



KASTENS HOTEL LUISENHOF



# *Festtags-Specials*

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,  
Weihnachten und Silvester.



Am Donnerstag, 11. November 2021

## 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

Zweierlei von der Gans  
- Domino von der Bratleber,  
Pistazien, Johannisbeere -  
- Gebackener Wan Tan,  
Birnen-Rosinen-Chutney,  
Frisée, Granatapfeldressing -

\*\*\*\*\*

Getrüffelte Gänseessenz,  
winterliches Gemüse, Royal,  
Steinpilzravioli, Fleuron

\*\*\*\*\*

Brust und Keule von der Gans,  
Orangenjus, Rotkohl, glasierter  
Rosenkohl, Maronen in Karamell,  
Marzipanbratapfel, Kartoffelklöße

\*\*\*\*\*

Dos Mas Nuss Creme brûlée,  
Maronen-Honigeis, Rumtopf Früchte,  
Hippengebäck

**3-Gänge-Menü inkl. Suppe**  
**64,00 € pro Person**

**4-Gänge-Menü inkl. Vorspeise**  
**74,00 € pro Person**

– Anmeldung erforderlich –

Am Freitag, 24. Dezember 2021, 18.00 bis 21.00 Uhr

## Heiligabend



### Amuse Bouche

\*\*\*\*\*

Hausgeräucherte Gänsebrust,  
Quittenkompott, karamellierte  
Walnüsse, Cassis-Terrine, Frisée

\*\*\*\*\*

½ Hummer Thermidor,  
Erbсенrisotto, Nussbutter Schaum

\*\*\*\*\*

### Gwanipa-Melonen-Sorbet

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
mit Spekulatiuskruste und  
geschmorte Keule,  
Blaubeerjus, Wirsinggemüse,  
Pastinakencrème,  
getrüffelte Mandelbällchen

\*\*\*\*\*

Gebraanntes Mandel-Honigeis,  
eingelegte Kumquats,  
Rumtopfrüchte

**169,00 € pro Person**  
inkl. korrespondierender Weine,  
Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –

Am Samstag, 25. Dezember 2021,  
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

# Festtagsmenüs

## Vorspeise

Domino von der Gänseleber,  
Aprikosenkompott, Sherry-Kirschen,  
Feldsalat, Brioche

**17,50 € pro Person**

## Suppe

Beeftea,  
Rinderfiletstreifen, Gemüsekonfetti, Markklößchen  
*oder*

Legiertes Hummersüppchen,  
Cognacschaum, Hummergratin

## Menü 1

Rosa gebratenes Kalbsfilet,  
Rahmmorcheln, glasierte Spitzkohlköpfchen,  
Rübchengemüse, Trüffelpolenta

**57,00 € pro Person**

## Menü 2

– Aus dem Springer Forst –  
Rosa gebratener Rehrücken und Ragout aus der Schulter,  
Preiselbeer-Jus, winterliches Feldgemüse,  
Kartoffelbaumkuchen mit Haselnusstopping

**59,00 € pro Person**

## Menü 3

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans,  
Orangenjus, Rot- und Rosenkohl,  
gefüllter Apfel mit Maronen, Kartoffelklöße

**61,00 € pro Person**

## Menü 4

Gefüllte Seezungenroulade, Flusskrebse,  
Beurre blanc, Winterspinat, Kartoffelmousseline

**62,00 € pro Person**

## Dessert

Pralinenparfait im Baumkuchenmantel,  
ingelegte Zwetschen, Zimt-Zabaione

– Anmeldung erforderlich –



Am Freitag, 31. Dezember 2021,  
19.00 bis 23.00 Uhr

## *Silvester 2021*

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

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

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

Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit Ihnen!

**169,00 € pro Person**  
**inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee**

– Anmeldung erforderlich –

### *Silvester-Menü*

Pastete vom Hirschkalb,  
Pistazien-Pesto, Birnen-Chutney,  
Himbeerperlen, Feldsalat

\*\*\*\*\*

– Surf and Turf –

Kalbtatar, Jakobsmuschel,  
Passe Pierre, Imperial Kaviar

\*\*\*\*\*

Soufflierte Tranche vom Steinbutt,  
Hummerisotto, grüner Spargel, Safranschaum

\*\*\*\*\*

Gin Tonic Sorbet

\*\*\*\*\*

Zweierlei vom Weiderind  
- gebratenes Filet und geschmorte Backe -  
Morchel-Jus, Rosenkohl, Kürbisgemüse,  
Fondant Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Weißer Valrhona Schokoladen-Chartreuse  
im Biskuitmantel,  
Mango-Eis, Kakaoerde, kandierte Veilchen

### *Zimmerpreise*

in Verbindung mit dem  
Silvestermenü  
30.12.2021 – 02.01.2022

Einzelzimmer inkl. Frühstück:  
**99,00 – 129,00 €**

Doppelzimmer inkl. Frühstück:  
**124,00 – 184,00 €**

Suiten auf Anfrage



# Ihre Weihnachtsfeier im Weinkeller.

Von rustikal bis edel,  
mit Menü oder kaltem Buffet –  
wählen Sie aus unseren Eventideen  
den für Sie passenden Rahmen.

Erleben Sie mit 10 bis 18 Gästen  
im urigen Weinkeller,  
mitten im Herzen Hannovers,  
einen einzigartigen Abend in  
gemütlicher Atmosphäre.

**ab 89,00 € pro Person**

– Anmeldung erforderlich –

Richten Sie Ihre Anfrage  
gern an unser Bankett-Team  
unter 0511 30 44-814  
oder per E-Mail an  
[bankett@kastens-luisenhof.de](mailto:bankett@kastens-luisenhof.de)



Menü des Monats

*Oktober*

Wintermenü

*November & Dezember*

Hausgebeizte Fjordforelle,  
Salzitrone, Brunnenkresse,  
Buchweizen-Blini, Kaviar

\*\*\*\*\*

Essenz vom Wildfasan  
mit Crépinette,  
Traubenragout,  
Wonnekraut

\*\*\*\*\*

Trocken gereiftes Kalbsfilet,  
Pfefferlingsragout,  
fermentiertes Gartengemüse,  
Kartoffel-Lauch-Soufflé

\*\*\*\*\*

Lüttje Lage „mal anders“  
(Malzcreme, Bierschaum-  
espuma, Weizen-Cracker,  
Hopfenschnee, Kornsorbet)

**64,00 € pro Person**

– Anmeldung erforderlich –

Pastrami vom Schwarzwild,  
Pumpnickelcrème,  
Blaubeer-Chutney, Feldsalat,  
Kartoffel-Speck-Dressing

\*\*\*\*\*

Cappuccino von der  
Edelkastanie, langer Pfeffer,  
Zimtblüte, Cranberry

\*\*\*\*\*

Geschmorte Brust und Keule  
von der Barbarieente,  
Blutorangensauce,  
Rosenkohlblätter, Apfel-Rotkohl,  
Kartoffelklöße

\*\*\*\*\*

Bratapfelparfait  
mit Walnuss-Crumble  
und Zabaione

**3-Gänge-Menü inkl. Suppe  
56,00 € pro Person**

**4-Gänge-Menü inkl. Vorspeise  
68,00 € pro Person**

– Anmeldung erforderlich –





KASTENS HOTEL LUISENHOF



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