



CORONA-
KONFORM

GENUSS Touren 2021

JANUAR – JUNI

Die kulinarischen Seiten von
Hanau erleben –
Das sichere Erlebnisgeschenk!

www.gastronomie.hanau.de

hanau |
marketing





**SICHER EINKAUFEN, ERLEBEN
UND GENIESSEN IN HANAU
DANK HYGIENE-CHECK.**

Für Ihre Sicherheit.

Für Handel und Gastronomie.

Sie möchten mitmachen
und profitieren?

Dann kontaktieren Sie uns:
hygienecheck@hanau.de
Telefon: 06181-4289480

**HANAU STEHT
AUF HYGIENE**



GENUSS*Touren*

Die kulinarischen Seiten
von Hanau erleben –
Das sichere Erlebnisgeschenk

Es begann mit der Idee einiger weniger Gastro-
nomen und ist mittlerweile eine echte Erfolgs-
geschichte. Jetzt wird das nächste Kapitel unter
den aktuell besonders zu beachtenden Hygiene-
Regeln geschrieben. Der Genussfaktor ist weiter-
hin hoch und eben besonders sicher – darauf
legen die Hanauer Gastgeberinnen und Gast-
geber gesteigerten Wert. Die originellen Touren
beinhalten Pakete mit Verkostung von erlesenen
Getränken und regionalen Köstlichkeiten.

Entdecken Sie die Genussvielfalt im Paket!



WEIN-TASTING

09.01.2021 · 19.00–23.00 Uhr · Place de Provence

Machen Sie einen Spaziergang in der Provence.

Entdecken Sie vier Qualitätsweine begleitet von einem feinen Menü auf der Basis von schwarzen Trüffeln aus dem Vaucluse.

Im Paketpreis von 55,- Euro/Person sind enthalten:

Vier Weinsorten inklusive Menü.

Maximale Teilnehmerzahl: 25

i Reservierung und Infos:

Place de Provence · Telefon: 06181-6108741

E-Mail: info@place-de-provence.de

COCKTAIL-KURS

30.01., 27.02., 27.03., 24.04., 29.05. & 26.06.2021 · 15.00–18.00 Uhr

Central – Café & Bar

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

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

Im Paketpreis von 45,- Euro/Person sind enthalten:

Cocktail-Kurs mit professionellem Barkeeper, Handout und Diplom.

Maximale Teilnehmerzahl: 12

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 · Tel.: 06181-5077230 · Fr. 10.00–18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de

Oder Tickets direkt online erwerben: www.central-hanau.de

KULINARISCHE WELTREISE

28.01.2021: Buenos Aires – Argentinien · 25.02.2021: Sydney – Australien

25.03.2021: New York – USA · 29.04.2021: Buenos Aires – Argentinien

27.05.2021: Sydney – Australien · 24.06.2021: New York – USA

Jeweils 19.00–22.30 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 ein Dessert nach Wahl für alle Gäste. Ob leckeres Craft-Bier, die passenden Weine oder eine alkoholfreie Alternative – Sie entscheiden!

Im Paketpreis ab 59,- Euro/Person sind enthalten:

Alle Speisen und verschiedene Getränkeoptionen.

Maximale Teilnehmerzahl: 60

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



HESSISCHER TAPAS-ABEND

03.02., 10.02., 17.02., 24.02.2021 · 18.30–21.00 Uhr · Come In

Geht es Ihnen auch so? Sie gehen typisch hessisch Essen und auf der Speisekarte „lacht“ Sie so manches Gericht an. Die Auswahl ist schwer – eigentlich möchten Sie ja alles probieren. Da können wir helfen.

Wir haben für Sie die typisch hessischen Spezialitäten in kleinen Portionen angerichtet:

- Kartoffelsupp' mit Mini-Würstl
- Handkäs'-Salat mit Äpfeln und roten Zwiebeln
- Himmel und Erd'
- Hessische Tortilla
- Mini-Handkäs'-Burger
- Kartoffel mit grüner Soße
- Apfel-Tiramisu

Dazu reichen wir 0,5l Walther-Apfelwein
(alternativ: eine Karaffe Wasser)

Im Paketpreis von 19,50 Euro/Person sind enthalten:

5 Tapas nach Wahl inklusive 1 Getränk.

Maximale Teilnehmerzahl: 30

i Reservierung und Infos:

Come In · Telefon: 06181-3074372
E-Mail: info@comein-hanau.de

GRILLKURS „DAS PERFEKTE STEAK“

06.02.2021 · 11.00–15.00 Uhr · Frau Trude – Steak & Wein

Wir lieben Fleisch!

