

Kulinarisches von Januar bis April

Gaumenfreuden



MARY'S

RESTAURANT





Osterbrunch

am Sonntag, 01.04.2018, von 11.30 – 14.00 Uhr

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

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch rechtzeitig unter Tel. 0511/30 44 -814.

€ 42,00 pro Person



© Fotoatelier Dedic



Musical Dinner

am Freitag, 13.04.2018,
Einlass 18.00 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Lassen Sie sich von den heißen Rhythmen aus Mamma Mia, König der Löwen und Buddy Holly mitreißen, freuen Sie sich auf eine Reise über den Atlantik nach New York und erleben Sie Geschichten voller Träume, Sehnsucht und Fernweh mit den Udo Jürgens Klassikern. Das Hamburger Musical Ensemble führt Sie durch einen Abend voller Highlights und besonderer Momente. Tauchen Sie ein in die schillernde Welt der Musicals und genießen Sie ein 3-Gänge-Menü in exklusiver Atmosphäre.

Karten an der Rezeption erhältlich.

€ 89,00 pro Person
Aperitif & Menü inklusive



Menü des Monats
Januar

Gebratenes Zanderfilet,
Senfcrème,
Speckarte, Feldsalat
...
Cappuccino vom Wildgeflügel,
Zimtblüte,
Schwarzwurzelravioli
...
Tournedo vom
Rinderfilet - Dry Aged -,
Sauce Choron,
gefüllte Wirsingköpfchen,
Steckrübe, Kartoffel-Soufflé
...
Walnuss-Parfait,
Nougatmousse, Gewürzorange

Menü des Monats
Februar

Dreierlei vom Thunfisch,
Ingwer,
Mango-Minze-Ragout
...
Rosenkohlcrèmesuppe,
geschmorte Kaninchenkeule,
Pancetta
...
Rosa gebratener Rehrücken,
Süßholzjus, Pfefferkirschen,
glasierter Spitzkohl,
Annakartoffeln
...
Weiße Mokka mousse,
Passionsfrucht-Crèmeux,
Schokoladensorbet

Menü des Monats
März

Carpaccio vom Wildlachs,
Lachskaviar,
Salat von grünem Spargel,
Wildkräuter
...
Gebratener Wolfsbarsch,
Rhabarber „süß-sauer“,
geschäumte Polenta
...
Kalbshüfte „Wellington“,
Sauce Bearnaise,
karamellisierter Staudensellerie,
7-Kräuter-Kartoffelpüree
...
Spanischer Mandelkuchen,
Maracujacrème, Heidelbeersorbet

Menü des Monats
April

Frühlingsgemüse,
Thai-Curry-Vinaigrette,
gestockte Kokosmilch,
gebratene Jakobsmuschel
...
Schaumsuppe
von der Brunnenkresse,
gebackene Riesengarnele
in Tempura
...
Sous Vide gegarte Maispoularde
mit Frühlingsmorcheln gefüllt,
Spargelragout, Neue Kartoffeln
...
Panna Cotta, Rhabarberkompott,
Erdbeersorbet, Schokoladenhippe

Menü des Monats € 54,00 pro Person, zusätzlich buchbare Weinbegleitung € 25,00 pro Person



Save the date!

Winzerabend mit dem Weingut Wirsching, Franken,
am 25.05.2018, um 18.30 Uhr, inkl. Aperitif, Amuse-Bouche,
4-Gänge-Menü, begleitender Weine, Wasser und Kaffee.

€ 99,00 pro Person



Unterstützen Sie uns!

Leisten Sie einen Beitrag zum nachhaltigen und ökologischen Versand unserer Gaumenfreuden. Um dieses Ziel zu erreichen, möchten wir Sie zukünftig per E-Mail über unsere kommenden Veranstaltungen informieren.

Melden Sie sich hierzu unter 0511 / 30 44 724 für unseren Newsletter an und erhalten Sie wie gewohnt alle kulinarischen Neuigkeiten zum MARY'S Restaurant.

Vielen herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.
Michael Rupp,
Direktion





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