter war, der nur 11 Jahre nach der Gründung der Kolonie Blumenau mit seiner Familie aus Deutschland kam.

Wir hoffen, dass Sie das gesamte Norden-Erlebnis genießen, indem Sie durch unsere Außengärten schlendern, durch unsere historische Sammlung und Meisterwerke, die sich den Raum in unserem Haus teilen, und natürlich unsere Gastronomie und verschiedene Cocktails, die exklusiv für Sie ausgewählt wurden.

Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht und -getränk mit der Gewissheit, dass wir alles mit größter Sorgfalt zubereiten und servieren. Wir möchten, dass Sie bei uns ein einzigartiges Erlebnis haben. Wir werden alles tun, damit Sie sich wie zu Hause fühlen und oft wiederkommen und Ihre Lieben mitbringen möchten, um dieses einzigartige Erlebnis zu teilen.





BEBIDAS



O chopp é a celebração em líquido. Servido fresco e borbulhante, é uma sinfonia de sabor, espuma e frescor. Com sua carbonatação única e corpo suave, o chopp é a escolha para momentos sociais, festivos e casuais. Originário das tradições cervejeiras, ele encanta com sua versatilidade de estilos, sendo a essência de encontros e celebrações, uma verdadeira alegria líquida para o paladar.

SEIT



1397

SPATEN

MUNICH

• CHOPPS •

PAULANER 3 LITROS



Oktoberfest, Munich Helles ou Weissbier!

Munique/Alemanha 250



Seasons Green Cow

American IPA - ABV 6,2% - IBU 62
Porto Alegre/RS

330 ml	500 ml	1L
19	25	50



Paulaner Oktoberfest Bier/Marzen
Oktoberfest Bier/Marzen
- ABV 6% - IBU 13
Munich / Alemanha

