

**Figurentheater
Fadenschein**

Bültenweg 95
Fon: 0531 / 34 08 45
www.fadenschein.de
figurentheater@fadenschein.de



„TÜR AUF TÜR ZU“

Fr 16. Mrz
09:30 Uhr
Sa 17. Mrz
16:00 Uhr
So 18. Mär
11:00 Uhr
So 18. Mär
16:00 Uhr
7,- / 6,- €,-



Auf Wunsch ermöglichen wir gern zu den jeweiligen Spielblöcken Zusatzvorstellungen für Gruppen - sprechen Sie uns an.

Die Plätze müssen bis 10 Min vor Vorstellungsbeginn eingenommen werden. für Kinder von 1,5 - 5 Jahren

„Als Adam Engelbrecht so richtig wütend wurde

- an einem schönen Ostertag“

Fr 30. März 15:00 Uhr
Sa 31. März 15:00 Uhr

Wir empfehlen den Vorverkauf im Internet.

Wir bitten darum, das jeweils angegebene Mindestalter zu beachten und behalten uns vor, zu jungen Zuschauern den Einlass zu verwehren. für Kinder ab 4 Jahren



**theater
FADENSCHHEIN**

herzlich willkommen!

"Zu den Linden"
Eckkneipe-Szenelokal-Gasthaus seit 1896
www.vierlinden.de Wiesenstraße 5 Tel.: 33 72 71

■ 1993 war der Startschuss für ein neues Kapitel „Zu den Vier Linden“. Genau am 1.4.1993 (Viele hielten das damals noch für einen Aprilscherz) übernahmen Christiane Uecker und Wolfgang Haberkamm die Gaststätte als eine der ältesten Braunschweigs und konnten bereits drei Jahre später das 100-jährige Bestehen feiern. Seitdem ist die Eck- und Szenekneipe zu einem beliebten Wirtshaus in Braunschweig und Umgebung geworden. Viele Geschichten und Anekdoten ranken sich um das Traditionslokal. Dank der Initiative des Hausbesitzers Heiko Vahjen, des Redakteurs Ernst-Johann Zauner und des Historikers Ernst-August Roloff, die zum Jubiläum ein Buch (heute wieder erhältlich) zur Historie des Hauses und der Gaststätte veröffentlichten, wurde durch Presse, Funk und Fernsehen dem Lokal bereits damals eine überregionale Aufmerksamkeit zuteil.



Lindenwirt und Lindenwirtin 1996

**Der Lindenwirt feiert Silberhochzeit
- mit seiner eigenen Kneipe
Zum 25.mal Tanz in den Mai**

Rock-Klassiker

30.4. - ab 21.00 h



„Get-Set“ vor dem Auftritt in der Linde

1.+2. April ab 12.00 Uhr geöffnet



Ostereier in der Linde

Lammrücken mit Thymiansauce und Speckbohnen

Barbarieentenbrust mit Salbei-Tagliatelle

Kalbsbraten mit Blattspinat und Pinienkernen

Hirschnitzel mit Haselnußkruste

Saibling gedünstet in Dillsenfrahm

Hausgemachte Parfaits und Orangentiramisu

Warmer Apfelstrudel mit Mangoeis und Minze

Für Ihre Familienfeier rufen Sie bitte 0171/ 1234 725 an.

