



# Genuss-Festival Erlangen

21. bis 23. Februar 2019



GENUSS  
FESTIVAL  
ERLANGEN

präsentiert von  
**Autohaus KROPF**

Mehr Angebote, mehr Service

... zum besseren Preis!

# *Herzlich Willkommen*

zum 3. Genuss-Festival Erlangen

Wir alle wollen Erlangens Genießerherzen höher schlagen lassen  
und freuen uns auf Ihren Besuch!



Von links nach rechts:

Marco Altmann (Restaurant Altmann' s Stube), Christian Frank (Erlanger Tourismus und Marketing Verein e. V.), Zacharias Dengler (Restaurant Das Muskat),  
Max Wiegner (Restaurant Rosmarin), Dominik Polster (Landgasthaus Polster), Christian Schauer (Landgasthaus Polster), Uli Krug (Restaurant ZEN),  
Fritz Striegel (Gasthaus Alter Brunnen), Vincent Helmstädt (Havana Bar)

# Infos & Tickets

Informationen zum Genuss-Festival erhalten Sie per Telefon, E-Mail oder vor Ort in der Tourist-Information Erlangen. Auch die Tickets können auf diesen Wegen reserviert bzw. erworben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen diese gerne per Post zzgl. einer Bearbeitungsgebühr von 5,00 € inkl. MwSt. zu.

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0

E-Mail: [tourist@etm-er.de](mailto:tourist@etm-er.de)

Internet: [www.erlangen.info](http://www.erlangen.info)

Vor Ort: Tourist-Information Erlangen, Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen  
Mo–Fr: 9–18 Uhr

Bitte beachten Sie die begrenzte Verfügbarkeit der Plätze.  
Das Mindestalter für eine Teilnahme beträgt 18 Jahre.



ERLANGER TOURISMUS  
UND MARKETING VEREIN E.V.

# Genuss-Safari

Begeben Sie sich vom 21. bis 23. Februar 2019 (Donnerstag bis Samstag) auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Erlanger Innenstadt. Sieben besondere Geschäfte laden Sie ein, ausgewählte Köstlichkeiten zu degustieren und Interessantes über diese zu erfahren.

Bevor Sie Ihre individuelle Entdeckungsreise starten können, erwerben Sie ein Ticket in der Tourist-Information Erlangen in der Goethestraße 21 a.

Bitte beachten Sie, dass die Tickets ausschließlich im Aktionszeitraum, während der Öffnungszeiten des teilnehmenden Geschäfts, einlösbar sind.

Leckere Köstlichkeiten werden angeboten von:

- 1 Pralinen und mehr
- 2 Kunst Café Erlangen
- 3 Vom Fass
- 4 Naturkost Vier Jahreszeiten
- 5 Betten Bühler
- 6 Zuckerbunt
- 7 Frucht-Ecke Marburger

Die Stationen können in beliebiger Reihenfolge besucht werden.

7 Partner – ein Preis  
21,00 €  
pro Person



1

2

3

4

5

6

7

THEATERSTR.

KUTTLERSTR.

GLOCKENSTR.

WASSERTURMSTR.

HEUWAAGSTR.

HEUWAAGSTR.

GOETHE-STR.

PAULISTR.

PAULISTR.

PAULISTR.

HELMSTR.

HAUPTSTR.



## Frucht-Ecke Marburger

Nürnberger Str. 47 b, 91052 Erlangen

Mo–Fr: 9.30–18.30 Uhr, Sa 9.30–16.00 Uhr

Seit nunmehr über 25 Jahren gibt es die FRUCHT-ECKE der Familie Marburger am Bohlenplatz. In dieser Zeit hat sich viel in Erlangen verändert aber auch in der FRUCHT-ECKE. Kennen Sie schon die neue „WEIN-ECKE“? Nehmen Sie Platz zu einem Glas Wein und lassen sich dazu Häppchen mit leckeren Pasteten schmecken.



