

Kulinarisches von September bis Dezember

Gaumenfreuden



MARY'S

RESTAURANT





Wildmenü

am Freitag, 28.09. und Samstag, 29.09.2018

Wir laden Sie herzlich ein, die neue Wildsaison in unserem MARY's Restaurant zu eröffnen. Genießen Sie am 28.09. und 29.09.2018 um 18.30 Uhr ein exklusives 6-Gänge-Menü mit ausgewählten Speisen und korrespondierenden Weinen. Entspannen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

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

139,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Menü, Wein, Wasser, Kaffee und Digestif

Musical Dinner

am Samstag, 17.11.2018,
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 Klassikern von Udo Jürgens. Das 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
inkl. Aperitif und Menü



DESiMO

am Freitag, 26.10.2018,

Einlass 18.00 Uhr, Beginn 19.00 Uhr

Erleben Sie einen Abend voller Überraschungen und skurriler Momente und tauchen Sie ein in die Show des Entertainers DESiMO. Für diesen Abend poliert der unterhaltsame Hannoveraner seine persönlichen Meilensteine der Zauberkunst noch einmal auf und bringt sie frisch auf die Bühne des Kastens Hotel Luisenhof. Genießen Sie ein 3-Gänge-Menü und lassen Sie sich von DESiMO in die Welt seiner liebsten Unerklärlichkeiten entführen.

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

79,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Menü und Kaffeespezialitäten

Menü des Monats
September

Menü des Monats
Oktober

Wintermenü
*November &
Dezember*

MARY's
RESTAURANT

Geflämmtes
Jakobsmuschel-Carpaccio,
Limette, Passe Pierre,
Fliegenfischkaviar, Glacialsalat
...
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis,
geröstete Kerne,
gebackene Wan Tan
...
Rosa gebratener Kalbsrücken,
Portweinjus, Kräuterseitlinge,
Pastinakencreme,
Zuckerschoten-Kartoffelpüree
...
Mandelmousse,
mazerierte Sauerkirschen,
weißes Zimtsorbet

Menü 54,00 € pro Person

Involtini vom Rebhuhn,
Preiselbeerterrine, Frisée,
Quittenkompott
...
7-Kräuter-Suppe,
hausgebeizter Eismeersaibling
...
Sauerbraten vom Hirsch,
Rosinensauce,
Schwarzwurzelgemüse,
Steckrübe,
Süßkartoffel-Muffin
...
Schokoladenravioli
mit Nuss-Nougatfüllung,
Rumtopfeis,
Buttermilchsponge

Menü 54,00 € pro Person

Gebeizter Wildschweinrücken,
Selleriepüree, schwarze Nüsse,
Kürbissorbet
...
Maronencrèmesuppe
geräucherte Gänsebrust,
Cranberry-Reduktion
...
Geschmorte Brust und Keule
von der Barbarie-Ente, Blutorangen-
sauce, Rosenkohlblätter,
Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße
...
Kürbiskernparfait,
eingelegte Pflaumen,
Salzkaramell, Hippengebäck

**3-Gänge-Menü inkl. Suppe
48,00 € pro Person**

**4-Gänge-Menü inkl. Vorspeise
58,00 € pro Person**





Magischer Abend

am Samstag, 15.09.2018, um 19.00 Uhr

Magie ist der Moment, in dem man für einen Wimpernschlag den Alltag verlässt. Das Zauberduo Golden Ace versteht es, auf unglaubliche Weise Zauberkunst der alten Schule neu zu beleben. Besuchen Sie unseren Magischen Abend inkl. eines 3-Gänge-Menüs. Erleben Sie Alexander Hunte und Martin Köster von Golden Ace im Kastens Hotel Luisenhof – ein Abend zum Lachen, Nachdenken und Staunen, während die Magier am Rad der Zeit drehen.

Bitte reservieren Sie Ihre Plätze rechtzeitig unter
Tel. 0511 30 44-814.

74,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Menü und Kaffeespezialitäten



KASTENS HOTEL LUISEHOF



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