Bei unseren neuen Grillseminaren möchten wir Ihnen bestimmt keinen Grill verkaufen, sondern werden Ihnen ein paar Geheimnisse aus unserer Küche preisgeben.

Wie treffe ich die Garstufen, welcher Cut eignet sich besonders gut zum Grillen? Wir möchten Ihnen ein 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.

- Gegrilltes Beef-Tartar vom Simmentaler Rind
- Spezialitäten vom Rind aus dem Dry Ager
- Iberico Bone-in
- Tomahawk-Steak

Außerdem erhalten Sie ein Diplom und ein Rezepthandbuch für Zuhause.

Im Paketpreis von 89,- Euro/Person sind enthalten:

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

Maximale Teilnehmerzahl: 18

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



APFELWEINPROBE MIT JÖRG STIER

04.03.2021 · 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/Person sind enthalten:

5-Gänge Menü, inklusive Wasser und begleitende Getränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

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

Die Genuss-Touren für die zweite Jahreshälfte 2021 erscheinen im Mai.

Freuen Sie sich u.a. auf „Ganz viel Gans“, Tastings im „American Barbecue“-Style und viele weitere Leckereien...

Infos: www.gastronomie.hanau.de

WEIN & KULINARIK

16.03.2021 · 19.30 – ca. 22.30 Uhr · Treffpunkt: Klara – Küche & Bar

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

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

Danach servieren wir Ihnen das Kikok-Hähnchen mit Rote-Beete-Risotto. Das Kikok-Hähnchen ist ein Hähnchen, das 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 Weißwein-Auswahl von deutschen Winzern, die wir in der Klara anbieten.

- Danach begeben wir uns in die im Juni 2019 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 Iberico-Schweins 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/Person sind enthalten:

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

Maximale Teilnehmerzahl: 50

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



KLARAS STERNENZAUBER – STERNEKÜCHE MIT JAN HOFFMANN

23.03.2021 · 19.30 – ca. 22.30 Uhr · Klara – Küche & Bar

Jan Hoffmann – 2018 zu Europas jüngstem vegetarischem Sternekoch ausgezeichnet – präsentiert eine „Reise durch die Region“.

Jan Hoffmann wurde als Koch des „Seven Swans“ in Frankfurt bekannt. 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 Sterne-Koch – und das auch noch als jüngster von insgesamt vier Sterneträgern in Europa. Aktuell betreibt er in Kronberg im Taunus die „Villa Philippe“.

Erleben Sie eine kulinarische Reise mit den besten Zutaten aus der Region.

Im Paketpreis von 95,- Euro/Person sind enthalten:

Vegetarisches 7-Gänge-Menü (Menüfolge saisonal/regional je nach Verfügbarkeit), inklusive Wasser und begleitenden Getränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

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

BIER-TOUR

01.04.2021 · 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. Wie wäre es mit einem herben Hannen Alt und/oder einem milden 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.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

i Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar · Tel.: 06181-5077230 · Fr. 10.00 – 18.00 Uhr

E-Mail: info@central-hanau.de

Oder Tickets direkt online erwerben: www.central-hanau.de



BETTER-BURGER-TOUR

20.04.2021 · 19.00 – ca. 22.30 Uhr · Treffpunkt: Central – Café & Bar

Keine Lust mehr auf Standard? Lassen Sie sich zeigen, dass Sie noch lange nicht alles entdeckt und gekostet habt, was die Welt der Burger zu bieten hat.

Wir stellen Ihnen 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 diesem Abend sind Sie alle die Jury und dürfen 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. 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 unserer offenen Küche an. Handwerk ist unsere Leidenschaft – probieren Sie selbst!

Im Paketpreis von 45,- Euro/Person sind enthalten:

Geführte Tour, je Location oben beschriebene Leckereien und Getränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

i Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar · Tel.: 06181-5077230 · Fr. 10.00 – 18.00 Uhr
E-Mail: info@central-hanau.de
Oder Tickets direkt online erwerben: www.central-hanau.de

GRÜNE-SOSSE-TOUR

04.05. & 05.05.2021 · 18.30 Uhr · Treffpunkt: Klara – Küche & Bar

Die Vielfalt der „Grie Soß“ gemeinsam erleben.

Drei Hanauer Gastronomen verzaubern für Sie die sieben Kräuter in einen gelungenen kulinarischen Frühlingsabend.