## Kunst Cafe Erlangen

Heuwaagstr. 7, 91054 Erlangen

Mo–Sa: 10–18 Uhr

Bunter, fantasievoller, biologischer und leckerer! Im Kunst Cafe trifft kreative Küche auf originelle Kunst. In diesem besonderen Ambiente servieren wir Ihnen einen Milchtraum, den Sie in verschiedenen Geschmacksrichtungen genießen können.



## Naturkost Vier Jahreszeiten

Richard-Wagner-Str. 2, 91054 Erlangen

Mo–Fr: 8–19 Uhr, Sa: 8–18 Uhr

Natürliche Lebensmittel stehen im Naturkost Vier Jahreszeiten an erster Stelle. Das große Sortiment, in dem es u. a. eine große Auswahl erlesener Weine aus Deutschland, Italien, Frankreich und Spanien sowie eine vielfältige Käsetheke gibt, lässt jedes Genießerherz höher schlagen. Lassen Sie Ihre Geschmackssinne bei einem Glas Wein mit Käse aufleben und schmecken Sie den Unterschied.



Pralinen & mehr

## Pralinen und mehr

Heuwaagstraße 14, 91054 Erlangen

Mo–Fr: 09–18 Uhr, Sa: 09–14 Uhr

Lassen Sie sich von Pralinen & mehr in die Welt der Schokolade entführen! Unter feinen belgischen Pralinen und fränkischen Schokoladen-Kreationen finden Sie bestimmt auch Ihren persönlichen Favoriten. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit einer kleinen Auswahl dieser süßen Köstlichkeiten.



vom  
FASS

## Vom Fass

Hauptstr. 40 a, 91054 Erlangen

Mo–Mi: 10–18 Uhr, Do–Fr: 10–18:30 Uhr, Sa: 10–16 Uhr

Feiner Eierlikör und Orange, ob das schmeckt? Probieren Sie den feinen Orangeneierlikör und überzeugen Sie sich von seinem Geschmack. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie neue Rezeptideen, die besonders lecker mit einem der vielen fruchtigen Essigen und Ölen schmecken.

## Villa Zuckerbunt

Fahrstr. 11, 91054 Erlangen

Mo - Fr: 10–18 Uhr, Sa: 10–14 Uhr

Mini-Pizza und süß, das geht?! Stilecht verpackt und voller Fruchtsaft sind die kleinen Leckereien, welche Sie in der Villa Zuckerbunt erwarten. Neben den Mini-Pizzen gibt es hier auch eine Seltenheit, Gummibärchen mit Alkohol. Von Caipirinha über Hugo bis hin zu Kir Royal reicht das Sortiment – ein Cocktailgenuss der besonderen Art.

## Betten Bühler

Hauptstr. 2, 91054 Erlangen

Mo - Fr: 10–19 Uhr, Sa: 10–18 Uhr

Gut schlafen ist ein Genuss... und ein gutes Glas Wein ebenso. Seit über 15 Jahre verbinden wir dieses Genusserlebnis und bieten eine kleine, aber feine Wein-Auswahl ausschließlich von persönlich bekannten Winzern aus Deutschland, Österreich und Italien an. Als Initiator des Partnerschaftsweines Erlangen-Bozen möchten wir Ihnen alle drei Sorten – Weiß – Rosé – Rot zur Verkostung anbieten.

BETTEN  
BÜHLER

# Dinnerabende

*21.-23. Februar 2019, Beginn: 18.30 oder 19.00 Uhr*

Bereits im dritten Jahr laden an drei Abenden Erlanger Top-Gastronomen ein, um ihren Gästen ein mehrgängiges Menü vom Feinsten zu kreieren. Lassen Sie den Abend zu einem echten Gaumenschmaus werden.

Kulinarisch verwöhnen werden Sie:

Der Gasthof „Alter Brunnen“, Marloffstein

Die Cocktailbar „Havana Bar Erlangen“

Das Restaurant „Altmann's Stube“

Das Restaurant „Das Muskat“

Das Landgasthaus „Polster“, Kosbach

Das Restaurant „Rosmarin“ im Hotel Bayerischer Hof

Das Restaurant „ZEN“

Informationen zu den Restaurants sowie die Gourmet-Menüs finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

# Dinnerabend

Fritz Striegel jun.