330 ml	500 ml	1L
35	42	84



Königs Chopp de Vinho

Composto de Vinho de Pilsen
- ABV 6,5% - IBU 12
Jaraguá do Sul/SC

330 ml	500 ml	1L
16	22	42



Duse Witbier

Witbier - ABV 5% - IBU 10
Jaraguá do Sul / SC

330 ml	500 ml	1L
15	20	40



Duse Catharina Sour

Catharina Sour c/ Frutas Vermelhas - ABV 4,6% - IBU 4
Jaraguá do Sul/SC

330 ml	500 ml	1L
17	22	42



Norden Pilsen

Pilsen - ABV 4,6% - IBU 25
Blumenau / SC

330 ml	500 ml	1L
15	20	40



Duse Horky IPA

India Pale ALE - ABV 6,3% - IBU 54
Jaraguá do Sul/SC

330 ml	500 ml	1L
17	22	42



Belgard Amber Lager

Vienna - Lager - ABV 5,2%
- IBU 25 - Indaial/SC

330 ml	500 ml	1L
16	23	42



Schornstein IPA

Indian Pale ALE - ABV 6,5%
- IBU 45 - Pomerode/SC

330 ml	500 ml	1L
17	22	42



Königs Weizen

German Hefeweizen - ABV 5%
- IBU 14 - Jaraguá do Sul/SC

330 ml	500 ml	1L
16	22	42



Schornstein Tangerina

IPA Tangerina - ABV 6% - IBU 51,5
Pomerode/SC

330 ml	500 ml	1L
16	22	42

• CERVEJAS ESPECIAIS •

Budweiser (sem álcool) 16

Heineken (sem álcool) 17

Stella Artois (sem glúten) 16

• DRINKS COM CERVEJA •

Submarino c/ Jägermeister 36
Norden Pilsen com um shot de Jägermeister - 500 ml

Submarino c/ Steinhæger 31
Norden Pilsen com um shot de Steinhæger - 500 ml

Radler 23
Pilsen com Sprite - 500ml

• CHOPPS SAZONAIS •

Consulte Disponibilidade



Duse DoppelBock

Doppelbock - ABV 9,4% - IBU 21
Jaraguá do Sul / SC

330 ml	500 ml	1L
17	30	55



Paulaner Munich Helles

Munich Helles - ABV 4,9% - IBU 20
Munique/Alemanha

330 ml	500 ml	1L
35	42	84



Lindenbier Tatanka

Oatmeal Stout - ABV 6,0% - IBU 27
Treze Tilias / SC

330 ml	500 ml	1L
16	23	40



Paulaner Weissbier

German Weissbier - ABV 5,5% - IBU 13
Munique/Alemanha

330 ml	500 ml	1L
32	35	84



Erdinger Urweisse

German Hefeweizen - ABV 5,3% - IBU 12
Erding/Alemanha

330 ml	500 ml	1L
35	42	84



Erdinger Weissbier

German Hefeweizen - ABV 5,3% - IBU 13
Erding/Alemanha

330 ml	500 ml	1L
35	42	84



Hofbräuhaus Original

Munich Helles - ABV 5,1% - IBU 24
Munich/Alemanha

330 ml	500 ml	1L
35	42	84



Spaten Munich

Munich Helles - ABV 5,2% - IBU 16
São Paulo/SP

330 ml	500 ml	1L
16	22	42



Stella Artois

American Lager - ABV 5,2% - IBU 16
São Paulo/SP

330 ml	500 ml	1L
16	22	42



Goose Island Midway

Session IPA - ABV 4,1% - IBU 30
São Paulo/SP

330 ml	500 ml	1L
20	29	56



Guarnieri Cachorro Ovelheiro

IPA - ABV 6% - IBU 60
Garibaldi/RS

330 ml	500 ml	1L
23	32	60



Bodebrown Trooper Brasil IPA

American IPA - ABV 5,0% - IBU 21
Curitiba/PR

330 ml	500 ml	1L
22	29	58



Scholer's Bier Rotbier

Rotbier - ABV 5% - IBU 25
Blumenau/SC

330 ml	500 ml	1L
16	24	46



Leopoldina Red ALE

Red ALE - ABV 6,5% - IBU 30
Garibaldi/RS

330 ml	500 ml	1L
18	26	50



Honning Sidra Applebz

ABV 4,5 à 6%
Blumenau / SC

330 ml	500 ml
15	22



Frutomel Honning Sem Álcool

Sem álcool com adição de gengibre,
limão e chá verde
Blumenau / SC

330 ml	500 ml
15	22



SPATEN

MUNICH

DESDE 1397

Há quase 700 anos, Spaten surgiu em uma pequena cervejaria de Munique, na Alemanha. Seu estilo forte atravessou o tempo e hoje pode ser degustada em diversos locais do mundo.



DESDE A 1ª OKTOBERFEST

Spaten é uma das cervejarias oficiais da Oktoberfest de Munique, e está presente desde a 1ª edição. A parceria é tão grande que a festa só começa depois que o primeiro barril de Spaten é aberto. O'zapft is.



HALLO, BRASIL!

Depois de quase sete séculos, Spaten desembarcou no Brasil, e logo fez história sendo eleita a melhor Puro Malte do Mercado. Além disso, desde 2022, é a cerveja oficial da Oktoberfest Blumenau: as duas maiores festas cervejeiras do mundo celebram com Spaten.



A ORIGEM DO BRASÃO

Em alemão, Spaten significa "pá", que era a ferramenta principal no trabalho com o malte para a fabricação da cerveja. As iniciais "G.S" são de Gabriel Sedlmayr, o grande mestre cervejeiro que revolucionou a marca.



SPATEN

MUNICH

ESTILO FORTE

Uma cerveja Puro Malte, de cor dourada, refrescante e de sabor forte, com um toque de suavidade. Depois de conquistar os paladares mais exigentes da Baviera, o estilo Munich Helles, criado pelo mestre cervejeiro Gabriel Sedlmayr, ganhou o mundo como um dos mais tradicionais da escola germânica.



