



# FOOD GENUSS Touren 2020

Die kulinarischen Seiten von  
Hanau erleben – Touren durch  
die Hanauer Gastronomie

[www.gastronomie.hanau.de](http://www.gastronomie.hanau.de)



# Hanauer



# Gastronacht

30.05.  
2020

DJS, LIVE-MUSIK  
UND VIELE  
SPECIALS IN DER  
HANAUER  
INNENSTADT

**Eintritt frei!**

[www.gastronacht.hanau.de](http://www.gastronacht.hanau.de)  
#GudeHanau



## GENUSS*Touren*

Die kulinarischen Seiten  
von Hanau entdecken –  
Das Erlebnisgeschenk!

Es begann mit der Idee einiger weniger Gastro-  
nomen und ist mittlerweile eine echte Erfolgs-  
geschichte. Allein im letzten Jahr erlebten über  
1.500 Gäste die Vielfalt der Hanauer Gastro-  
nomie. Die originellen Touren beinhalten Pakete  
mit Verkostung von erlesenen Getränken und  
regionalen Köstlichkeiten, gepaart mit High-  
lights aus der Brüder-Grimm-Stadt, touristische  
Führungen und Spezialitäten-Tastings.

Entdecken Sie die Genussvielfalt im Paket!



hanau |  
marketing GmbH



## FRANZÖSISCHER FLAIR

04.01. · 01.02. · 07.03. · 04.04. · 02.05. · 06.06. · 04.07. · 01.08. · 05.09.  
& 03.10.2020 · 19.00 – 23.00 Uhr · Patricia's Millèsimes

**Patricia's Millèsimes lädt Sie auf eine kulinarische Reise nach Frankreich ein.**

Entdecken Sie bei französischen Weinen, Käse- und Wurst-Spezialitäten das Flair und den Charme Frankreichs mitten im Herzen von Hanau.

**Im Paketpreis von 35,- Euro/Person sind enthalten:**

Diverse Weine und verschiedene französische Tapas und Spezialitäten.

### **i** Reservierung und Infos:

Patricia's Millèsimes · Telefon: 06181- 6104625  
E-Mail: pat.lachassine@gmail.com

## FRANÇOIS-TASTING

16.01. · 12.03. & 14.05.2020 · 19.00 Uhr  
Das Wohnzimmer · Schlossplatz

**Du bist ein echter Feinschmecker und auch für aromatische Flüssignahrung hast du eine Vorliebe?**

Du wusstest nicht, dass der Erfinder des Gin in Hanau geboren ist? Nein? Wir bis vor kurzem auch nicht. Der Hanauer François de la Boë war es, der den Gin in Holland im 17. Jahrhundert erfand.

Das und die Tatsache, dass Hanau inzwischen einen eigenen Gin hat, nehmen wir zum Anlass unser exklusives Gin Tasting zu veranstalten.

Neben François – Hanau Dry Gin gibt es viele weitere hochwertige Gins zu probieren. Tauche mit uns tief in die Welt des Gin ein, genieße eine ausgedehnte Kostprobe nebst hochinteressanten Infos und erfahre mehr über das Trendgetränk der Stunde.

**Preis: 49,- Euro**

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

### **i** Reservierung und Infos:

Der Laden · Frau Jennifer Neumann  
Telefon: 06181-4343270 · E-Mail: j.neumann@loumou.de

## WHISKY-TASTING

23.01.2020 · 19.00 Uhr · Landgasthof Anker

**Es erwartet Sie ein gemütlicher Abend unter Genießern.**

Wir starten ins neue Jahr und halten wieder Neues für unsere Whiskyfans bereit.

**Im Paketpreis von 69,- Euro sind enthalten:**

6 Whiskys und ein 3-Gang-Menü.  
Teilnehmerzahl ist begrenzt.

### **i** Reservierung und Infos:

Pfeifen-Stube Heck · Telefon: 06181-20585

## „IN DIE TÖPFE ... FERTIG LOS!“

25.01. · 15.02. · 28.03. · 25.04. · 27.06. · 26.09. · 31.10. & 28.11.  
Jeweils 17.00 – 21.30 Uhr · Hotel Villa Stokkum

**Ein Abend voller Spaß und Genuss.**

Unter der Leitung von Euro-Toques Koch Roberto Lombardi und seinem Team entführen wir Sie auf kulinarische Reisen. Freuen Sie sich auf bekannte und traditionelle Gerichte aus verschiedenen Ländern.

Wir empfangen Sie in der Villa Stokkum mit einem Begrüßungscocktail. Danach dürfen Sie in unserer Küche das 4-Gang-Menü des Abends zubereiten. Zum gemeinsamen Abendessen im Restaurant servieren wir korrespondierende Weine sowie Bier, Softgetränke, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten.

Sie erhalten selbstverständlich alle Rezepte zum Nachkochen.

**Im Paketpreis von 99,- Euro sind enthalten:**

Empfangscocktail, Menü und Getränke.

Die Kochkurse finden bei einer Teilnehmerzahl von min. 10 Personen bis max. 25 Personen statt. Die verschiedenen Themen zu den einzelnen Terminen unter: [www.villastokkum.de](http://www.villastokkum.de)

### **i** Reservierung und Infos:

Best Western Premier Hotel Villa Stokkum  
Telefon: 06181-664-0 · E-Mail: [info@villastokkum.bestwestern.de](mailto:info@villastokkum.bestwestern.de)

## COCKTAIL-KURS

25.01. · 29.02. · 28.03. · 25.04. · 30.05. · 29.08. · 26.09. · 31.10. & 28.11.  
15.00–18.00 Uhr · Central – Café & Bar

**Der Cocktailkurs im Central vermittelt neben Spaß, auch das nötige Basiswissen rund um das Thema Cocktail.**

Erfahrene Barkeeper beantworten ihre Fragen und führen Sie ein in die Kunst des Cocktailmixens. Dann geht es ans Werk: Sie dürfen ihren ersten Drink selbst zaubern. Dabei helfen die hochwertigen Zutaten und das professionelle Equipment, die die Arbeit wesentlich erleichtern.