## Alter Brunnen

Der Gasthof Alter Brunnen in Marloffstein überzeugt mit einem atemberaubenden Fernblick aus dem Wintergarten sowie traditioneller und kreativer Küche. Neben dem typisch fränkischen Geschmack bietet das Familienunternehmen auch moderne Neukreationen aus eigener Feder.

Moderne Gerichte kreiert aus regionalen Zutaten, dies ist die Leidenschaft des Küchenchefs Fritz Striegel Junior. Der Gasthof, benannt nach dem historischen Dorfbrunnen Marloffsteins von 1730 direkt vor dem Haus, wird seit sechs Generationen im Familienbesitz geführt. So war es fast selbstverständlich, dass auch der 27-jährige Junior nach den verschiedenen Stationen seiner Ausbildung nach Marloffstein dem Weg seiner Vorbilder, dem Vater und Großvater, folgt und in den Familienbetrieb zurückkehrt. Heute ist Fritz Striegel Senior zuständig für die traditionelle Hausmannskost, während Fritz Striegel Junior die Gäste kreativ und hochwertig immer wieder neu überrascht.



## Wo?

Hotel & Gasthof Alter Brunnen  
Am alten Brunnen 1, 91080 Marloffstein

## Wann?

21./22.02.2019, 19 Uhr

## Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0  
E-Mail: [tourist@etm-er.de](mailto:tourist@etm-er.de)  
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,  
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen  
Mo–Fr 09–18 Uhr

Preis:  
54,00 €  
pro Person



## Vier-Gänge-Menü

### Vorspeise

Gänseleber mit Petersilienwurzel

### 1. Zwischengang

Geflämter Stör mit Hagebutte und Mandeln

### 2. Zwischengang

Rote Beete Kaltschale mit Meerretticheis

### Hauptgang

Lammrücken mit Artischockenfonde,  
schwarzem Venere Reis und Fenchel

### Dessert

Sorbet vom fränkischen Apfel mit Pinienküchlein  
und Honig-Gewürzsud

# Dinnerabend

Vincent Helmstädt



## Havana Bar

Die Havana Bar steht seit fast 20 Jahren für gehobene Barkultur der Extraklasse. Die vielfach preisgekrönte Cocktailinstitution im Erlanger „Schiffstraßenviertel“ ist weit über die Grenzen der Stadt bekannt, und hat sich jüngst mit hohen Rankings im „Falstaff Barguide“, „Mixology Barguide“ und „Der Feinschmecker“ auch bundesweit schon in Szene setzen können.

Hier werden einem bunt gemischten Publikum feinste Drinks im Stil der 20er und 30er Jahre kredenzt, moderne Cuisine Cocktails, viele verschiedene Mojito-Variationen und kräftige Karibik-Tiki-Drinks. Eine große Auswahl an erlesenen Rums, Whiskys und weiteren Spirituosen begeistern den Kenner. Mit über 40 Sorten führt die Havana Bar die größte Gin-Auswahl der Region, ergänzt um ein breites Portfolio an Tonic Water.

Im gemütlichen Vintage-Ambiente und bei coolem Electroswing kann man den professionellen Bartendern bei der Arbeit zusehen, und sich natürlich individuelle Empfehlungen mixen lassen.



Preis:  
20,00 €  
pro Person



## Digestif-Menü

Ein Espresso mit freier Wahl einer Bruchschokolade  
100 % Kakao mit Chili, Lavendel oder salzigem Karamell

Ron Zacapa 23 Centenario Solera aus Guatemala (2cl)

oder

Carpano Antica Formula Vermuth rot (4cl)

Smoking Whistleblower:

Irish Whiskey, Haselnussgesit, Laphroaigh,

Zitronensaft, Läuterzucker

oder

Le Gurk:

Gordons Crisp Cucumber Gin, Holunderblütensirup,

Gurke, Apfelsaft, Zitronensaft, Soda

## Wo?

Havana Bar Erlangen  
Engelstraße 17, 91054 Erlangen

## Wann?

21./22./23.02.2019  
zu den Öffnungszeiten

## Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0  
E-Mail: [tourist@etm-er.de](mailto:tourist@etm-er.de)  
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,  
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen  
Mo–Fr 09–18 Uhr

