

Kulinarisches von Januar bis April

Gaumenfreuden



MARY'S

RESTAURANT





Osterbrunch

am Sonntag, 12.04.2020 von 11.30 – 14.00 Uhr

Genießen Sie am Ostersonntag unsere kulinarischen Köstlichkeiten vom Buffet. Traditionell unterhält Sie Sebastian Steinhardt am Piano.

– Anmeldung erforderlich –
Reservieren Sie Ihren Platz rechtzeitig unter Tel. 0511 30 44-814.

45,00 € pro Person

Historische Stadtführung

mit abschließendem Menü im Weinkeller

Erfahren Sie in einer 90-minütigen Entdeckungsreise mehr über die Historie Hannovers und das frühere unterirdische Stadtleben. Im Anschluss heißen wir Sie in unserem Weinkeller willkommen und servieren Ihnen feine Geschmackserlebnisse.

Richten Sie Ihre Anfrage gern an unser Bankett-Team unter Tel. 0511 30 44-815 oder per E-Mail an bankett@kastens-luisenhof.de (buchbar für 10 – 18 Personen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit).

69,00 € pro Person inkl. Aperitif, 3-Gänge-Menü
82,00 € pro Person inkl. Aperitif, 4-Gänge-Menü



© Merkel Photographie



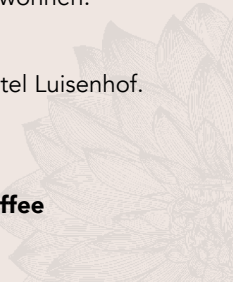
Winzerabend

am Freitag, 15.05.2020 um 18.30 Uhr

Zu unserem Winzerabend präsentieren wir Ihnen das bekannte Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan aus der wunderschönen Pfalz. Lassen Sie sich vom Wissen des Experten inspirieren, während wir Sie mit einem 4-Gänge-Menü in Kombination mit korrespondierenden Weinen verwöhnen.

– Anmeldung erforderlich –
Kartenvorverkauf an der Rezeption im Kastens Hotel Luisenhof.

99,00 € pro Person
inkl. Menü, begleitende Weine, Wasser und Kaffee



Menü des Monats
Januar

Gebratenes Flussbarschfilet,
dreierlei Senfcrème,
Quiche Lorraine, Nüsslissalat

...

Essenz von fermentierten
Kräuterseitlingen,
Spaghettikürbis,
Wachtelnocken

...

Sous Vide gegartes Kalbsfilet,
Sauce Béarnaise, Pastinakenpüree,
gebackene Schwarzwurzel,
Weizenrisotto

...

Tarte von
weißer Valrhona-Schokolade,
Popkorn-Eis

Menü des Monats
Februar

Mariniertes Thunfisch-Tatar,
Sesamemulsion, Koriander,
Avocado

...

Rote Bete-Schaumsuppe,
Grapefruit,
gestockter Sauerrahm,
gebackene Rindfleischpraline

...

Rosa gebratener Lammrücken
und geschmorte Keule,
-Jus von Schwarzem Knoblauch-,
Artischocken, Aubergine,
geräucherte Kartoffeln

...

Frankfurter Kranz
"mal anders"

Menü des Monats
März

Austernravioli,
Passe Pierre,
gerösteter Blumenkohl,
Miso

...

Duett von Zander und Lachs,
Kürbis "süß-sauer",
geschäumter Quinoa

...

Niedertemperatur gegarte
Kalbsschulter,
Apfeljus, weiße Rübchen,
Petersilien-Kartoffelpüree

...

Eingelegter Rhabarber,
Sauerrahmeis,
Hippengebäck

Menü des Monats
April

Gebratene Jakobsmuscheln,
gehackter Knollensellerie,
Kartoffelschaum,
Liebstöckel-Öl

...

Grüne Schotensuppe,
Honigmelone, Hummer

...

Rosa gebratene
Barbarie Entenbrust,
Frühlingsmorcheln,
grüner Spargel,
Neue Kartoffeln

...

Gebackene Feige,
Erdbeersorbet,
Schokoladen-Sponge

Menü des Monats 59,00 € pro Person



MARY'S
RESTAURANT

Save the date!

Spanischer Abend im Kastens Hotel Luisenhof mit Livemusik und Tanzshow am Freitag, 18.09.2020 um 19.00 Uhr.

69,00 € pro Person
inkl. Aperitif und 4-Gänge-Menü

Unterstützen Sie uns!

Leisten Sie Ihren Beitrag zum nachhaltigen und ökologischen Versand unserer Gaumenfreuden und erhalten Sie künftig per E-Mail alle Veranstaltungsinformationen. Kontaktieren Sie uns unter 0511 30 44-724 und wir melden Sie gerne für unseren Newsletter an.

Vielen herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

Michael Rupp,
Direktion

M. Rupp





KASTENS HOTEL LUISENHOF



Luisenstraße 1-3
30159 Hannover
Telefon 0511 30 44-0
info@kastens-luisenhof.de
www.kastens-luisenhof.de

**Reservierungen unter
0511 30 44-814**

Sie möchten regelmäßig von uns
Post erhalten oder sich abmelden?
Telefon 0511 30 44-724