• TAÇA de VINHO •

Vinho Tinto Cabernet Sauvignon	23	Vinho Branco Chardonnay	23
-----------------------------------	----	----------------------------	----

• TAÇA de HIDROMEL •

Honning Hidromel Tradicional seco - ABV 11%	21	Honning Hidromel Tradicional suave - ABV 10,7%	21
--	----	---	----

• CAFÉS •

Expresso	8	Adicional de Baileys	7
Expresso Longo	10		

• ÁGUAS, REFRIGERANTES, ENERGÉTICOS e SUCOS •

Água Com/Sem Gás - 500 ml	7	Tônica Antártica 290 ml	7
Coca-Cola ou Zero 290 ml	8	Red Bull ou Tropical 290 ml	17
Sprite ou Zero 290 ml	8	Suco Limão Suco Natural - 300 ml	13
Guaraná ou Zero 290 ml	8	Suco Laranja Suco Natural - 300 ml	16
Fanta Laranja ou Uva 290 ml	8	Suco Abacaxi com Hortelã Suco Natural - 300 ml	16
Lemon Citrus Schweppes 300 ml	8	Soda Italiana Morango ou Maçã Verde - 500 ml	16
Tônica Schweppes ou Zero 290 ml	8		



• Carta de Drinks •

Nosso cardápio de drinks é elaborado por Wagner Max Tuerpe, Mixologista do NORDEN,
Formado pela IBES, Associazione Italiana di Barman e Sostenitore

• DRINKS CLASSICOS •

Caipirinha (Cachaça)	28	Caipiroska (Vodka ou Steinhaeger)	29
Cachaça, limão-taiti, açúcar e gelo. *Adicional de sabores p/ caipirinha ou caipiroska - Frutas vermelhas com aniz estrelado/Maracuja	5	Vodka Kalvelage ou Steinhaeger, limão-taiti, açúcar e gelo.	
Mojito	29	Moscow Mule	28
Rum branco, suco de limão-taiti, água gaseificada, hortelã fresca, açúcar e gelo.		Vodka, suco de limão taiti, suco de gengibre, açúcar, espuma de gengibre e gelo.	
Gin Fizz	28	Boulevardier	34
Gin, suco de limão siciliano, água gaseificada, açúcar líquido e gelo.		Whisky, Campari, vermouth rosso, angostura e gelo.	
Manhattan	36	Kir Royal	30
Whisky, vermouth rosso e angostura.		Creme de cassis, espumante.	
Aperol Spritz	30	Negroni	32
Aperol, espumante, água gaseificada e gelo.		Campari, vermouth rosso, gin, angostura e gelo.	
Cosmopolitan	30	Bellini	28
Vodka, triple sec, suco de limão taiti e infusão de cranberry.		Pêssego e espumante.	
Rossini	28	Mimosa	27
Morango e espumante.		Suco de laranja e espumante.	
Old Fashioned	36	Whisky Sour	33
Bourbon, angostura, água gaseificada, casca de laranja.		Bourbon, suco de limão siciliano	

• DRINKS AUTORAIS •

Norden Negroni Steinhaeger, Campari, vermouth rosso, Jägermeister e gelo.	36	Bella Ciao Spritz Bella Ciao, Limoncello, espumante, soda e gelo.	29
Mojito Mandarinino Rum, licor de tangerina, suco de limão, hortelã e soda.	28	Negroni Sour Tônica Base negroni, limão siciliano, açúcar líquido e Tônica	34
Norden Cold Coffee Café expresso italiano, rum ouro e Bayle's (creme de whisky irlandês).	32	Isabella Vodka, triple sec, suco de limão taiti, infusão de cranberry e lichia, espumante e gelo.	33
Vanilla Fresh Gin, Licor 43, suco de limão siciliano, espumante e gelo.	36	Sommer Caipira Limão, açúcar, steinhaeger, bitter campari e gelo.	32
Oak Cherry Negroni Vodka envelhecida, martini rosso, martini bianco, licor de cereja - Por Geomar P. Jr			32

Para escolher a sua combinação perfeita de Gin Tônica primeiro escolha o seu gin:

Kalvelage	26	Beefeater	37
Tanqueray	37	Bulldog	37
Bombay	37	Hendrick's	62

Em seguida, escolha um mix de especiarias:

- | | |
|--|--|
| 1 - Hibisco, pepino e casca de limão siciliano. | 4 - Cardamomo, casca de laranja bahia e cravo. |
| 2 - Casca de limão siciliano, hortelã e zimbros. | 5 - Aniz estrelado, laranja desidratada e hortelã. |
| 3 - Laranja desidratada, canela e zimbros. | 6 - Hibisco, casca de limão siciliano e cravo. |

