

Essen, dort wo Kiel am schönsten ist



Mitten in Düsternbrook, nur einen Steinwurf von der Förde entfernt, liegt der Karolinenweg, der zugleich Namensgeber für das dortige Café, Bar und Restaurant ist. Seit November besteht das „Karolinen“ als Restauration der Tennisgesellschaft Düsternbrook unter den neuen Betreibern, die auch jeden Nicht-Tennispieler in ihren hellen, freundlichen Räumen und besonders jetzt in der Saison auf der herrlichen Sonnenterrasse willkommen heißen.

Ein altbewährtes Team zeichnet hier für die kulinarischen Matchbälle verantwortlich, denn das Herz des „Karolinen“ ist niemand anders als Lars Bracker vom

Eventbüro Kiel. Dass er eine hohe Affinität zu gutem Essen und vor allem auch zur maritimen Küche hat, beweist er alljährlich mit der Muschelwoche am Bootshafen im Oktober, deren Planung und Durchführung im letzten Jahr sogar erstmalig von einem Fernsteam begleitet wurde. 4000 Kilo Muscheln wurden dazu in 10 Tagen verarbeitet. Kulinarisches aus Nord- und Ostsee kommt auch im Karolinen auf den Tisch: Dabei richtet sich die Speisekarte immer nach dem saisonalen Angebot. Hering, Maischolle, Rotbarsch, Dorsch oder Matjes gibt es immer dann, wenn er besonders frisch ist. Gruppen können bei Voranmel-

Karolinen

CAFÉ · BAR · RESTAURANT · CATERING

Mo.-Fr., 12.00-14.00 Uhr **Mittagstisch** täglich wechselnd:
Tellergericht ab 4,90 €
Business Lunch 7,50 €
 Vorspeise, Hauptgericht, Dessert

Sonntags: Brunch mit Warmanteilen, pro Pers.: **13,90 €**
 9.00-13.30 Uhr

GEÖFFNET
 MO-SA
 10.00-22.00 Uhr
 SO
 9.00-22.00 Uhr

TENNIS-GESELLSCHAFT DÜSTERNBROOK E.V.
 Karolinenweg 6 · 24105 Kiel · E-Mail: info@karolinen-kiel.de Tel.: 04 31 - 26 09 19 19



Die Eventprofis: Das bewährte Team der „Muschelwoche“

dung ihren Lieblingsfisch auch vorbestellen. Speziell zu Ostern stehen besondere Leckerbissen auf der Karte: Am Karfreitag gibt es leckere Fischspezialitäten aus der Region! Und auch beim reichhaltigen Osterbrunchdarf natürlich Fisch nicht fehlen, so gibt es verschiedene Räucherfischvariationen mit Honigsensauce und Lachsrosen auf Kartoffelrösti. Während Mama und Papa es sich

am Büfett gut gehen lassen darf der Nachwuchs im Düsternbrooker Gehölz Ostereier suchen. Für den Brunch stehen am Sonntag und Montag gleich zwei Termine zur Verfügung: Um 9 Uhr und um 12 Uhr darf hier geschlemmt werden. Natürlich kann man das „Karolinen“ für private Feiern mieten oder den Catering Service in Anspruch nehmen.

... VERLOSUNG ... VERLOSUNG ... VERLOSUNG ...



Reisebilder Ostseeküste Schleswig-Holstein

Zwei Jahre lang hat der bekannte Kieler Reiseschriftsteller und Fotograf Werner Scharnweber die unterschiedlichen Facetten der schönen Ostseeküste in Schleswig-

Holstein neu entdeckt. Von Lübeck bis hoch nach Flensburg hat er dabei seine Eindrücke

mit der Kamera eingefangen und über 130 Berichte dazu geschrieben. Dabei hat er die für unser Bundesland so typischen Eindrücke, Typen, Landschaften, Häfen, Schiffe und Tiere immer wieder anders aufs Zelluloid gebannt. Dabei herausgekommen ist dieser schöne Bildband, der nicht nur Touristen einen Eindruck von Schleswig-Holstein vermitteln soll, sondern auch Einheimischen die Heimat ein bisschen näher bringt.

Fisch & Meer verlost fünf dieser Bildbände.

Dazu müssen Sie nur folgende Frage richtig beantworten:

Welcher Fisch wird besonders im Mai gern gegessen?

Die richtige Antwort senden Sie an den Kieler Magazin Verlag
 Redaktion Fisch & Meer
 Fleethörn 1-7 • 24103 Kiel

Einsendeschluss ist der 15. April