

## Die besondere Seite.

### Tatort Conti-Bar.

Jeweils am letzten Sonntag im Januar, Februar und März 2010.  
Ab 19.45 Uhr in der Conti-Bar – Eintritt frei.

Fiebern Sie in geselliger Runde in der Conti-Bar bei den spannenden Fällen der beliebten Tatortkommissare mit. Wir übertragen die Ausstrahlung auf Leinwand und sorgen „nebenbei“ vor dem Spielfilm für Ihr leibliches Wohl mit unserer speziellen Tatort-Karte mit Gerichten wie zum Beispiel:

„Tatort München“ Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Laugenbrezel

„Tatort Leipzig“ ½ Broiler mit Pommes frites

„Tatort Berlin“ Deftige Currywurst mit Pommes frites

je **EUR 6,50**

Von 19.00 Uhr bis 20.15 Uhr sowie von 21.45 bis 23.00 Uhr alle Getränke zum halben Preis, während des Spielfilms nur eingeschränkter Service.

### „Young Knigge“ für Jugendliche ab 14 Jahre.

Am 29. Januar 2010 mit Karen Friedemann-Keussen.  
Beginn: 15.00 Uhr VHS, 18.00 Uhr Steigenberger Conti Hansa.

Ausgezeichnete Umgangsformen sind gefragter denn je. In Kooperation mit dem Steigenberger Conti Hansa zeigt die Volkshochschule Kiel, wie leicht der Weg zu gutem, stilsicherem Benehmen ist – ideal auch für die angehenden Konfirmanden. Am Ende des Tages können Sie das Gelernte bei einem köstlichen 4-Gang-Menü im Restaurant Jakob umsetzen.

EUR 38,- Seminar zzgl. EUR 25,- pro 4-Gang-Menü plus Getränke  
Reservierung bei der VHS Kiel,  
Muhliusstr. 29/31 in 24103 Kiel unter +49 431 901-555.

### Tanz in den Mai „40+“.

30. April 2010 in der Conti-Bar – Eintritt frei.

Tanzen Sie bei stimmungsvoller Musik aus den 70er und 80er Jahren und mit leckeren Cocktails mit uns in den Mai!  
Die klassische Maibowle fehlt natürlich nicht.

**STEIGENBERGER**  
CONTI HANSA  
K I E L



**Kulinarische Highlights  
für das Frühjahr.**

Januar – April 2010.

Steigenberger Conti Hansa  
Schlossgarten 7 · 24103 Kiel · Germany  
Telefon +49 431 5115-0 · Fax +49 431 5115-444 · kiel@steigenberger.de

[www.kiel.steigenberger.de](http://www.kiel.steigenberger.de)

**STEIGENBERGER  
HOTEL GROUP**  
a step into excellence

## Januar und Februar.

### Norddeutscher Gaumenschmaus.

15. Januar bis Ende Februar 2010 im Restaurant Jakob.

Erleben Sie mal wieder die gute alte Küche. Wir servieren Ihnen norddeutsche Klassiker wie Labskaus mit Matjes und Wachtel-Spiegelei, Hausgemachte Kohlroulade oder Sauerfleisch nach „Norddeutscher Art“ und andere Traditionsgerichte.

### Edelfisch-Wochen im Restaurant Jakob.

1. bis 28. Februar 2010

Herr Wiese und sein Küchenteam haben die Besonderen unter den Meerestieren für Sie an Land gezogen und bereiten diese frisch für Sie zu. Genießen Sie: Babysteinbutt – im Ofen gebraten – mit Wurzelgemüse, Seeteufelmedaillons im Strudelteig und vieles mehr.

## März.

### So schmeckt Amerika. US-Steaks im Restaurant Jakob.

Erleben Sie im März wieder feinstes US-Beef.  
Genießen Sie ein 1-Kilo-T-bone für 2 Personen,  
für Sie am Tisch tranchiert, serviert mit Bohnenbündchen, Pfannengemüse,  
zweierlei Saucen, Bratkartoffeln und Süßkartoffelpüree.  
Außerdem bieten wir Ihnen an Rib-Eye, Filet oder Stribloin.

### Immer wieder sonntags.

Langschläfer-Frühstücksbüfett, jeden Sonntag 11.30 bis 14.00 Uhr.

Immer wieder sonntags, immer wieder ein Genuss.  
Gönnen Sie sich einen entspannten Tag bei unserem erweiterten Frühstück vom Büfett, inklusive warmen Getränken, Säften und einem Glas Sekt zur Begrüßung.

EUR 21,- pro Person



### Whisky-Verkostung mit Martins Weindepot. 4. März um 19.30 Uhr im Restaurant Jakob.

EUR 60,- pro Person inkl. Whisky-Tasting.

In schon bewährter Zusammenarbeit mit Martins Weindepot haben wir für Sie besondere Raritäten aus dem Hause Glenfarclas zusammengestellt. Dazu servieren wir Ihnen ein wunderbar auf die feinen Geschmacksnuancen abgestimmtes Büfett.

Auszug vom Büfett:  
Hausmariniertes Lachsfilet in Single Malt und Ingwer eingelegt  
Eingelegte Poulardenbrustwürfel, knusprig gebacken  
an irischem Whiskygemüse  
Wildlachsmedaillons unter der Kräuter-Scotch-Whiskykruste  
Rinderbraten mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln  
Mousse vom schottischen Whisky mit geraspelter feinherber Schokolade

## April.

### Köstliches vom Lamm. Lammwochen im April im Restaurant Jakob.

Zur Frühlingsküche gehört in jedem Jahr Köstliches vom Lamm. Probieren Sie Lammkaree unter der Kräuterkruste auf Knoblauchjus, mit Sellerie-Kartoffelgratin oder Medaillons vom Heidschnucken-Lachs auf Paprikaletscho sowie weitere Variationen unseres Küchenchefs Michael Wiese.

### Osterhasenzeit!

### Großes Osterbüfett im Restaurant Jakob.

Ostersonntag, 4. April 2010 von 12.00 bis 14.30 Uhr  
EUR 29,- pro Person

Auszug vom Osterbüfett:  
Shrimpscocktail mit Mango und Ananas in Zitronenmousseline  
Carpaccio vom Wildlachs mit Ingwervinaigrette  
Roter Landschinken aus Spanien mit Oliven und Peperoni  
Eingelegtes Gemüse mit französischen Kräutern  
Consommé von rotem Curry mit Zitronengras  
Gefüllte Lammkeule mit Paprikaletscho und Thymiankartoffeln  
Mariniertes Rotbarschfilet mit Zucchini-Shrimps  
Pilz-Limonen-Risotto mit Parmesan  
Osterg Gebäck mit Buttercreme und Beeren  
Rhabarber-Ingwermousse mit Vanillesahne

Österliches Langschläfer-Frühstücksbüfett.  
Ostermontag, 5. April 2010 von 11.30 bis 14.00 Uhr.

EUR 21,- pro Person  
inkl. warmen Getränken, Säften und einem Glas Sekt.