■ 1. Station: Klara – Küche & Bar

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

■ 2. Station: Zum Rothen Löwen

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

■ 3. Station: Frau Trude – Steak & Wein

- Wildfanggarnele auf gebratenem grünen Spargel mit Grüner-Soße-Hollandaise
- Grüne-Soße-Süppchen mit Kräutercroutons
- Flanksteakstreifen mit Grüner-Soße-Butter und Kartoffelplätzchen

Im Paketpreis von 79,- Euro/Person sind enthalten:

Speisen, Getränke und Shuttle-Service

Maximale Teilnehmerzahl: 25

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



COCKTAIL-TOUR

06.05.2021 · 19.00 – ca. 22.30 Uhr · Treffpunkt: Central – Café & Bar

Eine exklusiv geführte Tour mit Guide durch drei 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

Hier 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: Frau Trude – Steak & Wein

Neben ausgewählten Weinen und Craft Bier 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/Person sind enthalten:

Geführte Tour, je Location oben beschriebene Cocktails und Getränke.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

i Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar · Tel.: 06181-5077230 · Fr. 10.00 – 18.00 Uhr
E-Mail: info@central-hanau.de
Oder Tickets direkt online erwerben: www.central-hanau.de

SPARGEL DICH FIT!

20.05. und 27.05.2021 · 17.30 – 20.00 Uhr · Come In

Kennen Sie die Geschichten rund um den Spargel?

Z.B. wie eine Frau 160 Spargelköpfe aß und behauptete, Sie wäre von einem neuen Christus schwanger? Diese Geschichte, andere Weisheiten und Historisches erfahren Sie, während Sie leckere Spargelgerichte genießen.

Buffet mit Spargelgerichten:

- Spargelcremesuppe
- Spargel mit Sauce Hollandaise
- Schnitzel mit Spargel
- Pfannkuchen mit Spargel
- Schweinemedallions mit Spargel
- Bunte Spargel-Gemüse-Pfanne
- Dessert
- Inklusive ¼ Weißwein

Im Paketpreis von 24,50 Euro/Person sind enthalten:

Spargel vom „All you can eat“-Buffet inklusive ¼ l Weißwein.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

i Reservierung und Infos:

Come In
Telefon: 06181-3074372
E-Mail: info@comein-hanau.de



CRAFT-BEER-TASTING

20.05.2021 · 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.

Maximale Teilnehmerzahl: 40

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

BURGER & BIER

17.06.2021 · Sommerspecial · ab 19.00 Uhr · Central – Café & Bar

Handgemacht – ehrlich – lecker!

Hier erwarten Sie eine Auswahl verschiedener Burger im Fingerfood-Style.

Vom „Chilli-Cheese“ und „Honey mustard“ bis hin zum „Beyond Burger“ – dem Hype aus Amerika. Dazu heimisches Bier vom Fass und gute Musik aus den Boxen.

Das Ganze findet bei schönem Wetter auf unserer Dachterrasse statt – Join in!

Im Paketpreis von 19,- Euro/Person sind enthalten:

Burger „All you can eat“, inklusive Wasser und Bier vom Fass – so viel Sie wollen!

Maximale Teilnehmerzahl: 60

i Reservierung und Infos:

Central – Café & Bar

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

E-Mail: info@central-hanau.de

Oder Tickets direkt online erwerben:

www.central-hanau.de



DER GRIMMSCHECK

VIELE MÖGLICHKEITEN. EIN GUTSCHEIN.

Einzulösen bei über 250 Partnern
in Hanau – auch in der Gastronomie.

Alle Infos und Partner finden Sie unter
www.grimmscheck.hanau.de



 Sparkasse
Hanau

**FORUM
HANAU**

hanau |
marketing GmbH

VERANSTALTER

Bunsters · Schnurstraße 10 · 63450 Hanau
Telefon 06181-4270127 · www.bunsters.de

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

Come In · Adalbert-Eisenhuth-Straße 1 · 63457 Hanau
Telefon: 06181-3074372 · E-Mail: info@comein-hanau.de
www.comein-hanau.de

Frau Trude – Steak & Wein
Große Dechaneistraße 24 · 63450 Hanau
Telefon 06181-5071671 · www.trude-hanau.de

Hanau A Go-Go · Hirschstraße 5 · 63450 Hanau
Telefon 06181-4348718 · www.hanauagogo.de

Hip-Hopfen Craft Beer Store
Hirschstraße 12 · 63450 Hanau
Telefon 06181-7019831 · www.hip-hopfen.de

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

Place de Provence · Am Markt 8a · 63450 Hanau
Telefon: 06181-6108741 · E-Mail: info@place-de-provence.de
www.place-de-provence.de

Zum Rothen Löwen · Landstraße 4 · 63454 Hanau
Telefon: 06181-272834 · www.zum-rothen-loewen.de

**hanau |
marketing** GmbH

Am Markt 14–18 · 63450 Hanau
Telefon: 06181-4289480
E-Mail: info@hanau-marketing-gmbh.de
Geschäftsführer: Martin Bieberle
www.hanau-marketing-gmbh.de
www.gastronomie.hanau.de