

**August und September im**  
Café-Restaurant  
**Literaturhaus Nürnberg**  
**Wo Koch- und Sprachkunst**  
**zueinander finden**

**Unsere Montagsgerichte**

**Erfolg: Zwei Jungköche**

**Nobelpreis für einen Kellner**

**Café-Restaurant Literaturhaus**  
**auf dem schönsten Fest in**  
**Franken, dem Altstadtfest**

**Früh- und genau rechtzeitig:**  
**Unser Angebot für Ihre**  
**Weihnachts- oder Betriebsfeier**

**12.9., 20.00 Uhr, Hannelore**  
**Hoger: Lesung ausverkauft**

**19.9., 20.00 Uhr: Griechenlands**  
**Krimi-Star Petros Markaris**

**Luitpoldstraße 6**  
**auf der Kulturmeile in der Altstadt**  
**90402 Nürnberg**  
**Tel.: 0911 2342658**  
**[www.rilh.de](http://www.rilh.de)**

## **Guten Tag, sehr verehrte Damen und Herren,**

er soll uns nicht zur Gewohnheit werden, der Doppelrundbrief. Aber jetzt, zu den Sommerferien wollen wir ihn noch einmal über zwei Monate hinweg gelten lassen. Denn viele von Ihnen befolgen ab Ende Juli die Empfehlung von Wilhelm Busch (1832-1908):

*“Eins, zwei, drei, im Sauseschritt  
läuft die Zeit, wir laufen mit.  
Schaffen, schuften, werden älter,  
träger, müder und auch kälter,  
bis auf einmal man erkennt,  
dass das Leben geht zu End’.*

*Viel zu spät begreifen viele  
die versäumten Lebensziele,  
Freunde, Schönheit der Natur,  
Gesundheit, Reisen und Kultur.  
Darum, Mensch, sei zeitig weise!  
Höchste Zeit ist’s! Reise, reise!”*

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen, den Reisenden, eine wunderbare Zeit unterwegs, aber auch für diejenigen, die daheim bleiben, erhoffen wir zwei strahlende Sommermonate mit viel Sonnenschein, dem notwendigen Regen, mit frischen Morgen- und lauen Abendstunden und sturm- und gewitterarm.

## **Unsere Montagsgerichte – immer mit Tagesdessert**

Selbstverständlich sollen die Wochen für Sie – wie bisher auch – immer angenehm bei uns mit einem besonderen Gericht zum Montag beginnen. Auf einen Blick präsentieren wir Ihnen die acht leckeren Speisen:

07.08.: „Nudel-Trio“ – Spaghetti mit Meeresfrüchten, Lasagne und Tortellini: 11,00 €

14.08.: Sardinien vom Grill mit bunter Salatbeilage: 9,50 €

21.08.: Marokkanischer Geflügeltopf mit Aprikosen, Schalotten und Gemüsereis: 10,20 €

28.08.: Zucchini, mit Hackfleisch und Schafskäse gefüllt, auf Tomaten-soße, dazu Butterreis: 9,50 €

04.09.: Kalbfleischbällchen in Zitronen-Thymiansoße mit Lauch-Kartoffelpüree: 9,50 €

11.09.: Waldpilzpfanne mit Rührei und Bratkartoffeln: 12,50 €

18.09.: Feines Seelachsfilet mit getrockneten Tomaten, Oliven, Kapern und gerösteten Kartoffeln: 11,00 €

25.09.: Ragout vom Schwein in Walnusssoße mit Möhregemüse und Kartoffelecken: 11,50 €

## **Erfolg: Zwei Jungköche**

Wir freuen uns und sind stolz, dass wir wieder zwei junge Menschen zu einem erfolgreichen Berufsausbildungsabschluss führen und begleiten konnten. Patrick Rykowski und Lukas Schaa haben im Juli mit Erfolg ihre Prüfungen zum Koch bestanden. Wir gratulieren von Herzen und wünschen beiden für ihre berufliche und persönliche Zukunft alles Gute.

Patrick trägt mit seinem Talent weiterhin bei uns zu Ihrem leiblichen Wohl bei. Wir konnten ihn als Jungkoch einstellen. Und wir sind sicher, dass er – wie während seiner Ausbildung auch schon – alles tun wird, damit Sie, verehrte Gäste, unser Haus zufrieden verlassen. und gern wieder bei uns einkehren.