• DRINKS SEM ÁLCOOL •

Ginger Fresh Suco de limão, suco de gengibre e água com gás	21	Moscow Mule Suco de limão taiti, suco de gengibre, tônica, espuma de gengibre, açúcar líquido e gelo.	24
Spring Sweet Sprite, suco de laranja, infusão de morango, infusão de coco e gelo.	26	Strawberry Fresh Morango, limão taiti, água com gás, açúcar líquido e gelo.	24



• DOSES DE TEQUILA •

Jose Cuervo Prata 60ml.	22	Jose Cuervo Reposado 60ml.	22
----------------------------	----	-------------------------------	----

• DOSES DE VODKA •

Kalvelage 60ml.	20	Absolut 60ml.	22
--------------------	----	------------------	----

Stolichinaya 60ml.	25	Grey Goose 60ml.	34
-----------------------	----	---------------------	----

Belvedere 60ml.	38	Pravda 60ml.	35
--------------------	----	-----------------	----

• DOSES DE RUM •

Bacardi Carta Blanca 60ml	13	Havana 3 60ml	25
------------------------------	----	------------------	----

Bacardi Carta Oro 60ml	13	Havana 7 60ml	25
---------------------------	----	------------------	----

Bacardi Reserva 8 anos Norden Pilsen com sprite - 500ml	35		
--	----	--	--

• DOSES DE WHISKY •

Jack Daniel's 60ml	26	Buchanans 12 Anos 60ml	36
-----------------------	----	---------------------------	----

Jack Daniel's Honey 60ml	24	Ballantines 60ml	25
-----------------------------	----	---------------------	----

Jim Beam 60ml	23	Chivas 12 Anos 60ml	32
------------------	----	------------------------	----

Jameson 60ml	35	Johnnie Red 60ml	24
-----------------	----	---------------------	----

Wild Turkey 60ml	40	Johnnie Black	32
---------------------	----	---------------	----

• DOSES DE LICOR •

Limoncello	15	Amarula	21
------------	----	---------	----

Mandarinetto	16	Baileys	23
--------------	----	---------	----

Licor 43	33		
----------	----	--	--



• DOSES DE GIN •

Kalvelage 50ml.	21	Beefeater 50ml.	26
Tanqueray 50ml.	26	Bulldog 50ml.	26
Bombay 50ml.	26	Hendrick's 50ml.	52

• DOSES DE CACHAÇA •

Momm Amburana 2009 50ml	19	Momm Carvalho Europeu 1972 - 50ml	25
Momm Carvalho Europeu 1978 - 50ml	21	Momm Tradicional Branca - 50ml	13

• DOSES DE DIGESTIVOS •

Campari 50ml	18	Brasilberg 50ml	18
Jägermeister 60ml	22		

SEIT



1397

SPATEN

MUNICH








CARTA de VINHOS



O vinho é poesia engarrafada, uma narrativa envelhecida em barris de carvalho. Cada garrafa conta a história das vinhas, do solo, do clima e do cuidado dedicado ao seu cultivo. Uma sinfonia de aromas, notas e sabores, o vinho transcende a uva para se tornar uma experiência sensorial única. Dos vinhos encorpados aos delicados, é um convite para explorar terroirs distantes, cultura e tradições. Uma taça de vinho é mais que uma bebida; é uma jornada pela história, arte e amor dedicado à viticultura.









• ESPUMANTES •

	Espumante Valentina Cuvée Brut Rosé Chardonnay, Pinot Nero – 11,5% ABV / 750ml	150
	Espumante Dama Brut Trebiano e Chardonnay – 11,5% ABV / 750ml	140
	Cave Geisse Blanc De Noir Brut Método Clássico Pinot Noir – 12,0% ABV / 750ml	235

• BRANCOS E ROSÈS •

	Vinhas do Marquês Rosè Castelão e Tinta Roriz – 11,8% ABV / 750ml	130
	Dama Pinot Grigio Puglia Igt 100% Pinot Grigio – 12% ABV / 750ml	140
	Chile Cordilera Andina Chardonnay 100% Chardonnay – 13% ABV / 750ml	135

