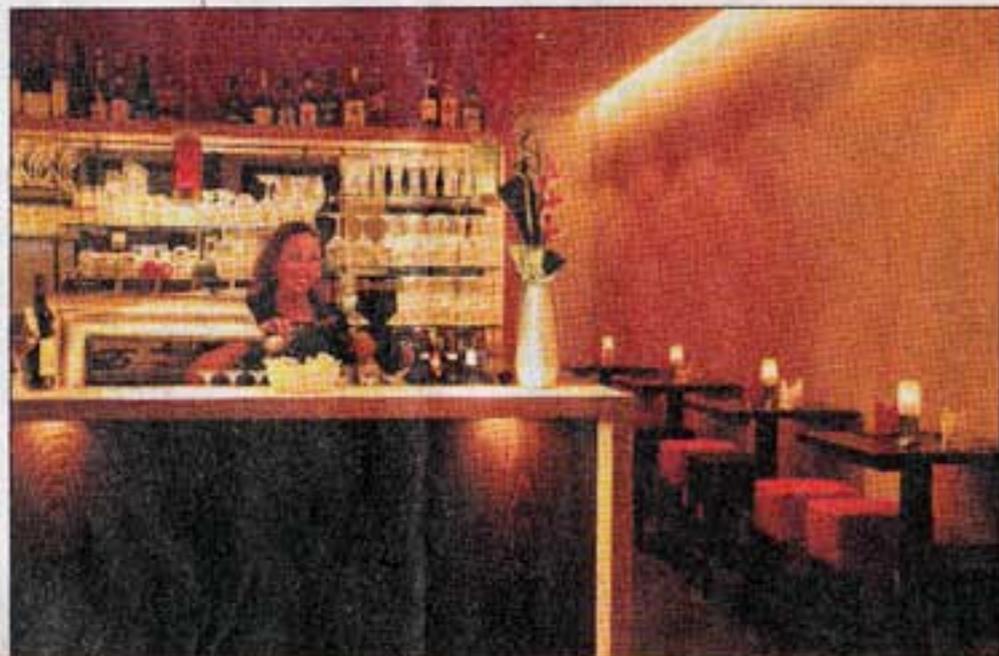


MILLE STELLE – IN DER INNENSTADT VON KARLSRUHE

Wir fühlen uns in der Fächerstadt sehr gut angenommen“, betont Ghazwan Alkuti, Inhaber des italienischen Restaurants mit dem wunderschönen Sternenhimmel im Herzen der City, in der Akademiestraße 38 bis 40. Die köstliche Küche des Hauses ist zurzeit so angesagt, dass Alkuti seine Gäste um Reservierung unter der Telefonnummer (07 21) 1 51 02 48 bittet. Das würde auch um die Mittagszeit für etwas mehr Entspannung sorgen, meint er. „Die Gäste loben das reelle Preis-Leistungs-Verhältnis und den guten Service“, ist der Chef, der selbst am Pizaofen steht, stolz. „Wir wollen den Leuten für ihr Geld auch wirk-



Groß, frisch, köstlich – die Pizzen im „Mille Stelle“.



Im warmen Ambiente der Akademiestraße 38 – 40 werden sich bei gutem Preis-Leistungs-Verhältnis Studenten genauso wohlfühlen wie Gourmets mit größerem Budget.

lich etwas Gutes bieten. Seine Pizzen sind köstlich und an Frische nicht zu überbieten. „Auch die kleine Pizza ist bei uns viel größer, als man das gemeinhin gewöhnt ist“, sagt Alkuti.

Am Heiligen Abend bleibt das Restaurant übrigens den ganzen Tag geschlossen, dafür ist am ersten und am zweiten Weihnachtsfeiertag ganz normal – also von 11.30 bis 23 Uhr – geöffnet. An Silvester ist bis 22 Uhr geöffnet. Ghazwan Alkuti und Geschäftsführerin Nina Madzar weisen im Übrigen auf das Parkhaus hin, das sich genau gegenüber auf der anderen Seite der Akademiestraße befindet. Für ihre Gäste kostet die erste Parkstunde 50 Cent, und ab der zweiten Stunde werden jeweils 80 Cent pro Stunde berechnet.

Das ist natürlich auch für große Feste, für Weihnachtsfeiern, Geburtstage und Ähnliches perfekt. Der Inhaber bietet seinen Gästen für

diese Gelegenheiten selbstverständlich auch Gerichte außerhalb der Speisekarte an.

Das Mittagsangebot für Berufstätige ist im Mille Stelle ein echter Hit. Auf der Feinschmeckerkarte finden Gourmets ganz ausgefallene Gerichte, beispielsweise Pizza mit Räucherlachs, Rucola und frischen Limetten. Auch die Salatkarte lässt schon beim Lesen etwas von der Köstlichkeit knackiger Frische ahnen. Dazu wird ein Hausdressing angeboten, eine Spezialerfindung des Chefs.

Der Inhaber und Chefkoch erledigt seine Einkäufe selbst. Gemüse und Salat bezieht er von einem Bauern aus der Region. „Es wird jeden Tag frisch abgeholt“, unterstreicht der Gastronom. „Unser junges Team bietet beste Qualität und erstklassigen, freundlichen Service.“ Und für Kinder hält man in diesem Haus immer eine kleine Überraschung parat.

Monika John