## **Nobelpreis für einen Kellner\* (s. nächste Spalte!)**

„Wenn es einen Nobelpreis für Kellner gäbe, er hätte ihn verdient“, sagte ein Gast vor einigen Tagen anerkennend über ihn. Sie ahnen, wer gemeint ist: der weltläufige, jung und fit gebliebene ältere Herr unter unseren Servicekräften, den die Damen wegen seiner Fürsorglichkeit lieben, die Herren wegen seiner Korrektheit schätzen, zu dem vor allem Kinder ein Zutrauen haben wie sonst nur zu einem zerknautschten Stofftier und der bei allen, auch bei Kolleginnen und Kollegen aufgrund seiner „Seniorität“ – das ist: hohe persönliche und fachliche Kompetenz aufgrund von Lebens- und Berufserfahrung – großen Respekt genießt. Den „Nobelpreis für Kellner“ hat er mehr als verdient, unser Hans Stelzig, der am 31. Juli in den Ruhestand geht.

Davor liegen gut fünfzig (!) Jahre Berufsleben, unter anderem auf hoher See, in Oldenburg, Bremen und

viele Jahre in Berlin. Dort hat er mit Bernd Rings fast 25 Jahre zusammengearbeitet und kam Anfang 2011 zu uns nach Nürnberg. Weder er noch wir haben diesen Schritt je bereut.

Wir möchten ihm an dieser Stelle sehr herzlich danken für seinen großen Einsatz, für seine Herzlichkeit, seinen Humor und seine Empathie Ihnen gegenüber, liebe Gäste. Müssten wir ein Arbeitszeugnis für ihn schreiben, dann würden wir den der Wahrheit entsprechenden Schlusssatz formulieren: „Unsere Tür steht ihm jederzeit offen!“

In der Tat, das tut sie auch: Hans wird uns zum Glück nicht ganz verlassen. Er wird immer wieder mal zwei bis drei Tage in der Woche im Haus sein und zur Freude von Ihnen, von uns und vom Literaturhaus-Vorstand aushelfen.

\* heute heißt das ja „Restaurantfachmann“, aber Hans Stelzig ist wirklich ein Kellner alter Schule

## **Café-Restaurant Literaturhaus auf dem schönsten Fest in Franken, dem Altstadtfest**

Premiere! Erstmals präsentiert sich das Café-Restaurant Literaturhaus in diesem Herbst auf dem Altstadtfest. Auf der Insel Schütt im Holzhäuschen-Ensemble Nr. 14 / 14a und 15 freut sich Küchenchef Bernhard Rings zusammen mit seinem Team, Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Wie aus dem Stammhaus in der Luitpoldstraße 6 gewohnt, versüßt er Ihnen den Tag mit seinen selbstgebackenen Kuchen. Und natürlich bietet er ein großes Spektrum an Köstlichkeiten aus besten marktfrischen Zutaten der Saison. Die vielfältige Auswahl reicht von der zünftigen Brotzeit bis zu seinen beliebten Klassikern wie Kürbissuppe oder Pfannenschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat. Neben den Freunden von Fisch und Fleisch kommen natürlich auch Vegetarier auf den Geschmack.

Café-Restaurant Literaturhaus auf dem Altstadtfest, Haus 14/14a/15 auf der Insel Schütt, Reservierung: 0171 / 7542572 (Bernhard Rings) oder - das ist besser! - per Mail an [restaurant-literaturhaus@web.de](mailto:restaurant-literaturhaus@web.de).



## **Früh- und rechtzeitig: Unser Angebot für Ihre Weihnachts- oder Betriebsfeier**

Ja, Sie lesen richtig: Gerade hat das zweite Halbjahr begonnen, und schon kommen wir wegen Ihrer geplanten Weihnachts- oder Betriebsfeier auf Sie zu, weil die diesjährige Saison eine besondere ist: Es gibt nämlich nur drei Adventswochenenden. Der erste Advent ist am 3. Dezember, der vierte fällt auf Heiligabend. Da erfahrungsgemäß fast niemand in der letzten Adventswoche eine Feier abhalten will, ist abzusehen, dass Termine knapp werden.

Wir möchten Ihnen deshalb ein sehr attraktives Angebot machen, das bereits für November gilt. Dabei wissen Sie von Anfang an, wie Ihre Rechnung ausfallen wird.