**Im Paketpreis von 45,- Euro sind enthalten:**

Cocktailkurs mit professionellem Barkeeper, Handout und Diplom

Dieser Kurs ist auch für kleine Gruppen (Arbeitskollegen, Junggesellenabschiede, etc.) mit max. 10 Personen an einem Termin nach Wahl buchbar.

### **i** Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de

oder Tickets direkt online erwerben: [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)

## GRILLKURS „DAS PERFEKTE STEAK“

01.02. & 07.11. · 11.00–15.00 Uhr · Frau Trude – Steak & Wein

**Wir lieben Fleisch! Bei unseren neuen Grillseminaren werden wir Ihnen ein paar Geheimnisse aus unserer Küche preisgeben.**

Wie treffe ich die Garstufen, welcher Cut eignet sich besonders gut zum Grillen? Wir möchten Ihnen einen Einblick in unsere tägliche Arbeit geben und Ihnen die Hilfsmittel an die Hand geben, um beim nächsten Event am Grill zu glänzen. Ein gutes Stück Fleisch verdient es, sorgsam und perfekt zubereitet zu werden.

**Im Paketpreis von 89,- Euro sind enthalten:**

Aperitif und Gruß vom Grill zur Begrüßung, inkl. aller Getränke und Speisen sowie z.B. Espresso aus dem Siebträger.

Gegrilltes Beef Tartar vom Simmentaler Rind · Flanksteak Dry-Aged vs. Original · Iberico Bone-in · Tomahawk Steak

Außerdem ein Diplom & Rezepthandbuch für Zuhause.

### **i** Reservierung und Infos:

Frau Trude – Steak & Wein

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

E-Mail: info@trude-hanau.de

oder Tickets direkt online erwerben: [www.trude-hanau.de](http://www.trude-hanau.de)



## KULINARISCHE WELTREISE

30.01. Florenz/Italien · 27.02. Barcelona/Spanien

26.03. Buenos Aires/Argentinien · 23.04. Dublin/Irland

28.05. Sydney/Australien · 24.09. Rio de Janeiro/Brasilien

29.10. Tirol/Österreich & 19.11. New York/USA

Jeweils 19.00–22.00 Uhr · Frau Trude – Steak & Wein

**Lust auf einen Kurzurlaub? Bei uns lösen Sie ein Flugticket und wir gehen gemeinsam auf kulinarische Weltreise in die Metropolen der Steakkultur.**

Erleben Sie jeweils ein ausgewähltes Land mit seinen kulinarischen Besonderheiten und die jeweils besten Stücke Fleisch aus dieser Region. Passend dazu gibt es eine Auswahl an exklusiven und korrespondierenden Weinen.

Wir starten mit einem Aperitif in den Abend. Nach der Begrüßung erwartet Sie eine Auswahl unserer aktuellen „a la carte“-Vorspeisen im beliebten „Family-Style“ zum Teilen. Danach kommt der Höhepunkt des Abends in Form von außergewöhnlichem Fleisch direkt auf den Tisch. Beilagen und Dips satt für alle zum Durchprobieren stehen für Sie bereit. Nach dem ausgiebigen Dinner folgt dann ein Dessert nach Wahl für alle Gäste. Ob leckeres Craft-Beer, die passenden Weine oder eine alkoholfreie Alternative – Sie entscheiden!

**Im Paketpreis ab 59,- Euro sind enthalten:**

Alle Speisen und verschiedene Getränkeoptionen.

### **i** Reservierung und Infos:

Frau Trude – Steak & Wein

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

E-Mail: info@trude-hanau.de

oder Tickets direkt online erwerben: [www.trude-hanau.de](http://www.trude-hanau.de)





## APFELWEINPROBE MIT JÖRG STIER

05.03. & 05.11.2020 · 19.30 – 22.30 Uhr · Klara – Küche & Bar

Reisen Sie mit uns – zusammen mit dem Meister des Fachs, Jörg Stier – durch das Jahr des Apfels.

Fünf Kunstwerke aus dem legendären Bischofsheimer Apfelweinkeller präsentieren wir mit fünf Köstlichkeiten aus Klaras Küche.

**Im Paketpreis von 45,- Euro sind enthalten:**

5-Gänge-Menü, inkl. Wasser und begleitende Getränke.



### Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: [info@klara-hanau.de](mailto:info@klara-hanau.de)

Oder Tickets direkt online erwerben: [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)

## WHISKY TASTING – ST. PATRICK'S DAY

18.03.2020 · 19.00 Uhr · Landgasthof Anker Hanau

Feiern Sie mit uns Irlands berühmten Nationalfeiertag!

Verkosten Sie an diesem Abend sechs verschiedene irische und schottische Whiskys und feiern Sie mit uns Irlands grünsten Tag des Jahres. Unser Whiskyexperte wird Sie in gemütlicher Atmosphäre durch den Abend führen.

**Im Paketpreis von 65,- Euro sind enthalten:**

6 Whiskys und ein 3-Gang-Menü

Teilnehmerzahl ist begrenzt.



### Reservierung und Infos:

Pfeifen-Stube Heck · Telefon: 06181-20585

## KLARAS STERNEZAUBER – STERNEKÜCHE MIT JAN HOFFMANN

24.03. & 13.10.2020 · 19.30 – ca. 22.30 Uhr · Klara – Küche & Bar

Eine Reise durch die Region! Klara präsentiert: Jan Hoffmann – Deutschlands jüngster vegetarischer Sternekoch.

Bekannt wurde er als Koch des Seven Swans in Frankfurt. Hier hatte er die Vision, jenseits des Mainstreams, exzellente, ehrliche, vegetarische Küche nach allen Regeln der Handwerkskunst zu kreieren. 2015 erhielt er folgerichtig seinen ersten Stern. Es folgte 2018 die Auszeichnung zum vegetarischem Sternekoch und das auch noch als jüngster von insgesamt vier Sterneträgern in Europa.