# Dinnerabend

Marco Altmann



**ALTMANN'S**  
**STUBE**

HOTEL &  
RESTAURANT  
est. 1977

## Altmann's Stube

Internationale Küche, lokale Zutaten, immer im Einklang mit den Jahreszeiten frisch für Sie zubereitet! Dies sind feste Bestandteile des Credo des Restaurants Altmann's Stube. Genießen Sie in elegantem Ambiente die kreativen Genüsse des Familienunternehmens, in dem der Eigentümer Marco Altmann als Chefkoch noch selbst Hand anlegt.

Das Restaurant Altmann's Stube blickt auf eine fast vierzigjährige Geschichte zwischen „Tradition und Innovation“ zurück. Die Gastgeber Binia und Marco Altmann verwöhnen ihre Gäste mit erstklassigem Service, sowie internationalen und regional inspirierten Kreationen aus der Küche. Das perfekte Zusammenspiel von Wein und Essen, ergibt das Erlebnis Altmann's Stube. Immer einen Besuch wert.



## Wo?

Hotel & Restaurant Altmann's Stube  
Theaterplatz 9, 91054 Erlangen

## Wann?

21.02.2019, 19 Uhr

## Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0  
E-Mail: [tourist@etm-er.de](mailto:tourist@etm-er.de)  
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,  
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen  
Mo-Fr 09-18 Uhr

Preis:  
95,00 €  
pro Person



## Themenmenü Schokolade & Wein

Amuse Bouche

Gänseleber / Vollmilchschokolade

Steinbutt / Weiße Chili Schokolade

Reh / Zartbitterschokoladenbohnen

Warme Schokolade / Rum

Das gesamte Menü mit Weinbegleitung, Mineralwasser  
und Kaffee

# Dinnerabend

Zacharias Dengler



## Muskat

Das Muskat ist als zertifiziertes Bio-Restaurant führend in Sachen Nachhaltigkeit und Genuss in Erlangen. Alle verwendeten Zutaten sind bio-zertifiziert und werden frisch zubereitet. Als Inhaber und Küchenchef ist Zacharias Dengler im Bereich traditioneller und moderner Küche stets bereit neue Maßstäbe zu setzen.

Die Anfänge des Restaurants Das Muskat liegen im ehemaligen Naturkost-Café am Altstädter Kirchenplatz, welches bis 1990 Gäste empfing. Zacharias Dengler war so schon von Kind auf in Kontakt mit der Gastronomie. Obwohl fast prädestiniert begann der inzwischen 33-Jährige eher zufällig seine Lehre zum Koch, welche eigentlich nicht sein Plan war. Heute ist er mit Begeisterung Chefkoch im eigenen Restaurant, das er 2012, basierend auf der Grundphilosophie des „alten“ Muskats, in neuen Räumlichkeiten eröffnete. Seit vielen Jahren nun ist das Familienunternehmen im Herzen der Stadt fester Bestandteil der kulinarischen Szene Erlangens.



Preis:  
60,00 €  
pro Person

## Vier-Gänge-Menü

### Vorspeise

Oktopus & Süßkartoffel

### Zwischengang

Ziegenfrischkäse-Mousse, Kürbis & Trüffel-Honig

### Hauptgang

Roastbeef vom Vohenstraßener Angusrind  
dazu pikante rote Beete und Polenta

### Dessert

Zweierlei Schokolade heiß & kalt  
mit Zwetschgenkompott

vegetarische Alternative möglich  
Weinbegleitung +25,00 € p.P.

## Wo?

Das Muskat – Bio-Restaurant  
Hauptstr. 60, 91054 Erlangen

## Wann?

21./22.02.2019, 19 Uhr

## Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0  
E-Mail: [tourist@etm-er.de](mailto:tourist@etm-er.de)

Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,  
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen  
Mo–Fr 09–18 Uhr

# Dinnerabend

Dominik Polster und Christian Schauer



## Gasthaus Polster

Als Traditionsgasthaus, das seit mehr als 160 Jahren mittlerweile in der achten Generation geführt wird, wurde das Gasthaus Polster schnell zum Ausflugsziel für Bürgerinnen und Bürger aus Nah und Fern.

