

Kon Tiki

Since 1978

Untere Wörthstraße 10-14 · 90403 Nürnberg
Tel. +49 (0) 911.22 11 39 · Fax +49 (0) 911.24 47 605
info@kontiki.de · www.kontiki.de
Öffnungszeiten: tägl. 18-01 Uhr, Do-Sa 18-02 Uhr



Treten Sie ein in die unvergleichliche Südsee-Atmosphäre der Restaurant- und Cocktail-Bar Kon Tiki, jetzt mit neuer Licht- und Tonalage. Viele Kunstwerke und Originale aus Hawaii und der Südsee sorgen für eine extravagante Kulisse. Direkt im Herzen der Altstadt können Genießer und Liebhaber des Außergewöhnlichen voll und ganz auf ihre Kosten kommen. Hier werden frische argentinische Steaks, ausgewählte Fischspezialitäten und viele andere exotische Leckerbissen gereicht, und an der Bar gibt es die bestgemixten Cocktails weit und breit. Für sommerliche Gefühle, auch in der kalten Jahreszeit, sorgt die neu gestaltete Riverside-Terrasse (mit Raucherlounge). Neben dem unnachahmlichen Ambiente überzeugt das Kon Tiki durch seinen zuvor kommenden und freundlichen Service. Weitere Infos zu aktuellen Food- & Cocktail Specials erhalten Sie unter www.kontiki.de.

In the unique atmosphere of the restaurant and cocktail bar Kon Tiki, diverse works of art and originals from Hawaii and the South Pacific create an extravagant scenery, while food and beverage are unmatched all over the region.

Ciao · Ristorante · Bar

Tradizione dal 1967

Schweiggerstraße 28 · 90478 Nürnberg · Tel. +49 (0) 911.46 50 54
Fax +49 (0) 911.480 41 25 · www.ciao-nuernberg.de
Öffnungszeiten: Tägl. 11.30-14.30 Uhr, 17-24 Uhr · samstags: 17-24 Uhr



Benvenuti da Amici

Seit dem großzügigen Umbau präsentiert sich das Ciao – »Der Italiener« in der Südstadt – in einem neuen, typisch italienisch-edlen Ambiente. Die knusprigen Pizzen aus dem handgemauerten Holzofen sind, wie die hausgemachten Nudeln, bereits seit 1967 eine Attraktion. Welch ein Unterschied im Genuss! Ganz zu schweigen von den delikaten Antipasti und den schlicht- raffinierten Gerichten mit Fisch oder Fleisch. Mediterran ist das gesamte Ambiente, und dazu gibt's – gratis! – die südländische Herzlichkeit. Nicht zu vergessen: die ausgezeichneten Weine und die spitzenmäßigen Cocktails für vorher oder hinterher. Das Ciao liegt nur 5 Minuten vom Zentrum, Bahnhof und Messegelände entfernt. Seit kurzem verfügt das Ciao über einen angemieteten Parkplatz in nur 3 Gehminuten Entfernung. **Man sieht sich – ciao!**

After complete reconstruction, the Ciao – »The Italian« in the southern district – has got a new, typically noble Italian ambience. Since 1967 the pizzas from the wood fired oven are an attraction in its own standing, as well as the homemade noodles, the delicate antipasti or the meat and seafood dishes.

»Eurotoques«- Auszeichnungen

Eurotoques Awards

...für fränkische Gastronomen

Zusammen mit Sebastian Lösel (Roter Ochse), erhielten Frank Niebler (Landgasthof Niebler in Neuhaus/Adelsdorf) und Manfred Burr von den Entenstubn die Eurotoques-Auszeichnung vom Präsidenten der Eurotoques-Deutschland, Wolfgang P. Menge. Das ist eine Vereinigung europäischer Köche, der fast 4.000 Mitglieder angehören. Gründer waren Jacques Deloire, Paul Bocuse und der Drei-Sterne-Koch Pierre Monier. Die Eurotoques-Stiftung setzt sich auf breiter Ebene für die Erhaltung natürlicher Produktion von Lebensmitteln und die damit verbundene Wahrung der Natur- und Kulturlandschaft, die Pflege heimischer Erzeugnisse und für die Entwicklung eines Verbraucherbewusstseins durch Verwendung natürlich produzierter Lebensmittel ein. Von Eurotoques ausgezeichnete Köche verstehen es, Einfachheit und natürliche Geschmacksträger in großartiger Kochkunst zu vereinen. Ziel ist es auch, sich auf europäischer Ebene im Eurotoques-Netzwerk auszutauschen, gemeinsam zu kochen und in Brüssel als Lobby eine eigene Stimme zu haben. Die



v.l.: Manfred Burr (Restaurant Entenstubn, Nürnberg), Sebastian »Basti« Lösel (Restaurant Roter Ochse, Rückersdorf), Frank Niebler (Landgasthof Niebler, Höchststadt)