Aktuell ist er im Rhein-Main-Gebiet für spannende Gastronomie-Konzepte unterwegs. Erleben Sie eine kulinarische Reise mit den besten Zutaten aus der Region.

**Im Paketpreis von 89,- Euro sind enthalten:**

7-Gänge-Menü (Menüfolge saisonal je nach Verfügbarkeit) inkl. Wasser und begleitende Getränke.



### Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: [info@klara-hanau.de](mailto:info@klara-hanau.de)

oder Tickets direkt online erwerben: [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)



## DURCH DIE STAANEMER ALTSTADT

26.03. · 09.04. · 20.05. · 04.06. · 13.08. · 17.09. & 01.10.2020 · 17.30 Uhr

Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum

Ein Abend voller Genuss und Historie in den mittelalterlichen Gassen der Steinheimer Altstadt. Der malerische Stadtteil präsentiert sich mit zwei Traditionshäusern und einer Stadtführung von seiner besten Seite.

### ■ 1. Station: Hotel Villa Stokkum

Die lange und spannende Geschichte der ehemaligen Residenz des Baron zu Stokkum-Sternfels und späteren Tabakfabrik ist in allen Räumen spürbar. Wir empfangen Sie mit einem Cocktail (mit oder ohne Alkohol) in der „BEE bar“. Anschließend servieren wir im Restaurant Villa Stokkum Limonen-Lachscreme mit Süßkartoffel-Chips und tomatisiertem Pernodschaum, Bistecca vom Rinderrücken an Sauce Béarnaise, gebackenen La Ratte Kartoffeln und Salatbouquet.

Dazu gibt es zu jedem Gang den passenden Wein und Mineralwasser.

### ■ 2. Station: Stadtführung

Der Nachtwächter, eine historische Figur aus dem 17. Jahrhundert, lädt zum abendlichen Rundgang durch Steinheim. Stadtführer Alexander Bork schlüpft in Kostüm und Rolle des Mannes aus dem Mittelalter und stellt den Stadtteil und seine Geheimnisse vor.

### ■ 3. Station: Lug ins Land

Lassen Sie den Abend in den urigen Gasträumen des Steinheimer Traditionshauses zwischen Schlossplatz und Platz des Friedens gemütlich ausklingen. Genießen Sie in historischer Altstadtkulisse leckere Flammkuchenvarianten mit einem erlesenen Gläschen Wein vom Winzer Rauschkolb.

### Im Paketpreis von 49,90 Euro sind enthalten:

Geführte Tour, Stadtführung, Getränke und Speisen.

#### **i** Reservierung und Infos:

Best Western Premier Hotel Villa Stokkum

Telefon: 06181-664-0

E-Mail: info@villastokkum.bestwestern.de

## WEIN & KULINARIK

31.03. & 24.11.2020 · 19.30 – ca. 22.30 Uhr

Treffpunkt: Klara – Küche & Bar

Eine kulinarische Reise im Namen des guten Geschmacks und ausgewählten Weinen.

■ Wir starten in der Klara. Hier stoßen wir mit einem Aperitif auf den gemeinsamen Abend an und beginnen mit einer Auswahl unserer saisonalen Vorspeisen.

Danach servieren wir Ihnen das Kikok-Hähnchen mit Rote-Beete-Risotto. Das Kikok-Hähnchen ist ein Hähnchen, welches in bester Slow-Food-Tradition deutlich mehr Zeit zum Wachsen hatte und auf rein pflanzlicher Basis mit hohem Maisanteil gefüttert wurde. Dazu erhalten Sie eine Weißweinauswahl von deutschen Winzern, die wir in der Klara anbieten.

■ Danach begeben wir uns in die seit Juni 2019 neu eröffnete Frau Trude in der Hanauer Altstadt.

Hier servieren wir Ihnen Secreto vom Ibericoschwein mit Kartoffelstampf und gegrilltem grünen Spargel.

Secreto – das sogenannte geheime Filet ist in Deutschland im Gegensatz zum Herkunftsland noch weitgehend unbekannt. Durch die natürliche Aufzucht in Andalusien und der Extremadura und die Eichelmast bekommt das Fleisch des Ibericoschweins seine intensive Marmorierung und den typisch nussig-buttrigen Geschmack. Dazu servieren wir den passenden Wein aus unserem Wein-Klimaschrank.

Zum Abschluss des Abends servieren wir Ihnen ein Dessert-Dreierlei.

### Im Paketpreis von 79,- Euro sind enthalten:

Aperitif, Vorspeisen-Auswahl, zwei Hauptgänge, Dessert, inkl. ausgewählter Weine und begleitende Getränke.

#### **i** Reservierung und Infos:

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@klara-hanau.de

oder Tickets direkt online erwerben: [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)



## BIER-TOUR

02.04. & 17.09.2020 · 18.00 – ca. 22.00 Uhr

Treffpunkt: Central – Café & Bar

### ■ 1. Station · Central – Café & Bar

Wir starten in diesem Jahr mit einer kleinen Vesper im Central, um eine gute Grundlage für den Abend zu legen. Danach geht es los mit unserem Hellen vom Allgäuer Brauhaus. Weniger stark als ein Export, weniger bitter als ein Pils und dennoch voll eigenständigem, frisch-vollmundigem Charakter. Das Bier, das immer passt.

### ■ 2. Station · Klara – Küche & Bar

Weiter geht es in der Klara am Marktplatz. Unser Partner, die Seligenstädter Brauerei Glaabsbräu befindet sich seit Generationen in der Hand der Familie Glaab. Die Produktion wurde in den letzten Jahren komplett modernisiert und das Markendesign überarbeitet – Probieren Sie selbst!