Der letzte Generationswechsel im Jahr 1985 brachte einen grundlegenden Wandel mit sich – die Entwicklung zu einer der ersten Gourmet-Adressen Mittelfrankens um Küchenchef Johann Polster. Bodenständige Spezialitäten, die mit exotischen Klassikern kombiniert werden, erweckt Johann Polster mit seinem Team zu oft völlig neuen Geschmackserlebnissen. Liebhaber stilvoller Soirees bietet das Gourmet-Restaurant einen anspruchsvollen Rahmen in außergewöhnlichem Ambiente.



## Wo?

Landhotel & Gasthaus Polster  
Am Deckersweiher 26, 91056 Erlangen

## Wann?

21./22.02.2019, 19 Uhr

## Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0  
E-Mail: [tourist@etm-er.de](mailto:tourist@etm-er.de)  
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,  
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen  
Mo–Fr 09–18 Uhr

Preis:  
50,00 €  
pro Person



## Vier-Gänge-Menü

### Vorspeise

Waller im Ciabattamantel mit Karotte-Orange-Ingwer  
und Feldsalat

### Zwischengang

Leicht getrüffeltes Pastinakensüppchen  
mit Ochsenchwanzpraline

### Hauptgang

Zweierlei vom fränkischen Milchkalb auf Spitzkraut,  
confierten Rotwein-Tellerzwiebeln und Grießknödeln

### Dessert

Mohr im Hemd mit Rumsahne und Pralineneis

# Dinnerabend

Max Wiegner



## Restaurant Rosmarin

Erleben Sie einen ganz besonderen Abend im Restaurant Rosmarin des Hotels Bayerischer Hof. Die hellen Räume, das elegante Flair und der ausgezeichnete Service machen das vom Chefkoch Maximilian Wiegner persönlich kreierte Menü zu einem besonderen Erlebnis.

Gulasch mit Böhmisches Knödeln, Forelle „blau“ und Kalbsleber mit Schnittlauchbrot, schon als Kind waren diese kulinarischen Besonderheiten die Lieblingsspeisen des heute 32 Jahre alten Chefkochs des Restaurants Rosmarin Maximilian Wiegner. Der kreative Gastronom wurde schon in frühen Jahren durch seine Familie für 's Kochen begeistert und ist auch heute noch auf der Suche nach immer neuen und außergewöhnlichen Kreationen für seine Gäste. Diese geballte Kompetenz der lokalen und internationalen Küche zeichnet die Karte des Restaurants Rosmarin und damit auch Ihr Menü beim Genuss-Festival Erlangen aus!



Preis:  
89,00 €  
pro Person



## Beef, Bourbon & Bordeaux

Tatar vom Rinderfilet, Wachtelei, Beef-Tea, Kürbis, Cous Cous,  
Schnittlauch, Bordeaux, Heidelbeere

Seeteufel, Ochschwanz, Rotweibutter,  
Kartoffel-Croutons, Kräuterseitling

Geeister „Horse's Neck“

Roastbeef in Bourbon, Schweinebauch, Asialack, Buttermilch,  
Süßholz, Zwiebel, Paprika, Rauch

Nougat-Zigarre, Tabak Creme-Brûlée, Zitrone, Ingwer, Shot

## Wo?

Restaurant Rosmarin, Hotel Bayerischer Hof  
Henkestr. 28, 91052 Erlangen

## Wann?

21./22.02.2019, 19 Uhr

## Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0

E-Mail: [tourist@etm-er.de](mailto:tourist@etm-er.de)

Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,  
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen

Mo-Fr 09-18 Uhr

# Dinnerabend



Uli Krug



## Zen Restaurant

Thailändische Küche, eine Cocktail-Bar, die in Auswahl und Design in Erlangen ihresgleichen sucht, und das alles in historischem Gemäuer – diese bunte Mischung finden Sie im ZEN am Altstädter Kirchenplatz. Das auf Tradition und Kultur bedachte Restaurant ist durch diese Kombination etwas ganz Besonderes. Als Uli Krug, Inhaber des „ZEN Bar und Restaurant“, nach Inspiration für seinen Betrieb suchte, wurde er auf einem Kurzurlaub in Thailand fündig. Nach dem Besuch einer Tempelanlage waren der Name und die Idee hinter dem Restaurant geboren, welches regelmäßig von fünf buddhistischen Mönchen aus Thailand geweiht wird, um die fernöstlichen Bräuche des Küchenteams zu wahren. Dieses besteht aus thailändischen Köchen, welche mit wöchentlich aus Thailand eingeflogenen Gewürzen und hochwertigen Zutaten authentische thailändische Gerichte frisch zubereiten. Die mehrfach ausgezeichnete Bar des ZEN ist umfangreich ausgestattet und bietet internationale Spezialitäten sowie eine regionale Getränkeauswahl.



## Wo?

Zen Bar and Restaurant  
Theaterplatz 22, 91054 Erlangen

## Wann?

21./22./23.02.2019, 19 Uhr

## Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0  
E-Mail: tourist@etm-er.de  
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,  
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen  
Mo–Fr 09–18 Uhr

Preis:  
34,00 €  
pro Person



## Exotische Schärfe

### Aperitif

Chambord Royale mit Chambord, Holunder, Russian Wild Berry  
aufgefüllt mit Prosecco

### Thai-Vorspeisen-Trilogie

Zwei Garnelenspieße mit Erdnußsoße & Gurken-Dip

Gebackene Wan-Tan-Teigtaschen gefüllt mit Shrimp,  
gehacktem Hühnchenfleisch & Chili Dip

drei vegetarische Frühlingsröllchen

### Hauptgang (auf Wunsch auch vegetarisch)

Gaeng Daeng  
Rotes Thai-Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum Bambus und Gemüse  
im Wok zubereitet mit Hähnchenbrustfilet

### oder

Pad King  
Saison-Gemüse aus dem Wok mit frischem Ingwer,  
Mu-Err Pilzen, Lauch, Zwiebeln, rote Peperoni & Paprika  
dazu gebratene Riesengarnelen

### Dessert

Dunkles Schokoladen-Mousse garniert mit exotischen Früchten

# Galaabend

23.02.2019

## Fünf Köche - ein Genusslebnis

Sind Sie auf der Suche nach etwas ganz besonderem für Sie und Ihre Liebsten? Dann ist der krönende Abschluss des Genuss-Festivals 2019, der Galaabend im Gasthaus Polster, genau das Richtige für Sie. An diesem besonderen Abend vereinen die Chefköche der teilnehmenden Restaurants ihre Fertigkeiten, um gemeinsam ein ganz besonderes Menü auf den Tisch zu zaubern. So können Sie sich sicher sein, dass der Abend an Exzellenz nicht zu übertreffen ist.

## Die ideale Geschenkidee

Sie suchen noch nach einem passenden Geschenk für Ihre Liebsten? Mit einem Ticket zum Galaabend können Sie nicht falsch liegen! Dieser Abend ist die ideale Geschenkidee für alle, die einen unvergesslichen Abend voll Glanz und Glamour verschenken wollen. Denn mit diesen Tickets verschenken Sie unvergessliche Momente voller Hochgenuss. So können Sie sich sicher sein, dass Ihr Geschenk alle Erwartungen übertrifft.

### Wo?

Landhotel & Gasthaus Polster  
Am Deckersweiher 26, 91056 Erlangen

### Wann?

23.02.2019, 18:30 Uhr

### Buchung

Ticket-Hotline: + 49 9131 8951-0  
E-Mail: [tourist@etm-er.de](mailto:tourist@etm-er.de)  
Vor Ort: Tourist-Information Erlangen,  
Goethestr. 21 a, 91054 Erlangen  
Mo-Fr 09-18 Uhr





v.l.n.r. Zacharias Dengler (Das Muskat), Christian Frank (Erlanger Tourismus und Marketing Verein e.V.), Max Wiegner (Restaurant Rosmarin), Dominik Polster und Christian Schauer (Landgasthof Polster), Fritz Striegel (Alter Brunnen)



ERLANGER TOURISMUS  
UND MARKETING VEREIN E.V.

