

Kulinarisches von Januar bis April

# *Gaumenfreuden*



# MARY's

RESTAURANT





© Fotoatelier Dedic

## *Teatime*

am Samstag, 23.02.2019, 15.00 bis 17.30 Uhr

Genießen Sie einen klassischen Afternoon Tea im exklusiven Ambiente und lauschen Sie der Pianomusik von Sebastian Steinhardt. Zum Tee Ihrer Wahl servieren wir Ihnen eine Etage mit typisch herzhaften und süßen Snacks.

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

**39,00 € pro Person**  
inkl. Tee nach Belieben

**49,00 € pro Person**  
inkl. Tee nach Belieben und einem Glas Champagner

## *Musical Dinner*

am Freitag, 08.03.2019,  
Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.45 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.

Die Karten sind an der Rezeption erhältlich.

**89,00 € pro Person**  
inkl. Aperitif und Menü



## *Osterbrunch*

am Sonntag, 21.04.2019, von 11.30 bis 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**  
**inkl. Brunchbuffet, Kaffeespezialitäten, Wasser und Säfte**



Menü des Monats  
*Januar*

Gebratenes Zanderfilet,  
körnige Dijon-Senfcrème,  
Kartoffel-Specktarte, Frisée  
...

Essenz vom Schwarzfederhuhn,  
Zimtblüte,  
Rosenkohlravioli  
...

Tournedos vom Kalbsfilet,  
Sauce Choron,  
gefüllte Wirsingköpfchen,  
Schwarzwurzel,  
Süßkartoffel-Soufflé  
...

Schokoladenkuchen  
mit flüssigem Kern  
aus heller Ganache

Menü des Monats  
*Februar*

Mariniertes Tatar vom Rehfilet,  
fermentierter Wirsing,  
Schwammerl-Strudel  
...

Kartoffelsuppe vom  
„Blauen Schweden“,  
gebackene Hasenkeule,  
Quittenkompott  
...

Rosa gebratener Hirschrücken  
und geschmorte Keule,  
Machandeljus, Pfefferkirschen,  
glasierter Spitzkohl,  
Bäckerinkartoffeln  
...

Schwarzwälder Kirschtorte  
„mal anders“

Menü des Monats  
*März*

Tranchen vom hausgebeizten  
Wildlachs, Kaviar,  
Salat von grünem Spargel  
und Portulak  
...

Seezungenroulade,  
Rhabarber „süß-sauer“,  
geschäumte Polenta  
...

Niedertemperatur gegarte  
Ochsenbacke,  
Balsamicojus,  
karamellierte Steckrüben,  
Rote Bete-Kartoffelpüree  
...

Spanischer Mandelkuchen,  
Amarula-Eis

Menü des Monats  
*April*

Gebratene Jakobsmuschel,  
Thai-Curry-Vinaigrette,  
gestockte Kokosmilch,  
Wildkräutersalat  
...

Schaumsuppe  
von der Wasserkresse,  
gebackene Auster in Tempura  
...

Sous Vide gegarte Perlhuhnbrust,  
gefüllte Frühlingsmorcheln,  
Spargelragout, Estragon,  
Neue Kartoffeln  
...

Kondensmilch-Panna Cotta,  
Rhabarberkompott, Erdbeersorbet,  
Schokoladenhippe

**Menü des Monats 56,00 € pro Person**



©Weingut Dr. Heger

## *Save the date!*

Winzerabend mit dem Weingut Dr. Heger am 17.05.2019,  
um 18.30 Uhr, inkl. Aperitif, Amuse-Bouche, 4-Gänge-Menü,  
begleitender Weine, Wasser und Kaffee.

**99,00 € pro Person**



**MARY's**  
RESTAURANT

## *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





KASTENS HOTEL LUISEHOF



Luisenstraße 1-3  
30159 Hannover  
Telefon 0511 30 44-0  
[info@kastens-luisenhof.de](mailto:info@kastens-luisenhof.de)  
[www.kastens-luisenhof.de](http://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