### ■ 3. Station · Hanau A Go-Go

Kult-Bar im Herzen von „Hanau Rock-City“! Inspiriert von der Zeit in den wilden Sixties, als Hanau bundesweit den guten Ruf eines „Hessischen St. Pauli“ genoss und sich Stars und Sternchen aus der ganzen Welt in den zahllosen Rock-Bars der Stadt tummelten, versorgen wir Sie mit guter Musik von Rock'n'Roll über Beat bis Soul, einem gemütlichen Ambiente und einer Deko mit unzähligen Fotos und Relikten aus Hanaus rockender Geschichte – und natürlich mit leckeren Drinks, kleinen Snacks und regionalen Spezialitäten.

### ■ 4. Station · Oak Barrels

Genießen Sie die Atmosphäre in einer der ältesten Kneipen Hanaus. Zapfen Sie zum Abschluss Ihr Bier doch einfach mal selbst! Ein herbes Hannen Alt und/oder ein mildes Frühkölsch. In uriger Runde können Sie diese Biere genießen. Dazu ein leckerer Happen und ein „Verdauerle“, die den Gaumen erfreuen.

### Im Paketpreis von 35,- Euro sind enthalten:

Geführte Tour, kleine Vesper zum Start, mindestens 4x 1 Biergetränk und kleine Snacks.



#### Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de

oder Tickets direkt online erwerben: [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)

## BETTER-BURGER-TOUR

21.04. & 08.09.2020 · 19.00 – ca. 22.30 Uhr

Treffpunkt: Central – Café & Bar

**Keine Lust mehr auf Standard? Lasst euch zeigen, dass Ihr noch lange nicht alles entdeckt und gekostet habt, was die Welt der Burger zu bieten hat.**

Bei unserer „Better-Burger-Tour“ stellen wir euch eine Auswahl an verschiedenen Burger-Kreationen in kleinen Probierportionen vor. Wem es schmeckt, der erhält natürlich einen Nachschlag solange die Grillplatte glüht. Zusätzlich treten die beteiligten Gastronomen in den Wettstreit um Hanaus besten Burger. Nach diesen Abend seid ihr alle die Jury und dürft abstimmen. Möge der Beste gewinnen!

### ■ 1. Station: Central – Café & Bar

Die Karte des Central wurde hier in den letzten Jahren umgekrempelt, um Platz für frische und saftige Burger zu machen. Wir servieren eine Auswahl unserer homemade Burger, z. B. mit Ziegenkäse und Feigenrelish oder Bacon und rauchiger BBQ-Sauce u.v.m.

### ■ 2. Station: Bunsters

Im Bunsters dreht sich alles rund um das Bun. Das kleine Lokal serviert handgemachte Burger in vegetarischen, veganen und fleischigen Varianten. Dazu gibt es Fries, marktfrische Salate und regionales Craft Beer.

### ■ 3. Station: Frau Trude – Steak & Wein

Neben den ehrlichsten Steaks der Stadt, bietet Frau Trude auch hochwertige homemade Burger aus der offenen Küche an. Handwerk ist unsere Leidenschaft – probiert selbst!

### Im Paketpreis von 39,- Euro sind enthalten:

Geführte Tour, je Location die beschriebene Leckereien und Getränke.



#### Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de

oder Tickets direkt online erwerben: [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)



## GRÜNE-SOSSE-TOUR

21. & 22.04.2020 · 18.00 Uhr · Treffpunkt: Graf Ludwig

**Die Vielfalt der „Grie Soße“ gemeinsam erleben.**

Drei Hanauer Gastronomen verzaubern für Sie die sieben Kräuter in einen gelungenen kulinarischen Frühlingsabend. Durch den Abend führt Sie Steffen Decker aus dem Graf Ludwig.

Mit der Hanauer Märchenbahn werden Sie zwischen den Stationen Graf Ludwig, Klara und Zum Rothen Löwen gefahren.

### ■ 1. Station · Graf Ludwig

- Begrüßung mit Grüne-Soße-Cocktail „FFM7“
- Gebratene Riesengarnele auf Spargelsalat mit Grüne-Soße-Dressing
- Grüne-Soße-Suppe mit Praline vom Huhn im 7-Kräuter-Mantel
- Flanksteak mit Blauem Schweden und Grüne-Soße-Hollandaise

### ■ 2. Station · Klara – Küche & Bar

- Kartoffelrösti, in Grüne Soße gebeizter Lachs dazu frischer Grüne-Soße-Kräutersalat
- Klassiker mal anders ... Kartoffel – Tafelspitz – Ei & Grüne Soße
- Grüne-Soße-Parfait auf Erdbeerschaum in der Kräuterhippe mit bunten Blüten

### ■ 3. Station · Zum Rothen Löwen

- Gefüllte Maultasche mit 7-Kräutercreme auf Grüne-Soße-Pesto
- Kabeljaufilet auf Pecorino-Kartoffelstampf und 7-Kräuter-Remoulade
- 7-Kräuter-Mousse-Törtchen und Eierlikörschaum

**Im Paketpreis von 79,- Euro sind enthalten:**

Speisen, Getränke und Shuttle-Service mit der Märchenbahn. Parkplätze sind ausreichend vorhanden.

**i Reservierung und Infos:**  
Graf Ludwig · Kerstin Schaal  
Telefon: 06181-5075530  
E-Mail: info@graf-ludwig.de



Mit dem Besuch dieser Veranstaltung erklären Sie sich einverstanden, dass alle dort von Ihrer Person entstehenden Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für Werbe- und PR-Zwecke im Zusammenhang mit der Veranstaltungsreihe genutzt werden dürfen.