*Polster*



**muskat**  
BIORESTAURANT CAFE CATERING

ALTER  
BRUNNEN  
RESTAURANT & HOTEL  
*Familie Striegel*

1706  
Restaurant Rosmarin  
Bayerischer Hof  
Erlangen

## Die Stars des Galaabends

Der Galaabend 2019 im Landgasthof Polster bringt erneut die Elite der Erlanger Spitzenköche in eine Küche. Freuen Sie sich auf ein Menü, das die Expertise der Köche in den unterschiedlichsten Stilrichtungen vereint.

Zacharias Dengler vom Bio-Restaurant das Muskat leitet die Genusssymphonie mit einem klassischen Feldsalat mit südlichem Flair ein. Darauf folgt eine gebeizte Lachsforelle zubereitet von Fritz Striegel vom Restaurant Alter Brunnen, welche einen nordischen Aspekt mit in das Menü bringt. In die Küche des Nahen Ostens entführt daraufhin Max Wiegner vom Restaurant Rosmarin mit einem exquisiten Geflügelgericht. Das Menü findet seinen Höhepunkt in dem vom Gastgeber Dominik Polster zubereiteten Kalbgericht. Das abschließende Dessert ist eine gemeinsame Kreation aller teilnehmenden Köche.

Begleitet wird der Abend durch fünf lokale Winzer, die zu jedem Gericht den passenden Tropfen liefern.

Preis:  
140,00 €  
pro Person



## Galaabend Menü

### Ameuse Geule

Aperitif mit Weinverkostung

### Vorspeise

Rote Beete / Ziegenkäse / Feldsalat  
zubereitet von Zacharias Dengler  
(Das Muskat)

### Zwischengang (Fisch)

Lauwarme gebeizte Lachsforelle / Topinambur / Trüffel / Dill  
zubereitet von Fritz Striegel  
(Alter Brunnen)

### Zwischengang (Geflügel)

Ente / Mais / Falaffel / Süßkartoffeln  
zubereitet von Max Wiegner  
(Restaurant Rosmarin)

### Hauptgang

Kalbstrücken / Kalbsschwanz / Petersilie  
zubereitet von Dominik Polster und Christian Schauer  
(Landgasthaus Polster)

### Dessert

Überraschungsdessert von allen Köchen

Weinbegleitung zu jedem Gang  
Getränke im Preis inbegriffen

# City-Gutschein Erlangen

Herausgeber

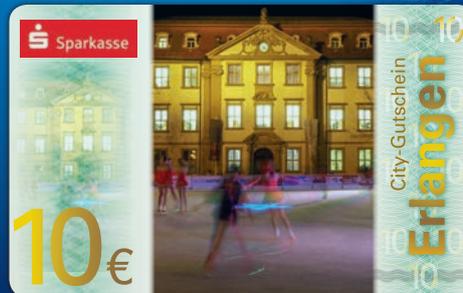


**Das ideale Geschenk für Genuss-Liebhaber**  
Entdecken Sie die kulinarischen Verführungen Erlangens  
mit den Angeboten des Erlanger Tourismus und Marketing Vereins

Mit dem City-Gutschein Erlangen haben die Beschenkten die freie Auswahl, ob sie den Geschenkgutschein für die Dinnerabende, den Galaabend oder die kulinarischen Stadt(ver)führungen einlösen.

Und wenn es auch etwas Anderes sein soll: der City-Gutschein Erlangen kann auch in über 200 Fachgeschäften in Erlangen eingelöst werden. So liegen Sie mit dem Gutschein in jedem Fall goldrichtig!

Den Geschenkgutschein kaufen und Freude verschenken, mit dem City-Gutschein Erlangen.



