

WAS VERBINDET DAS STRANDHOTEL MIT DEM „ALTEN AUF“, DEM „BÄRENKRUG“ UND MIT „TONI'S“?

Am 5. Mai verbindet die 4 Häuser mehr, als das Bekennnis zu einer excellenten Küche und gepflegter Gastronomie. Dann startet erstmalig die Schlemmertour rund um die Kieler Förde. Und was sich **Jörn Clabson** (Strandhotel), **Ulf Sierks** (Bärenkrug), **Christoph Wulff** (Der alte Auf), **Toni Atlante** (Toni's) und **Philipp Reber** (Siems Getränke) ausgedacht haben, lässt einem schon jetzt das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Es beginnt um 13:30 Uhr auf dem Blücherplatz: Eine Flotte von 12 **Pbaeton-Luxuslimousinen** des Autobuses **Schmidt & Hoffmann** (Volkswagenzen-trum Kiel) demonstriert den Gästen Sterne-Komfort.

Erste Station: **Strande**, **„STRANDHOTEL“**. Hier wartet ein maritim geprägter Imbiss auf Sie. Nach ca. 1,5 Stunden mit Aussicht auf die Förde wird die zweite Station der Gourmet-Reise angesteuert: **„DER BÄRENKRUG“** in Molfsee freut sich, Sie mit einer der legendären Wild-Spezialitäten zu verwöhnen.

Während Sie noch genießen, haben Ihre Chausseure bereits das nächste Ziel im Programm: **„DER ALTE AUF“** in Fiefbergen. Sie gleiten am Kieler Ostufer vorbei durch die schöne Passader Landschaft, um dann in der dritten Station mit einer Kreation aus der neuen deutschen Küche überrascht zu werden.



KURS.GENUSS

Die kulinarische Reise um die Förde



Um etwa 20:30 Uhr erreichen Sie die vierte und letzte Station. Im **„TONI'S“** findet eine unvergessliche Tour ihren Höhepunkt: Abendessen mit anschließender Party. Der in Düsseldorf stadtbekannt Promi-Gastronom **Michele** wird mit italienischen Klängen und Canzoni bewiesen, dass nicht nur südlich der Alpen auf den Tischen getanzt wird.

Der einzige Wermutstropfen: Die Teilnehmerzahl ist begrenzt und die Nachfrage wird bei der moderaten Kalkulation (120,00 Euro inkl. Speisen, Getränken und Abschlussparty) größer sein, als die angebotenen Plätze. 50 Personen können an der Tour, weitere 70 Gäste an der Party teilnehmen. Für Alle die die diesmal nicht zu den Glücklichen gehören, verspricht das **KURS.GENUSS-Team** schon an dieser Stelle, **„KURS.GENUSS“** bleibt kein einmaliges Event. Karten für die Tour und die anschließende Party sind in allen teilnehmenden Häusern erhältlich. (Gesamte Tour: 120,- Euro, nur Party: 49,- Euro)

V.l.n.r.: Toni Atlante, Jörn Clabson, Philipp Reber, Ulf Sierks, Christoph Wulff

START
Blücherplatz
13:30 (Kiel)

2. STATION
Bärenkrug
(Molfsee)

4. STATION
Toni's
(Kiel)

3. STATION
Der Alte Auf
(Fiefbergen)

1. STATION
Strandhotel
(Strande)

DIE 4 STATIONEN IM ÜBERBLICK:

strandhotel.de

MENÜ

*Dreierlei Austern „Sylter Royal“:
natur und gratiniert mit Estragon-Dillpesto*
*Gebratene Jacobsmuscheln mit Sesamspinat
und Safransauce*

*Kleines Filet vom Charolairind mit einer
Gamba und Petersiliensalat*

*Wein: Sauvignon Blanc D.O.C.
Friaul (Torre Rosazza)*

*Seit über 10 Jahren betreibt Fam. Clabsen
das Haus in direkter Strandlage. Neben den
klassisch-regionalen Gerichten finden Sie
auf unserer Speisekarte Gerichte mit inter-
nationalem Einfluss. Die Auswahl aus über
200 Weinen können Sie zum Essen
genießen oder auch zum Mitnehmen, im
hauseigenen Weinshop erwerben.*



www.strandhotel.de

1.

STRANDHOTEL
STRANDSTRASSE 21
24229 STRANDE
TEL: 04349 / 91790

3.

DER ALTE AUF
AM DORFTEICH 15
24217 FIEFBERGEN
TEL: 04344 / 415525



www.der-alte-auf.de

Der Alte Auf

MENÜ

*Schönberger Dorschfilet auf Champagner-
linsen und Langostinoschaum*
*Maisbubnbrust mit Rotweinchalotten und
Kartoffel-Bärlauchpüree*

*Wein: Pinot Grigio D.O.C.
Friaul (Torre Rosazza)*

*Der Landgasthof „Der Alte Auf“ in
Fiefbergen, idyllisch am Dorfteich gelegen,
ist ein stilvoll restaurierter, reetgedeckter
Bauernhof von 1840. Wir bieten ein
gemütliches Ambiente und eine anspruchs-
volle Küche mit Produkten aus der Region.*



2.

BÄRENKRUG
HAMBURGER CHAUSSEE 10
24113 MOLFSEE BEI KIEL
TEL: 04347 / 71200

MENÜ

*Hausgemachte Wildbratwürstchen auf
Rotweinjus an Gemüsepapane*

*Zweierlei vom Molfseer Rebbock
an jungem Wirsing mit gebratenen
Serviettenknödel*

*Wein: Ribolla Gialla D.O.C.
Friaul (Torre Rosazza)
Barbera dei Manfredato D.O.C.
(Piemont / Bricco dei Guazzi)*

*Mit unserer langjährigen Tradition führen
wir den „Bärenkrug“ schon in der
4. Generation seit 1919. Nach dem Motto
„Essen und Trinken bält Leib und Seele
zusammen“ kreiert Ihnen unsere Küche alles
vom rustikalen Leckerbissen bis hin zum
Feinschmecker-Menü, wobei wir bei der
Zubereitung von Speisen viel Wert auf die
Frische und Regionalität der Produkte legen.*



www.baerenkrug.de

4.

TONI'S
HAFENSTRASSE 15
24103 KIEL
TEL: 0431 / 240501-0

MENÜ

Pizza Picolini

*Hausgemachte Ravioli-Variationen
mit verschiedenen Füllungen
(z.B. Trüffel, Wildschwein-Maronen,
Langusten-Käse, Rucola-Limone)*

*Wein: Pinot Grigio D.O.C.
Friaul (Borgo Margredo)
Barbera dei Manfredato D.O.C.
(Piemont / Bricco dei Guazzi)*

*Toni Atlante und seine Mitarbeiter
servieren Ihnen raffinierte italienische
Gerichte mit frischen Zutaten in unge-
wöhnlichen Kombinationen. Genießen Sie
das Essen und die rustikale Atmosphäre.
Zögern Sie nicht, uns auf Sonderwünsche
anzusprechen. Wir wünschen Ihnen guten
Appetit!*



www.tonis-kiel.de



Toni's
Restaurant Bar Lounge