## CRAFT-BEER-TASTING

07.05. & 22.10.2020 · 19.00 – 22.00 Uhr

Treffpunkt: Klara – Küche & Bar

**Der gewöhnliche Biertrinker glaubt fest daran, dass nach Hellem, Pils und Weißbier die Bier-Welt endet. Doch weit gefehlt: Das Craft-Beer erobert das ganze Land. Für das Jahr 2020 gilt: neues Bier und noch mehr Auswahl!**

### ■ 1. Station · Klara – Küche & Bar

Craft Beer wird mit viel Liebe, meist von kleineren Brauereien nach alt bewährten Rezepten gebraut. Das Ziel ist, ein möglichst aromatisches Bier zu brauen. Bei uns erhalten Sie eine kleine Auswahl aus der Welt der Craft-Biere aus der Region.

### ■ 2. Station · Frau Trude – Steak & Wein

Erweitern Sie Ihren kulinarischen Horizont mit unseren verschiedenen Craft-Beer-Stilen. Erleben Sie unter der Führung unserer Bartender die Perfektion und Hingabe der Braumeister für diese Bierrevolution.

### ■ 3. Station · Hip-Hopfen – Craft-Beer-Store

Der Neuzugang der Hanauer Craft-Beer-Szene! Ein Fachgeschäft zum Thema mit einer riesen Auswahl. Bei Craft Beer handelt es sich nicht um einen besonderen Bier-Stil, sondern um eine Braukunst, bei dem hochwertige und alternative Zutaten verwendet werden. Bei uns werden Sie eine Auswahl von erfrischenden, sauren Bieren probieren, sowie kräftige Biere wie z. B. Gose und Stouts.

**Im Paketpreis von 39,- Euro sind enthalten:**

Geführte Tour, jeweils mehrere Craft-Beer-Sorten zur Verkostung und kleine Snacks.

**i Reservierung und Infos:**

Klara – Küche & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@klara-hanau.de

oder Tickets direkt online erwerben: [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)





## HESSISCHE GENUSSTOUR

18.04. · 16.05. · 20.06. · 18.07. · 22.08. · 19.09. · 17.10. & 21.11.2020

16.00 Uhr Treffpunkt am Märchencafé/Marktplatz

Abfahrt mit der Märchenbahn ca. 16.30 Uhr

### Gourmetfahrt mit der Märchenbahn und kreativer, hessischer Küche.

Zu Beginn servieren wir Ihnen einen Aperitif im Märchencafé. Anschließend besteigen Sie die Märchenbahn zur Rundfahrt durch Hanau mit einer ausführlichen Stadterklärung über die Audioanlage. Über die Mainauen geht es am Schloss Philippsruhe vorbei.

Danach kehren Sie im Hanauer Stadtzentrum in ein traditionelles Hanauer Restaurant ein. Hier endet unsere Hessische Genusstour bei kreativer, hessischer Küche und kühlen Getränken.

- Ca. 16.00 Uhr: Treffpunkt Märchencafé
- Ca. 16.30 Uhr: Abfahrt Märchenbahn
- Ca. 17.20 Uhr: Ankunft Restaurant

### Im Paketpreis von 49,50 Euro sind enthalten:

Stadtrundfahrt und -erklärung über die Audioanlage der Märchenbahn, Aperitif (auch alkoholfrei wählbar) am Märchencafé und Menü im Restaurant (kleiner Salat, Schnitzel „Wiener Art“ mit Grüner Soße und Bratkartoffeln und ein Getränk nach Wahl).



### Reservierung und Infos:

Schimmelpfennig Reisen Hanau · Telefon: 06181-572288  
E-Mail: maerchenbahn@schimmelpfennig.de

## COCKTAIL-TOUR

14.05. & 01.10.2020 · 19.00 – ca. 22.30 Uhr

Treffpunkt: Central – Café & Bar

Eine exklusiv geführte Tour mit Guide durch vier Gastronomiebetriebe der märchenhaften Brüder-Grimm Stadt.

### ■ 1. Station · Central – Café & Bar

Unser Barkeeper begrüßt Sie mit einem Gin-Cocktail und nimmt Sie mit auf eine Reise in die Welt des Gins. Hier haben Sie Gelegenheit, aus erster Hand Geheimnisse aus der Barwelt zu erfahren.

### ■ 2. Station · Klara – Küche & Bar

In der Klara stehen außergewöhnliche Drinks abseits des Mainstreams auf dem Programm. Verstärkt wird hier auf Produzenten aus der Region gesetzt. Erleben Sie eine Reise zusammen mit unserem Barkeeper durch die Welt regionaler Spirituosen-Manufakturen und deren Rezeptgeheimnisse.

### ■ 3. Station · Ibiza del Mar

Die kleine spanische Tapasbar in der Fußgängerzone in Hanau. Hier überrascht Sie der Barkeeper mit einem Tequila Cocktail, es wird eine leckere Frozen-Margarita serviert.

### ■ 4. Station · Frau Trude – Steak & Wein

Dieses Jahr zum ersten Mal dabei. Neben ausgewählten Weinen und Craft-Beer-Sorten stehen auch einige ausgewählte Cocktails auf unserer Getränkekarte. Lassen Sie sich von unserem Bartender an diesem Abend zum Abschluss der Tour überraschen.

### Im Paketpreis von 39,- Euro sind enthalten:

Geführte Tour, je Location beschriebene Cocktails und Getränke.



### Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de

oder Tickets direkt online erwerben: [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)



## MÄRCHEN-MENÜ

15.05. · 16.05. · 23.05. · 24.05. · 27.05. · 28.05. · 29.05. · 30.05. · 31.05.  
07.06. · 13.06. · 14.06. · 19.06. · 20.06. · 21.06. · 23.06. · 24.06. · 25.06.  
26.06. · 27.06. · 28.06. · 01.07. · 03.07. · 04.07. · 05.07. · 07.07. · 08.07.  
09.07. · 10.07. · 11.07. · 12.07. · 14.07. · 15.07. · 16.07. · 17.07. · 18.07.  
19.07. · 21.07. · 22.07. · 23.07. · 24.07. · 25.07. & 26.07.