Von Montag bis Donnerstag bieten wir Ihnen einen besonders günstigen Paketpreis von 45,00 € pro Person an. Er beinhaltet für vier Stunden alle Speisen und Getränke (Adventssekt – mit Glühweinaromen, auf Wunsch ohne - als Aperitif, überdies Bier, Hauswein, Tafelwasser, Softdrinks, Säfte, Kaffeespezialitäten). Sie haben die Wahl zwischen einem leckeren Dreigangmenü, das unsere freundlichen Damen und Herren Ihnen gern servieren, und einem reichhaltigen Buffet (ab 25 Personen), an dem Sie sich nach Belieben selbst bedienen können.

Zum Dreigangmenü reichen wir:

- Geflügelconsommé mit Pistazienklößchen und Gemüsestreifen
- Entenbraten auf Orangensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelbällchen

oder

- Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Rahmwirsing und Kartoffeln
- Zimtparfait mit karamellisierten Kirschen.

Auf dem Buffet werden Sie u.a. finden:

- Gänsecremesuppe mit Lauchstreifen
- Unser beliebtes Salatkarussell mit Lachs-Nudelsalat  
Rote-Bete-Salat mit Walnüssen

Eiersalat

Waldorfsalat mit Tranchen von der Poulardenbrust

Tafelspitzsalat

Antipastisalat

- Entenkeulen auf eigener Soße mit Apfelrotkohl und Semmeltalern
- Zanderfilet auf Rahmwirsing mit hausgemachtem Kartoffelstampf
- Weihnachtliche Dessertparade mit Gelber Grütze, Zimtmouse und Baba au Rhum

Dieses Angebot haben wir schon in einigen persönlichen Gesprächen erwähnt. Es ist auf großes Interesse gestoßen. Zögern Sie deshalb nicht: Rufen Sie an oder mailen Sie uns und vereinbaren Sie einen Termin. Und wenn Sie mit vegetarisch lebenden Menschen kommen möchten, sprechen Sie mit uns: Wir verfügen über ein abwechslungsreiches Repertoire an Rezepten für außerordentlich wohlschmeckende fleischlose Gerichte. Wir freuen uns auf Sie!

### **12.9.2017, 20.00 Uhr: Hannelore Hoger**

Rekord! Riesiger Ansturm auf die Eintrittskarten zur Literaturhaus-Lesung mit Hannelore Hoger am 12. September. Alle wollen die beliebte Schauspielerin live erleben. So war nach dem Start des Vorverkaufs bereits innerhalb einer halben Stunde bei uns im Literaturhaus und bei den Kooperationspartnern – Schmitt & Hahn im Bahnhof, Alpha-Buchhandlung und Buchhandlung in Johannis – das Kartenkontingent ausverkauft. Wir freuen uns sehr über dieses sensationelle Interesse!

### **19.9., 20.00 Uhr: Griechenlands literarischer Star Petros Markaris: Lesung auf Deutsch**

Er ist einer der renommiertesten Kriminalschriftsteller Europas, der literarische Exportschlager Griechenlands und bei uns ein sehr geschätzter Stammgast mit seinen Büchern am Puls unserer Zeit und seinem Mut zu klaren Worten: Petros Markaris aus Athen, der „international viel gefragte Chronist und Erklärer der griechischen Finanzkrise“ (Süddeutsche Zeitung). Aktuelle Einblicke gewährt uns der vielfach ausgezeichnete Autor bei der Lesung in deutscher Sprache aus seinem

druckfrischen Roman „Offshore“: Kommissar Kostas Charitos zweifelt an der schnellen Aufklärung des Mordes, dem ein Tourismusexperte mit Spezialisierung auf Yachthäfen zu Opfer gefallen ist. Skepsis ist jedoch in Griechenland gerade nicht gefragt, sondern Optimismus angesagt. Die neue Partei für Werte, Wirtschaft und Wohlstand propagiert Aufschwung, koste es, was es wolle ... Aber woher kommt das Geld, das plötzlich fließt?

„Nirgendwo sonst lernt man so viel über Griechenland wie in Markaris' Krimis.“ (Berner Zeitung)

Für Lesungen aus organisatorischen Gründen leider keine Reservierung per Mail möglich.

Wie immer bitten wir Sie: Reservieren Sie rechtzeitig. Denn dann können wir ihnen – erstens die besten Plätze anbieten und – zweitens – uns länger auf Sie freuen.

Mit besten Grüßen aus der  
Nürnberger Luitpoldstraße



Bernhard Rings  
Küchenchef  
und das gesamte Team



Jörg Schuster  
Restaurantleiter