

Festtags-Specials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit, Weihnachten und Silvester.



Gänse-Menü

Sehr verehrte Gäste,

das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu und die Weihnachtstage stehen vor der Tür. Lassen Sie sich in dieser wunderschönen Jahreszeit von uns verwöhnen. Entdecken Sie mit Ihren Liebsten unsere ausgewählten Festtagsmenüs und genießen Sie die gemütliche Atmosphäre unseres Hauses.

Erleben Sie mit uns zum Jahreswechsel einen genussvollen Abend.

Bitte denken Sie an eine rechtzeitige Reservierung.

Unser Bankett-Team steht Ihnen bei Fragen und Reservierungswünschen gerne unter Telefon 0511 30 44-814 zur Verfügung.

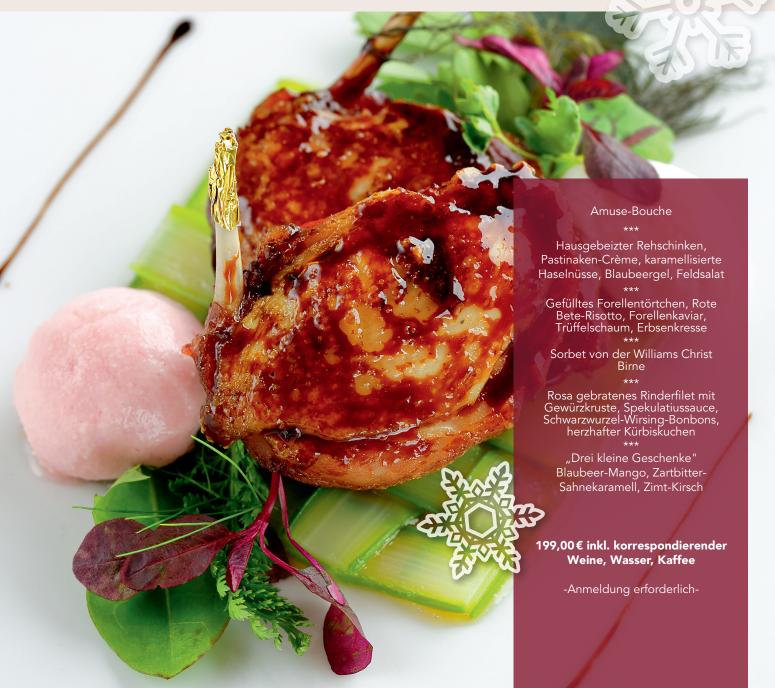
Wir freuen uns auf Sie!

Michael Rupp Direktor

Gebratene Gänseleber, gebackener Strudel, Cranberry-Sauce, gefüllte Rotweinbirne, Quittengelee, winterlicher Salat Consommé von der Gans, Gemüseperlen, Backerbsen, Eleuron Gänsebraten "Brust und Keule" Orangenjus, Rotkohl, glasierter Rosenkohl, Maronen in Karamell, Marzipanbratapfel, Kartoffelknödel Lebkuchen-Kirsch-Chartreuse im Baumkuchenmantel, Pralinen-Parfait, hausgemachte Rumtopffrüchte 4-Gang-Menü inkl. Vorspeise 79,00 € pro Person 3-Gang-Menü ohne Vorspeise 66,00€ pro Person

- Anmeldung erforderlich -

Heiligabend



Am Montag, 25. Dezember 2023, 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs

Vorspeise

Hausgemachte Wildpastete, gefüllte Kirschäpfel, Selleriepüree, Wallnusseis, marinierter Friséesalat

18,50 € pro Person

Suppe

Pilzessenz, Enoki, Gemüsestreifen, Pilz-Ravioli

oder

Krustentiersuppe, Curryschaum, gebackene Riesengarnele, Zuckerschotensalat

Menii 1

Rosa gebratener Wildschweinrücken, Pfefferschaum, süß-saurer Kürbis, Steckrübe, getrüffelte Schupfnudeln

52,00 € pro Person



Menii 2

Kalbsfilet im Kräutermantel, Steinpilzsauce, Mangoldroulade, Zwetschgen, Herzoginkartoffeln 59,00 € pro Person

Menii 3

Gebratenes Steinbuttfilet, gestockte Limette, Spitzkohl, Birnenkompott, Dauphine-Kartoffel 64,00 € pro Person

Menii 4

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans, Orangenjus, Rot- und Rosenkohl, mit Maronen gefüllter Apfel, Kartoffelklöße 66,00 € pro Person

Dessert

Gefüllter Schokoladenziegel, Marzipanbiskuit, Schokoladenganache, Rumtopffrüchte, Honig-**Zimteis**

-Anmeldung erforderlich -

Am Sonntag, 31. Dezember 2023, 19.00 bis 23.00 Uhr

Silvester 2023

Dieses Jahr begrüßen wir Sie im MARY's Restaurant mit einem prickelnden Aperitif.

Danach verwöhnt Sie unser Küchenteam mit einem exklusiven 6-Gang-Menü.

Erleben Sie kulinarische Highlights und lauschen Sie der Pianomusik von Sebastian Steinhardt.

Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit Ihnen!

199,00€ pro Person

inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee

- Anmeldung erforderlich -

Silvester-Menü

Geflämmter Thunfisch, Ringelbete-Carpaccio, gesüßte Limettenfilets, Maniokwürfel, Olivenschaum

> "Dreierlei Gänseleber-Domino" - Pfeffer, Preiselbeere, Birne -Pflaumensoße, Karamell, Feldsalat

Röllchen vom Steinbutt, Amalfi-Zitrone, Süßkartoffelchips, Imperial Kaviar, Hummerrisotto

Rosenblütensorbet

Zweierlei vom Reh - Gebratener Rücken im Pumpernickelmantel und geschmorte Keule in Wachholdersauce -Kürbiskompott, Schwarzwurzelpüree, Wirsing, Kartoffel-Mandel Soufflé

"Tequila Sunrise" Orange, Grenadine, Ananas, Cocktailkirsche, Sorbet



Ihre Weihnachtsfeier im Weinkeller.



Wintermenü

November & Dezember

Rote Bete Salat, Pumpernickel, Pinienkerne, Bresaola-Rucola Röllchen

Kürbissuppe, Kokosschaum, Ingwer, Chili, Kernöl, geröstete Kerne

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust, Teriyakijus, Zucchinispaghetti, Romanesco, mit Misopüree gefüllte Süßkartoffel

Mille feuille -Blätterteig, Vanille, geflämmte Birne, weißes Schokoladeneis-

68,00 € pro Person

- Anmeldung erforderlich -

Gänselebermousse im herzhaften Waffelröllchen, Kumquat-Pontack-Sauce, Kürbiskernschnee, Feldsalat

Schaumsuppe von der Edelkastanie, Cranberry-Plunder, Zimtblüte, Kubeben-Pfeffer

Geschmorte Brust und Keule von der deutschen Landente, Orangensauce, Rosenkohlblätter, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel

Tonkabohnen- Crème Brûlée, zweierlei Zwetschgen, Salzkaramell

4-Gang-Menü inkl. Vorspeise 70,00 € pro Person

3-Gang-Menü inkl. Suppe 58,00 € pro Person

- Anmeldung erforderlich -







Luisenstraße 1-3 30159 Hannover Telefon +49 (0)511 30 44-0 Telefax +49 (0)511 30 44-807 info@kastens-luisenhof.de www.kastens-luisenhof.de