Schloss Philippsruhe – Schlossgastronomie

**Märchenhaft Speisen und märchenhaftes Theater – das bietet das „Märchen-Menü“, das die Schlossgastronomie zusammen mit den Brüdern Grimm Festspielen anbietet.**

Mit den Brüdern Grimm Festspielen ehrt die Stadt Hanau seit 1985 die deutschen Märchensammler und Sprachforscher Jacob und Wilhelm Grimm, die in Hanau geboren wurden. Die 36. Saison findet vom 15. Mai bis 27. Juli statt. Gezeigt werden im Amphitheater „Das tapfere Schneiderlein“ (Musical), „Schneeweißchen und Rosenrot“ (Familienstück mit Musik), „Der Rattenfänger von Hameln“ (Schauspiel) sowie „Der zerbrochene Krug“ (Reihe Grimm Zeitgenossen).

Die Schlossgastronomie Philippsruhe bietet vorab ein exklusives Abendessen im Gewölbekeller oder auf der Schlossterrasse an. Die Gastronomie befindet sich im Schloss Philippsruhe, direkt am Main gelegen, etwa fünf Gehminuten von der Festspielstätte entfernt.

17.00 Uhr: Menü-Beginn – Beginn der Vorstellung: 18.30 Uhr

17.30 Uhr: Menü-Beginn – Beginn der Vorstellung: 19.30 Uhr

18.30 Uhr: Menü-Beginn – Beginn der Vorstellung: 20.30 Uhr

**Im Paketpreis ab 50,10 Euro (abhängig von der Aufführung) sind enthalten:**

Eintrittskarte für die Brüder Grimm Festspiele, Menü in der Schlossgastronomie, Eintritt ins GrimmsMärchenReich und RMV-Ticket.

### **i** Reservierung und Infos:

Im Hanau Laden, an allen Frankfurt-Ticket-Vorverkaufsstellen, unter der Ticket-Hotline 069-1340400 oder im Internet unter [www.frankfurt-ticket.de](http://www.frankfurt-ticket.de).

Hinweis zur Online-Buchung: Bitte buchen Sie bei den angegebenen Terminen der Brüder Grimm Festspiele zunächst Ihre Plätze in der Preiskategorie I. Sobald Sie die hierfür Tickets in den Warenkorb gelegt haben, erhalten Sie die Zusatzoption, zusätzlich für das Menü zu bestellen. Bitte achten Sie darauf, dass die Anzahl übereinstimmt.

## ERDBEERPFLÜCKTOUR – AUF DEM KINZIGHEIMER HOF

21.05. & 11.06.2020 · 10.00 – ca. 13.00 Uhr · Abfahrt: Marktplatz Hanau

**Wir fahren mit der Märchenbahn mit Groß und Klein zum Erdbeerenpflücken.**

Die Märchenbahn startet am Marktplatz. Nach ca. 15 Minuten Fahrt erreichen wir bei herrlicher Musik und Märchenerzählungen den Kinzigheimer Hof. Hier wartet die Betreiberin Alexandra Schneider mit interessanten Informationen zum Thema „Erdbeeren“. Mit einem Körbchen für 1 kg Erdbeeren geht es zum Selbstpflücken in die Felder. Der Kinzigheimer Hof bietet auch viele weitere leckere Erdbeerprodukte an.

### **Im Paketpreis enthalten:**

Musik & Märchenerzählung und 1 kg Erdbeeren.

Erwachsene: 27,- Euro

Kinder 2 bis 14 Jahre: 12,50 Euro

Familien: 2 Erwachsene & 2 Kinder: 68,- Euro

### **i** Reservierung und Infos:

Schimmelpfennig Reisen Hanau · Telefon: 06181-572288

E-Mail: [maerchenbahn@schimmelpfennig.de](mailto:maerchenbahn@schimmelpfennig.de)



## BURGER & BIER

18.06.2020 · Sommerspecial · ab 19.00 Uhr · Central – Café & Bar

**Handgemacht – ehrlich – lecker!**

Hier erwartet Euch eine Auswahl verschiedener Burger im Fingerfoodstyle: Vom Chilli-Cheese- über Honymustard- bis hin zum Beyond-Burger, dem Hype aus Amerika, dazu heimisches Bier vom Fass und gute Musik aus den Boxen.

Bei schönem Wetter auf der Dachterrasse – Join in!

**Im Paketpreis von 19,- Euro sind enthalten:**

Burger All-you-can-eat, Wasser und Bier vom Fass – so viel ihr wollt!

### **i** Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

Telefon: 06181-5077230 · Mo.–Fr. 10.00–18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de

Oder Tickets direkt online erwerben: [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)

## KAFFEE-SEMINAR

24.10.2020 · 19.00 – 21.30 Uhr · Coffee-Bay Hanau – am Freiheitsplatz

**Tauchen Sie ein in die Welt des beliebtesten Getränks der Deutschen.**

In Zusammenarbeit mit der Privatrösterei W&S Kaffee erleben Sie einen vielseitigen Einblick in die Welt des Kaffees. Dabei erläutern wir Ihnen die Herkunft sowie die Basis eines guten Espresso.

**Im Paketpreis von 54,90 Euro sind enthalten:**

250g feinste Bohne (Coffee-Bay House Blend), 2 verschiedene Kaffeespezialitäten sowie eine süße Überraschung für den sinnlichen Moment.

Sondertermine ab 10 Personen auf Anfrage.

### **i** Reservierung und Infos:

Coffee-Bay Hanau · Telefon: 06181-6102719

E-Mail: [hanau@coffee-bay.de](mailto:hanau@coffee-bay.de)

## GÄNSE-MARSCH

11.11.2020 · 18.00 Uhr · Graf Ludwig

**Winterzeit ist Gänsezeit!**

Wenn die Tage wieder kürzer und dunkler werden, verbringt man gerne ein paar gesellige Stunden mit Freunden oder der Familie bei einem guten Essen, an einem festlich gedeckten Tisch.