• TINTOS •

	Barolo Docg Cesare Pavese 100% Nebbiolo / 3 Anos, Sendo 2 Maturado em Barril de Carvalho Frances - 14% ABV / 750ml	750
	1932 Primitivo de Manduria Dop 100% Primitivo – 15% ABV / 750ml	220
	111 Tempranillo – D.O Navarra 100% Cabernet Sauvignon – 13% ABV / 750ml	155
	Dama Montepulciano D'Abruzzo Doc 100% Montepulciano – 12,5% ABV / 750ml	150
	Terres Calcaires Vin de France Grenache Syrah – 14% ABV / 750ml	145
	Los Haroldos Malbec 100% Malbec – 13% ABV / 750ml	125



PRATOS



Os pratos são telas em branco onde os chefs pintam suas paixões e criatividade. Cada receita é uma história contada por meio de aromas, texturas e sabores. Eles transcendem a comida, revelando culturas, tradições e o cuidado artesanal. Dos pratos caseiros reconfortantes aos pratos sofisticados de restaurantes, cada mordida revela uma jornada de paladar e experiência. São convites para explorar novos ingredientes, técnicas e apresentações, tornando cada refeição uma celebração da diversidade gastronômica do mundo.

Chef Alemão Martin Elster

Horário da Cozinha

Segunda à Sexta-Feira

das 16:30h às 23:00h




Sábados, Domingos e Feriados

das 11:00h às 23:00h




• BIERGARTEN MENU •

Bretzel com sal

	Weiss Wurst (*Fale alemão Vais vurst) 2 salsichas brancas, mostarda amarela, mostarda raiz forte.	35
	Gravlax Salmão curado, nata com cebolinha, molho mostarda com mel.	40
	Flammkuchen Bretzel (*Fale alemão Flamn-currèn- brét-zel) Pasta de linguiça blumenau, catupiry, cebolinha e queijo gruyère	37

• PLADINA •







Pão típico italiano Tipo Tortilha
(Queijo Gruyère, alface, tomate e pepino)

	Contra Filé	50
	Frango Teriaki	45
	Gravlax	55
	Currywurst (*Fale alemão, cúri-vurst) Salsicha vermelha suína com molho curry, batata frita ou rústica.	54
	Kids Tiras de frango fritas, acompanha batata frita, maionese e ketchup	30
	Norden Hamburger Pão de hamburger, hamburger de carne artesanal, molho, alface, tomate, cebola roxa, cebola críspy, bacon, queijo gruyère, batata frita ou rústica, maionese verde, ketchup e mostarda.	50
	Norden Tartar do Chef Carne moída com especiarias (cebola roxa, pimenta do reino, alcaparras e gema de ovo cru).	60
	Metzger Platte (*Fale alemão, metz-quer plate) Linguiça Blumenau, panceta fatiada, costela suína com molho barbecue, pão focaccia, pulled pork, mostarda amarela e mostarda raiz forte.	120
	Texas Norden Costela bovina (aprox. 700g), batata frita, molho barbecue.	135
	Festa do Texas (para 5 pessoas) Costela bovina, pulled pork como molho barbecue, Norden hamburger, linguiça Blumenau, torresmo, pão focaccia, fritas e maionese verde.	385
	Torresmo Norden Paleta e panceta frita	25

• COMBOS DE BATATAS FRITAS •

Batata Frita	42
Batata Rústica Acompanha os molhos: catchup (30g), maionese (30g), mostarda amarela (30g), molho curry (30g) e creme de nata com cebolinha e salsinha (30g).	48

• NORDEN CLÁSSICO •

	Zwiebelrostbraten (*Fale alemão, Tziibel-rost-braden)	80
	Entrecot grelhado, cebola crispy (Peça o ponto da carne)	
	Marreco recheado	125
	1 2 Marreco assado com recheio	
	Rindlerfilet (*Fale alemão, Rinder-Filé)	99
	Filé Mignon (Peça o ponto da carne)	
	Kassler (*Fale alemão, kés - ler)	87
	Corte especial Norden de lombo suíno defumado e grelhado.	
	Schweinehaxe	85
	(*Fale alemão, chuai - na - rack - sel) Joelho de porco assado especial do Norden.	
	Schnitzel Jäger Art Schwein	58
	(*Fale alemão, chi - nit - zel / iêguer / arti / chuain) Lombo suíno empanado.	
	Schnitzel Jäger Art Huhn	60
	(*Fale alemão, chi - nit - zel / iêguer / arti / rún) Peito de frango empanado.	
	Wurst Plate	130
	(*Fale alemão, Vurst-Plate) Salsicha vermelha, branca, salsicha pernil e frango.	

