

Kulinarisches von September bis Dezember

Gaumenfreuden



MARY'S
RESTAURANT





Wildmenü

am Freitag, 29.09. und Samstag, 30.09.2017

Eröffnen Sie mit uns am 29.09. und 30.09.2017, um 18.30 Uhr die Wildsaison. Genießen Sie im MARY's Restaurant ein exklusives 6-Gänge-Menü mit ausgewählten Speisen und korrespondierenden Weinen. Verbringen Sie einen kulinarischen Abend in gemütlicher Atmosphäre und verwöhnen Sie Ihren Gaumen.

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

135,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Menü, Wein, Wasser, Kaffee und Digestif

Teatime

am Samstag, 25.11.2017

Genießen Sie von 15.00 bis 17.30 Uhr einen klassischen Afternoon Tea und lauschen Sie den Klängen der Pianomusik. Zum Tee Ihrer Wahl servieren wir Ihnen eine Etagerie mit typischen herzhaften und süßen Snacks.

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

34,00 € pro Person
inkl. Tee nach Belieben

44,00 € pro Person
inkl. Tee nach Belieben und einem Glas Champagner



Best of DESiMO

am Freitag, 20.10.2017, um 18.00 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, Amuse Bouche, Menü und Kaffee

Menü des Monats
September

Champagner-
Senfsuppe,
Jakobsmuschel
...
Weißer Heilbutt,
Gurke, Butterbouillon,
Fleuron
...
Vol-au-vent
vom Kaninchen,
Madeirasauce
...
Kürbiskernparfait,
Beeren,
Zuckercannelloni

Menü 54,00 € pro Person

Menü des Monats
Oktober

Steinpilze, Wildkräutersalat,
Nussöl, Crottin de Chavignol
...
Geräucherte Entenbrust,
Kürbiskompott, Polenta
...
Wildlachsfilet, Briochekruste,
Austern-Champagnersauce,
Kichererbsenpüree
...
Warme Grießklößchen,
Rumfrüchte,
Mandarineneis

Menü 54,00 € pro Person

Wintermenü
*November &
Dezember*

Dreierlei von der Gänseleber,
Quittenkompott, Feldsalat
...
Krustentiercrèmesuppe
mit Erbsenschaum
...
Geschmorte Brust und
Keule von der Barbarie-Ente,
Blutorangensauce,
Rosenkohlblätter, Rotkohl,
Karamellmaronen, Kartoffelklöße
...
Birnenstrudel, Bratapfeleis,
Rumtopf Früchte, Schokoladenhippe

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

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

MARY's
RESTAURANT





MARY's
RESTAURANT

Business-Lunch

Montag bis Freitag, von 12.00 bis 14.30 Uhr

Verwöhnen Sie sich zur Mittagszeit mit einem kleinen kulinarischen Highlight. Beste Zutaten sorgen für eine ausgewogene Mahlzeit, die Ihnen eine Auszeit ganz nach Ihrem Geschmack verschafft.

Genießen Sie unseren wöchentlich wechselnden Business-Lunch der Extraklasse schon ab 18,00 € inkl. eines Softgetränks und Kaffee.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



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