Zum Martinstag und Start der Gänsezeit haben wir Ihnen ein köstliches Menü kreiert.

– Gruß aus der Küche

– „Gänseburger“ – Kartoffelrösti mit Rotkrautsalat, Gänsegeröstel und Maronenpüree

– Gänsebrühe mit Gemüseperlen und Flädle

– Gebratene Gänseleber mit Quitten-Apfelkompott an Rapunzelsalat

– Gans in zwei Gängen – Gänsebrust mit Schwarzwurzelpüree und Holunderjus und Gänsekeule mit Kartoffelkloß, gebratene Rosenkohlblätter und Gänsesoße

– Gänse Liesel's Traum

**Im Paketpreis von 88,- Euro sind enthalten:**

Gänsemenu und korrespondierende Getränke.

### **i** Reservierung und Infos:

Graf Ludwig · Kerstin Schaal

Telefon: 06181-5075530

E-Mail: [info@graf-ludwig.de](mailto:info@graf-ludwig.de)

Mit dem Besuch dieser Veranstaltung erklären Sie sich einverstanden, dass alle dort von Ihrer Person entstehenden Bildaufnahmen unwiderruflich zeitlich, räumlich sowie inhaltlich uneingeschränkt für Werbe- und PR-Zwecke im Zusammenhang mit der Veranstaltungsreihe genutzt werden dürfen.



## JANUAR

- 04.01. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
16.01. **François-Tasting** · Wohnzimmer · Schlossplatz  
23.01. **Whisky-Tasting** · Landgasthof Anker Hanau  
(Veranstalter: Pfeifenstube Heck)  
25.01. **In die Töpfe... fertig los!** · Hotel Villa Stokkum  
25.01. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar  
30.01. **Kulinarische Weltreise** · Florenz/Italien  
Frau Trude – Steak & Wein

## FEBRUAR

- 01.02. **Grillkurs „Das perfekte Steak“** · Frau Trude – Steak & Wein  
01.02. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
15.02. **In die Töpfe... fertig los!** · Hotel Villa Stokkum  
27.02. **Kulinarische Weltreise** · Barcelona/Spanien  
Frau Trude – Steak & Wein  
29.02. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar

## MÄRZ

- 05.03. **Apfelweinprobe mit Jörg Stier** · Klara – Küche & Bar  
07.03. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
12.03. **François-Tasting** · Wohnzimmer · Schlossplatz  
18.03. **Whisky Tasting – St. Patrick's Day** · Landgasthof Anker Hanau  
(Veranstalter: Pfeifenstube Heck)  
24.03. **Klaras Sternezauber** · Sterneküche mit Jan Hoffmann  
Klara – Küche & Bar  
26.03. **Kulinarische Weltreise** · Buenos Aires/Argentinien  
Frau Trude – Steak & Wein  
26.03. **Durch die Staanemer Altstadt** · Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum  
28.03. **In die Töpfe... fertig los!** · Hotel Villa Stokkum  
28.03. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar  
31.03. **Wein & Kulinarik** · Klara – Küche & Bar

## APRIL

- 02.04. **Bier-Tour** · Treffpunkt: Central – Café & Bar  
04.04. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
09.04. **Durch die Staanemer Altstadt** · Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum  
18.04. **Hessische Genusstour** · Treffpunkt: Märchencafé  
21.04. **Better-Burger-Tour** · Treffpunkt: Central – Café & Bar  
21.04. **Grüne-Soße-Tour** · Treffpunkt: Graf Ludwig  
22.04. **Grüne-Soße-Tour** · Treffpunkt: Graf Ludwig  
23.04. **Kulinarische Weltreise** · Dublin/Irland  
Frau Trude – Steak & Wein  
25.04. **In die Töpfe... fertig los!** · Hotel Villa Stokkum  
25.04. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar

## MAI

- 02.05. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
07.05. **Craft-Beer-Tasting** · Klara – Küche & Bar  
14.05. **François-Tasting** · Wohnzimmer · Schlossplatz  
14.05. **Cocktail-Tour** · Treffpunkt: Central – Café & Bar  
15. & 16.05. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
16.05. **Hessische Genusstour** · Treffpunkt: Märchencafé  
20.05. **Durch die Staanemer Altstadt** · Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum  
21.05. **Erdbeerpflücktour** · Auf dem Kinzigheimer Hof  
Abfahrt: Marktplatz  
23. & 24.05. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
27.–31.05. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
28.05. **Kulinarische Weltreise** · Sydney/Australien  
Frau Trude – Steak & Wein  
30.05. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar

## JUNI

- 04.06. **Durch die Staanemer Altstadt** · Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum  
06.06. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
07.06. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
11.06. **Erdbeerpflücktour** · Auf dem Kinzigheimer Hof  
13. & 14.06. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
18.06. **Burger & Bier** · Central – Café & Bar  
19.–21.06. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
20.06. **Hessische Genusstour** · Treffpunkt: Märchencafé  
23.–28.06. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
27.06. **In die Töpfe... fertig los!** · Hotel Villa Stokkum

## JULI

- 01.07. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
03. & 04.07. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
04.07. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
05.07. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
07.–12.07. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
14.–19.07. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
18.07. **Hessische Genusstour** · Treffpunkt: Märchencafé  
21.07. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie  
22.–26.07. **Märchen-Menü** · Schloss Philippsruhe · Schlossgastronomie

## AUGUST

- 01.08. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
13.08. **Durch die Staanemer Altstadt** · Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum  
22.08. **Hessische Genusstour** · Treffpunkt: Märchencafé  
29.08. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar

## SEPTEMBER

- 05.09. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
08.09. **Better-Burger-Tour** · Treffpunkt: Central – Café & Bar  
17.09. **Bier-Tour** · Treffpunkt: Central – Café & Bar  
17.09. **Durch die Staanemer Altstadt** · Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum  
19.09. **Hessische Genusstour** · Treffpunkt: Märchencafé  
24.09. **Kulinarische Weltreise** · Rio de Janeiro/Brasilien  
Frau Trude – Steak & Wein  
26.09. **In die Töpfe... fertig los!** · Hotel Villa Stokkum  
26.09. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar

## OKTOBER

- 01.10. **Cocktail-Tour** · Treffpunkt: Central – Café & Bar  
01.10. **Durch die Staanemer Altstadt** · Treffpunkt: Hotel Villa Stokkum  
03.10. **Französischer Flair** · Patricia's Millèsimes  
13.10. **Klaras Sternezauber** · Sterneküche mit Jan Hoffmann  
Klara – Küche & Bar  
17.10. **Hessische Genusstour** · Treffpunkt: Märchencafé  
22.10. **Craft-Beer-Tasting** · Treffpunkt: Klara – Küche & Bar  
24.10. **Kaffee-Seminar** · Coffee-Bay Hanau (Am Freiheitsplatz)  
29.10. **Kulinarische Weltreise** · Tirol/Österreich  
Frau Trude – Steak & Wein  
31.10. **In die Töpfe... fertig los!** · Hotel Villa Stokkum  
31.10. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar

## NOVEMBER

- 05.11. **Apfelweinprobe mit Jörg Stier** · Klara – Küche & Bar  
07.11. **Grillkurs „Das perfekte Steak“** · Frau Trude – Steak & Wein  
11.11. **Gänse-Marsch** · Graf Ludwig  
19.11. **Kulinarische Weltreise** · New York/USA  
Frau Trude – Steak & Wein  
21.11. **Hessische Genusstour** · Treffpunkt: Märchencafé  
24.11. **Wein & Kulinarik** · Klara – Küche & Bar  
28.11. **In die Töpfe... fertig los!** · Hotel Villa Stokkum  
28.11. **Cocktail-Kurs** · Central – Café & Bar



## VERANSTALTER

### **Best Western Premier Hotel Villa Stokkum**

Steinheimer Vorstadt 70 · 63456 Hanau · Tel. 06181-664-0  
[www.villastokkum.de](http://www.villastokkum.de)

**Bunsters** · Schnurstraße 10 · 63450 Hanau · Tel. 06181-4270127  
[www.bunsters.de](http://www.bunsters.de)

**Central – Café & Bar** · Am Markt 21b · 63450 Hanau · Tel. 06181-5077230  
(Büro: Mo. – Fr. 10.00 – 18.00 Uhr) · [www.central-hanau.de](http://www.central-hanau.de)

**Coffee-Bay Hanau** · Salzstraße 26 · 63450 Hanau · Tel. 06181-6102719  
[www.coffee-bay.com](http://www.coffee-bay.com)

**Frau Trude – Steak & Wein** · Große Dechaneistraße 24 · 63450 Hanau  
Tel. 06181-5071671 · [www.trude-hanau.de](http://www.trude-hanau.de)

**Graf Ludwig** · Kastanienallee 2a · 63454 Hanau · Tel. 06181-5075530  
[www.graf-ludwig.de](http://www.graf-ludwig.de)

**Hanau a Go Go** · Hirschstraße 5 · 63450 Hanau · Tel. 06181-4348718  
[www.hanauagogo.de](http://www.hanauagogo.de)

**Hip Hopfen** · Hirschstraße 12 · 63450 Hanau · Tel. 06181-7019831  
[www.hip-hopfen.de](http://www.hip-hopfen.de)

**Ibiza del Mar** · Salzstraße 17 · 63450 Hanau · Tel. 06181-4278241  
[www.ibizadelmar.de](http://www.ibizadelmar.de)

**Oak Barrels** · Französische Allee 16 · 63450 Hanau · Tel. 06181-254132  
[www.hannenfass-hanau.de](http://www.hannenfass-hanau.de)

**Klara – Küche & Bar** · Am Markt 8c · 63450 Hanau · Tel. 06181-5077230  
(Büro: Mo. – Fr. 10.00 – 18.00 Uhr) · [www.klara-hanau.de](http://www.klara-hanau.de)

**Lug Ins Land** · Schloßstraße 1a · 63456 Hanau · Tel. 06181-659725  
[www.luginsland-hanau.de](http://www.luginsland-hanau.de)

**Märchencafé** · Am Markt · 63450 Hanau · Tel. 06181-6109990  
[www.maerchencafe-hanau.de](http://www.maerchencafe-hanau.de)

**Pfeifen-Stube Heck** · Rosenstraße 15 · 63450 Hanau · Tel. 06181-20585

**Schimmelpfennig Reisen** · Josef-Bautz-Straße 3 · 63457 Hanau  
Tel. 06181-572288 · [www.maerchenbahn.de](http://www.maerchenbahn.de)

**Schloss Gastronomie** · Philippsruher Allee 45 · 63454 Hanau  
Tel. 06181-5077167 · [www.schlossphilippsruhe-hanau.de/gastronomie](http://www.schlossphilippsruhe-hanau.de/gastronomie)

**Wohnzimmer** · Schlossplatz 2 · 63450 Hanau · Tel. 06181-4343269

**Zum Rothen Löwen** · Landstraße 4 · 63454 Hanau · Tel. 06181-4272834  
[www.zum-rothen-loewen.de](http://www.zum-rothen-loewen.de)

**hanau |  
marketing** GmbH

Am Markt 14 – 18 · 63450 Hanau  
Telefon: 06181-4289480  
E-Mail: [info@hanau-marketing-gmbh.de](mailto:info@hanau-marketing-gmbh.de)  
Geschäftsführer: Martin Bieberle  
[www.hanau-marketing-gmbh.de](http://www.hanau-marketing-gmbh.de)  
[www.gastronomie.hanau.de](http://www.gastronomie.hanau.de)

*Mit freundlicher  
Unterstützung der  
Tourist-Information  
der Stadt Hanau*