Stimme zu haben. Die Stiftung setzt sich dafür ein, dass Produkte, die Gefahr laufen, in der Nahrungsproduktionskette in Vergessenheit zu geraten, erhalten werden. Mehr unter: www.eurotoques.de

Sebastian Lösel, Frank Niebler and Manfred Burr received the Eurotoques award from Wolfgang P. Menge, president of Eurotoques Germany. The foundation supports natural food production and consequently, the preservation of natural and cultural landscapes. www.eurotoques.de

Nürnberg's außergewöhnlicher Medientreff ging in die 3. Runde!

*Nuremberg's Extraordinary Media Meeting
Does its 3rd Round!*

Thomas Assmann, Gründer und Gesellschafter der Assmann Zeitarbeit GmbH, lud bereits zum dritten Mal auf dem Nürnberger Altstadtfest zu seinem Medientammtisch ein. Außergewöhnliche Menschen aus Wirtschaft, Politik und Sport machen den einzigen Medientreff zu einem kommunikativen Highlight in der Metropolregion Nürnberg. »Unsere Veranstaltung hat sich zur Kommunikationsplattform der besonderen Art entwickelt«, so Thomas Assmann. Haxn' und gutes fränkisches Bier trugen selbstverständlich ihren Anteil dazu bei. Weitere Informationen unter: www.assmann-zeitarbeit.de



v.l.: Thomas Assmann, Dagmar Wöhr, Fritz Stahlmann (Haxn Liebermann)

Thomas Assmann, founder and partner of temping agency Assmann GmbH, brought together people from business, politics and sports in his media meeting. »Haxn« and good Franconian beers contributed to this greatly! www.assmann-zeitarbeit.de

San Remo

Eibacher Hauptstraße 85 · 90451 Nürnberg-Eibach
Tel. +49 (0) 911.649 46 85 · Fax +49 (0) 911.642 60 20
www.das-sanremo.de · info@das-sanremo.de

SAN REMO

Elegant oder exklusiv Feiern



Sie können entscheiden zwischen dem eleganten Restaurant SAN REMO oder dem exklusiven Ambiente des MANIAS. Die Räumlichkeiten eignen sich für Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Familien- und Firmenfeiern für bis zu 100 Personen. Besondere kulinarische Kreationen machen auch Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Seit November werden bei den »Toskanischen Wochen« traditionelle toskanische Spezialitäten wie z.B. livornesischer Fischeintopf, selbstgemachte Kürbis-Kartoffel-Gnocchi mit Artischockenherzen und Thymianbutter oder Wildhasenfilet in Chianti-Rotweinsauce serviert.

Alle Neuigkeiten, Informationen und Menüvorschläge finden Sie auch im Internet unter www.das-sanremo.de. Das Restaurant ist täglich geöffnet mit durchgehend warmer Küche!

Choose between the elegant SAN REMO and the exclusive MANIA restaurant, both suitable for Christmas, birthdays, family and corporate events for up to 100 people. Enjoy unforgettable culinary creations.

Restaurant Bardolino

Humboldtstraße 3-5 · 90443 Nürnberg
Tel. +49 (0) 911.941 18 90 · Fax +49 (0) 911.94 11 89 30
www.restaurant-bardolino.de



Toskanische Wochen und Gargano Wochen

Die 25. Edition der traditionsreichen **Toskanischen Wochen** ist im Bardolino die vorletzte Etappe der kulinarischen Jubiläums-Serie im Jahr 2009: Genießen Sie bis **30.12.09** die typischen Gerichte der toskanischen Provinzen. Für Trüffel-Liebhaber gibt es frische weiße Trüffel aus Italien.

Das neue Jahr verspricht ab **11. Januar** viel Natur mit den **Gargano Wochen: »Der Sporn des italienischen Stiefels«** ist bekannt für seine sonnengereiften Zutaten und für die naturbelassene und leichte Küche mit ihren altüberlieferten Rezepturen. Ein **Spitzen-Koch aus dem Gargano** wird eigens anreisen und das Bardolino-Team unterstützen. Erleben Sie Natur pur!

Restaurant Bardolino ... wo Genießer zu Hause sind.