Alle Informationen zu den Verkaufsstellen und den einlösenden Fachgeschäften unter [www.erlangen.info/city-gutschein\\_erlangen](http://www.erlangen.info/city-gutschein_erlangen)

# Impressionen 2018

## IMPRESSUM

Herausgeber:  
Erlanger Tourismus und Marketing Verein e. V.  
Auflage: 1.500  
Stand: 28.11.2018

Kein Anspruch auf Richtigkeit und Vollständigkeit!  
Fotos: Altmann' s Stube Hotel & Restaurant GmbH,  
Das Muskat, ETM, Florian Braun, Hotel Bayerischer Hof,  
Landhotel & Gasthaus Polster, Naturkost Vier Jahreszeiten,  
Philipp Schweigert, Vom Fass Erlangen, ZEN Bar und Restaurant  
Pralinen und mehr, Fruckt-Ecke Marburger, Havana Bar, Betten Bühler  
Titelfoto: iStockphoto.com  
Text & Interviews: ETM

klimaneutral gedruckt auf 100 % Recyclingpapier, zertifiziert nach FSC



ERLANGER TOURISMUS  
UND MARKETING VEREIN E.V.

**BIG DEAL** 6 Jahre Garantie<sup>2)</sup>  
3 Inspektionen<sup>3)</sup> **GESCHENKT**



Abb. zeigen Sonderausstattung

**AKTIONSMODELLE**

# HAMMER-ANGEBOTE!



**Corsa „Selection“** mit 51 kW (70 PS), Euro 6d-TEMP,  
Kurzzulassung 10 km, inklusive Klimaanlage, Bluetooth Radio u.v.m.

**HAUSPREIS** ab **9.990,- €**

**OHNE ANZAHLUNG** mtl. ab 1) **98,- €**

Gesamtkreditbetrag/-Fahrzeugpreis  
13.115,- €, voraussichtlicher Gesamtbetrag 3.528,- €

**Grandland X „Selection“** mit 96 kW (130 PS),  
inklusive Klimaanlage, Bluetooth Radio u.v.m.

**HAUSPREIS** ab **19.990,- €**

**OHNE ANZAHLUNG** mtl. ab 1) **189,- €**

Gesamtkreditbetrag/-Fahrzeugpreis  
24.550,- €, voraussichtlicher Gesamtbetrag 6.804,- €

**Crossland X „Selection“** mit 61 kW (83 PS),  
Kurzzulassung 10 km, inklusive Klimaanlage, Bluetooth Radio u.v.m.

**HAUSPREIS** ab **14.990,- €**

**OHNE ANZAHLUNG** mtl. ab 1) **148,- €**

Gesamtkreditbetrag/-Fahrzeugpreis  
18.280,- €, voraussichtlicher Gesamtbetrag 5.328,- €

1) Effektiver Jahreszins 1,99%, Sollzinssatz gebunden p.a. 1,99%, Laufzeit 36 Monate, Laufleistung 10.000 km / Jahr, zzgl. 895,- € Fracht. Ein Leasingangebot der Opel Leasing GmbH, Mainzer Straße 190, 65428 Rüsselsheim, für die der Angebotsleistende als ungebundener Vertreter tätig ist. 2) Händlereigentümergegarantie auf die wichtigsten Baugruppen. 3) Drei Inspektionen jeweils gemäß Herstellervorgaben. Sie zahlen nur das Material und Zusatzarbeiten. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

**Kraftstoffverbrauch der beworbenen Modelle komb. 5,9-5,1 l/100 km, CO<sub>2</sub>-Emissionen komb. 134-116 g/km. Energieeffizienzklassen D-A+.**

**KROPF**  
Autohaus KROPF GmbH

Erlangen · Goerdelerstraße 4 · Telefon 0 91 31 / 97 20 90

Eine Filiale der Autohaus Kropf GmbH  
Unternehmenssitz: Deutschhermsfr. 1-7 · 90429 Nürnberg

[opel-kropf.de](http://opel-kropf.de)

STÄNDIG ÜBER 4.000 FAHRZEUGE SOFORT VERFÜGBAR!