Para os pratos acima escolha dois acompanhamentos:

1 - Chucrute

2 - Vagem com bacon




3 - Repolho roxo

4 - Aipim com bacon

5 - Spatzle com manteiga




6 - Batata assada com nata

• NORDEN CLÁSSICO •

	Arroz do Mar Filé de salmão, filé de panga, arroz branco e mix de legumes salteados	80
	NordenFest Spätzle, chucrute, vagen com bacon, aipim com bacon, salsicha branca, vermelha, frango, pernil linguiça blumenau, Joelho de porco, kassler, 2 Schnitzel frango e porco 1/2 marreco assado com recheio. (Serve de 6 à 8 pessoas)	475
	Mini NordenFest Spätzle, chucrute, aipim com bacon, Schnitzel frango ou porco, Joelho de porco assado, salsicha vermelha e branca. (Serve de 2 à 3 pessoas)	225

• BATATAS RECHEADAS NORDEN •

Batata Assada e Recheada com molho Mornay e gratinado de queijo Gruyere. Escolha a sua!

	Caponata (sem queijo) Beringela, abobrinha, pimentões e tomates assados com especiarias e azeite de oliva.	40
	Pulled Pork com Barbecue Paleta suína assada, desfiada e cozida com especiarias e molho barbecue.	45
	Linguiça Blumenau Ragú de Linguiça Blumenau com tomates e cebola.	45

• SALADAS •

Mix de alfaces, tomate cereja, pepino, maçã, cenoura, crouton e molho francês

1 - Da Casa (Sem proteína)	29
2 - Entrecot (Peça o ponto da carne)	55
3 - Salmão	55
4 - Filé de Panga	50
5 - Schnitzel (frango ou porco)	55

• SPÄTZLE NORDEN •

Massa alemã com molhos, escolha seu sabor!

Clássico na Manteiga	26
Massa alemã na manteiga.	
Pulled Pork	40
Massa alemã na manteiga com Paleta suína desfiada e cozida com especiarias e barbecue.	
Linguiça Blumenau	40
Massa alemã na manteiga com Ragú de Linguiça Blumenau.	

• KASESPÄTZLE •

Clássico com queijo	37
Pulled Pork	48
Massa alemã ao molho de queijo com Paleta suína desfiada e cozida com especiarias e barbecue.	
Linguiça Blumenau	48
Massa alemã ao molho de queijo com Ragú de Linguiça Blumenau com tomates e cebola.	

Outros Acompanhamentos:

1 - Arroz branco	10	4 - Pão focaccia (5 unidades)	15
2 - Chucrute	10	5 - Rollmops (1 unidade)	8,50
3 - Creme de nata com cebolinha	12		



• SOBREMESAS •



Apfelstrudel
(Fale alemão, apfell - estru - del)

35

Tradicional sobremesa alemã de maçã acompanhada de bola de sorvete de baunilha.
Traditional german apple dessert with vanilla ice cream.



Brownie do Schatz

28

Brownie de chocolate, coberto com ganache de chocolate ao leite e marshmallow de baunilha e açúcar cristal maçaricado.



Waffle

40

2 Waffle com calda de morango, coberto com ganache de chocolate ao leite e uma bola de sorvete de baunilha.

• BRETZEL COM CHOCOLATE •

Um bretzel assado (escolha a cobertura)

28

1 - Chocolate Ao Leite

4 - Chocolate Ao Leite + Branco

2 - Chocolate Amargo 70%

5 - Chocolate Amargo 70% + Branco

3 - Chocolate Branco

6 - Chocolate Ao Leite + Amargo

Pudim de leite artesanal com calda de morango.

22

Pudim de Leite Tradicional

20

Eiscreme

25

Sorvete artesanal feito na casa, somente com produtos naturais.
Escolha seu sabor favorito:
(2 bolas de sorvete)

1 - Baunilha

2 - Chocolate

3 - Morango





GRILL



O churrasco é uma tradição gastronômica que une amigos e família em torno de deliciosas carnes grelhadas. Com técnicas variadas de preparo, temperos especiais e um ritual de cozimento lento, o churrasco resulta em sabores intensos e suculentos, criando momentos memoráveis ao ar livre.

