



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Festtags-Specials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,
Weihnachten und Silvester.



Am Freitag, 11. November 2022, mittags und abends

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

-Dreierlei von der Gans-
geschichtetes Parfait, Strudel,
Praline, würziges
Quitten-Cranberry-Chutney,
Brunnenkresse

Getrüffelte Gansl-Suppe,
winterliche Gemüseeinlage,
Tortellini

Gänsebraten „Brust und Keule“
Beifußjus, Rotkohl, glasierter
Rosenkohl, Maronen in Karamell,
Marzipanbratapfel, Kartoffelknödel

43er Crème Brûlée, Haselnuss-
Parfait im Baumkuchenmantel,
eingelegte Pflaumen

79,00 €

**4-Gang-Menü inkl. Vorspeise
79,00 € pro Person**

**3-Gang-Menü ohne Vorspeise
66,00 € pro Person**

– Anmeldung erforderlich –

Am Samstag, 24. Dezember 2022, 18.00 bis 21.00 Uhr

Heiligabend



Amuse-Bouche

Gebeiztes Carpaccio vom Bison, gepfeffertes Cranberry-Chutney, gestockte Pastinakencrème, marinierte Friséespitzen

Getrüffelte Roulade vom Arktischen Saibling, Kaviarschaum, Eigelb-Emulsion, Spinat-Kartoffelmoussline

Cassis-Kirschorbet

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken und Sauerbraten aus der Keule, Trauben-Schokoladenjus, Rosenkohlrème, Rotkohl, Schwarzwurzeln, Quittenkompott, Walnuss-Buchteln

„Rumtopf“

Valrhona Schokolade, Zimteis, Spekulatius-Hippe

179,00€ inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee

-Anmeldung erforderlich-



Am Sonntag, 25. Dezember 2022,
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs

Vorspeise

Zweierlei von der Entenleber
-gebraten und Parfait-
kandierter grüner Pfeffer, Amarena-
Kirschreduktion, Kürbisbrioche, Nüsslisalat

18,50€ pro Person

Suppe

Ochsenschwanzessenz, pochiertes
Wachtelei, Feldgemüse, Ravioli
oder

Hummer-Bisque, Cognacschaum,
gratinierter Hummer

Menü 1

Rosa gebratener Wildschweinerücken
aus dem Springer Forst,
Morcheljus, Rahmwirsing, Kürbisgemüse,
Kartoffel-Baumkuchen

52,00€ pro Person

Menü 2

Dry Aged Kalbskotelett,
Steinpilzsauce, Spitzkohlköpfchen,
glasierte Karotten, getrüffeltes Kartoffelgratin

59,00€ pro Person

Menü 3

Soufflierte Steinbuttschnitte,
Rote Bete-Schaum, Orangen-Fenchelgemüse,
7-Kräuter-Kartoffelpüree

64,00€ pro Person

Menü 4

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

66,00€ pro Person

Dessert

-Sonne, Mond und Sterne-
Kürbiskernparfait, Orangensalat,
Hippengebäck

– Anmeldung erforderlich –



Am Samstag, 31. Dezember 2022,
19.00 bis 23.00 Uhr

Silvester 2022

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!

179,00€ pro Person
inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –

Silvester-Menü

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele,
Tobiko-Kaviar, Avocado, Schalotten-Marmelade

Duett von Kalbs- und Rindertatar,
Wachtelei, Trüffelkartoffel, Gurkenrelish,
Rote Bete-Emulsion

Pochierte Seezungenroulade,
Seeigelschaum, Blattspinat, Safranrisotto

Brombeer-Limettenorbet

Zweierlei vom Milchkalb
-Filet Wellington und geschmorte Backe-
Trüffeljus, Kürbiscrème, Petersilienwurzel,
gebackene Kartoffelschnitte

„Pina Colada“

Kokoscrème, marinierte Ananas,
Limetten-Crumble, Mangosorbet

Zimmerpreise

in Verbindung mit dem
Silvestermenü
30.12.2022 – 02.01.2023

Einzelzimmer inkl. Frühstück:
119,00 – 139,00 €

Doppelzimmer inkl. Frühstück:
144,00 – 204,00 €

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.

Preis auf Anfrage

– 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



Menü des Monats

Oktober

Geflammtes Carpaccio
von der Jakobsmuschel,
Schalottencrème,
Estragon-Sponge, Yuzu-Sorbet

Maronenschaumsuppe,
Hafermilchschaum, Wachtelstrudel,
Moosbeeren

-Aus unserem Reifeschrank-
Gegrillter Kalbsrücken, Sauce Choron,
Pak Choi, gebratene Steinpilze,
Kartoffel-Nussbutter-Püree

„Ritas Aprikose“
Aprikosencrème, beschwipste
Süßkirschen,
Zartbitter-Schokoladen-Sorbet

66,00 € pro Person

– Anmeldung erforderlich –

Wintermenü

November & Dezember

Hausgemachter Hirschschinken,
Pastinakencrème, schwarze Nüsse,
Quittenkompott, Brunnenkresse

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis,
steirisches Kernöl, karamellierte
Kürbiskerne, gefüllte Wan Tan

Geschmorte Brust und Keule von der
Barbarie Ente, Orangensauce,
Rosenkohlblätter, Apfel-Rotkohl,
Kartoffelklöße

Schokoladen-Eierlikörschnitte,
Jahrgangsfrüchte, Glühwein-Parfait

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