

Kulinarisches von Februar bis Mai

# *Gaumenfreuden*



# MARY'S

RESTAURANT





## *Valentins-Menü*

am Sonntag, 14.02.2016

Am Valentinstag erwartet Sie ein Candle-Light-Dinner der besonderen Art im MARY's Restaurant. Genießen Sie zu zweit ein 3-Gänge-Menü inkl. Aperitif und freuen Sie sich über einen romantischen Blumenstrauß.

Gern stellen wir Ihnen einen attraktiven Gutschein aus.

**110,00 € pro Paar**  
inkl. Menü, Aperitif und einem Blumenstrauß

## *Bier-Tasting*

am Samstag, 12.03.2016, um 18.30 Uhr

In Verbindung mit einem 4-Gänge-Menü und den handgebrauten Spezialitäten der Boglers Brauerei zeigen wir Ihnen im Weinkeller des Kastens Hotel Luisenhof wie vielfältig die Braukunst sein kann.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, legt die Bierbrauerei sehr viel Wert auf Tradition. Hier steht das Handwerk und die Ursprünglichkeit im Mittelpunkt. Kombiniert mit feinsten Zutaten entstehen daraus Spezialitäten von hoher Qualität.

**59,00 € pro Person**  
inkl. Menü und begleitenden Bieren



## *Weinverkostung*

am Samstag, 28.05.2016, von 18.30 – 21.00 Uhr

Zur Weinprobe im Georgssaal des Kastens Hotel Luisenhof bieten wir Ihnen die Gelegenheit, mit bekannten Winzern aus dem Rhein-Main-Gebiet (Weingüter Weil, Knewitz, Wirsching, Künstler, Bassermann-Jordan) ins Gespräch zu kommen.

In Kombination mit herzhaftem Fingerfood erhalten Sie an den Weinständen wertvolle Informationen zum Anbau und der Auslese des jeweiligen Weingutes. Kosten Sie die exzellenten Weine und werden Sie zum Experten.

**59,00 € pro Person**  
**inkl. Weine und Fingerfood**

Buchen Sie Ihre Teilnahme verbindlich unter Tel.: 0511/30 44 -814 / -815

Menü des Monats  
*Februar*

Dreierlei von der Auster  
– gratiniert, Sülze, Mousse –  
Meeresspargel,  
Kaviarblini  
...  
Selleriesuppe,  
Jakobsmuschel,  
schwarzer Sesam  
...  
Flank Steak,  
grüne Pfeffersauce,  
saisonales Gemüse,  
Kartoffelgratin  
...  
Limonen-Joghurtcrème,  
Chachaca, Rohrzucker

**Menü 48,00 € pro Person**

Menü des Monats  
*März*

Geröstetes Tramezzini,  
Garnelen,  
Belugalinsen  
...  
Legierte Blumenkohlsuppe,  
gehacktes Ei, Croûtons  
...  
Kalbsrückenschnitte,  
Salzbutter-Espuma,  
Ochsenbackenragout,  
Fingermöhren,  
Kartoffelbonbons  
...  
Ananasschnitte,  
Minzgelee,  
Granatapfels

**Menü 48,00 € pro Person**

Menü des Monats  
*April*

Gebeiztes und  
luftgetrocknetes Roastbeef,  
Erbsmousse, konfierte Tomaten  
...  
Bärlauchcrèmesuppe  
...  
Rosa gegarte Lammhüfte,  
Rosmarinreduktion,  
eingelegte Schalotten,  
fermentierter Knoblauch,  
Gemüsetörtchen,  
gebratene Polenta  
...  
Gebackene Quarknocken,  
Apfel-Vanillekompott,  
Karamellsplitter

**Menü 48,00 € pro Person**

Menü des Monats  
*Mai*

Salat von weißem Spargel,  
Strauchtomate,  
Jakobsmuscheln  
...  
Pikante  
Waldmeisterrahmsuppe  
...  
Dreierlei vom Maibock  
– Sauerbraten, Medaillon,  
Bratling –  
Rübchen-Gemüse,  
Kartoffelmuffin  
...  
Crème Brûlée,  
marinierte Erdbeeren,  
Sauerrahmeis

**Menü 48,00 € pro Person**



**MARY'S**  
RESTAURANT

## *Osterbrunch*

am Sonntag, 27.03.2016, von 11.30 – 14.30 Uhr

Starten Sie Ihren Ostersonntag bei unserem abwechslungsreichen Brunch im Georgssaal des Kastens Hotel Luisenhof.

Genießen Sie neben saisonalen Speisen auch die vielfältige Auswahl an Tee- und Kaffeespezialitäten bei entspannter Pianomusik.

**39,00 € pro Person**



## KASTENS HOTEL LUISENHOF



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