Horário do Grill

Quinta e Sexta-Feira

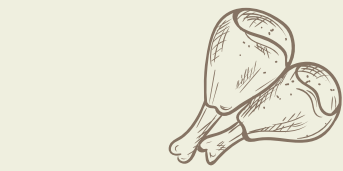
das 18:00h às 22:30h

Sábados

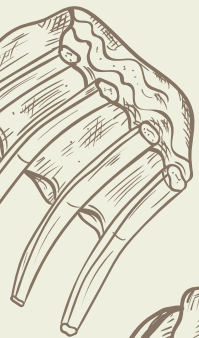
das 11:00h às 15:30h e das 18:00 às 22:30h

Domingos e Feriados

das 11:00h às 15:30h



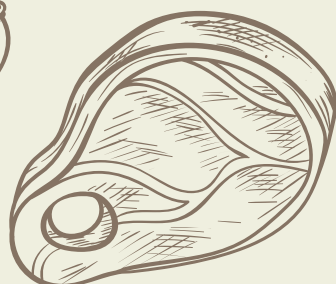
Lamb



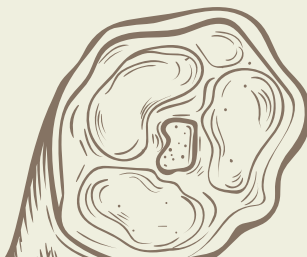
BBQ



MEAT



Beef



Rump Steak	235
Sal grosso. Aproximadamente 1kg + Acompanhamentos. Esse corte traseiro é constituído das massas musculares entre o lombo e o coxão do boi.	
Prime Rib	168
Sal grosso. Aproximadamente 850g + Acompanhamentos. É extraído entre a sexta e décima costela do boi. O corte têm gordura entremeada e é a parte premium da costela, saborosa e muito macia.	
Picanha	130
Sal grosso. Aproximadamente 350g + Acompanhamentos. A picanha fica na parte superior traseira, onde os músculos são menos exigidos. Corte delicioso servido tradicionalmente no churrasco.	
Filé Duplo	115
Limão com cebola. Aproximadamente 500g + Acompanhamentos. Um tradicional churrasco de nossa região. O Filé Duplo é a parte final do contrafilé de um lado e filé mignon do outro.	
Chuleta	90
Limão com cebola. Aproximadamente 500g + Acompanhamentos. Conhecida como bisteca bovina, a Chuleta é extraída da parte posterior do contrafilé cortado com o osso.	
Alcatra	90
Sal grosso. Aproximadamente 350g + Acompanhamentos. Fica na parte traseira do boi, corte versátil e pode ser usada nas mais diversas receitas, aqui fazemos questão de preparar ela na brasa.	
Maminha	90
Sal grosso. Aproximadamente 350g + Acompanhamentos. Corte retirado da peça inteira da alcatra, sendo famosa pela maciez e suculência.	



• NORDEN GRILL FEST •

Fraldão	90
Sal grosso. Aproximadamente 350g + Acompanhamentos. Retirado do final da costela, este é um corte inteiro, com fibras grossas e longas.	
Bananinha	88
Shoyu, azeite, mostarda amarela e vinho branco. Aproximadamente 350g + Acompanhamentos. A bananinha é um subcorte especial proveniente do contrafilé. Uma vez bem preparada, possui um sabor inigualável, com gordura entremeada.	
Porqueta Recheada.	78
Tempero especial, recheado com aipim e linguiça Blumenau. Aproximadamente 350g + Acompanhamentos.	
Panceta	78
Limão, alho, páprica picante e mostarda. Aproximadamente 350g + Acompanhamentos.	
GrillFestplatte	455
Nosso prato especial feito na grelha. Serve até 6 pessoas. 500g de Bananinha 500g de Panceta Suína 500g de Alcatra 500g de Linguiça Campeira + Acompanhamentos.	
Linguiça Campeira	50
Aproximadamente 500g. Acompanhamentos deste prato - Farofa e pão de alho	

ACOMPANHAMENTOS:

Pão de alho Norden, farofa, arroz, feijão, maionese da Omi, abacaxi grelhado com canela, legumes assados ou salada da casa.





NORDEN

BAR & BIERGARTEN