



OSTERBRUNCH • WINE TASTING • SPARGELHIGHLIGHTS • FEIERN IM KAISERHOF

KULINARISCHE HIGHLIGHTS UND EVENTS

1. Halbjahr 2020



KAISERHOF

Tradition seit 1889



BRUNNENHOF

Restaurant



CAFE CENTRALE

Kaffeehaus



„HIER JETZT ALLE FÜR EUROPA“

HANNOVER FÜR DIE KULTURHAUPTSTADT 2025



Liebe Gäste, liebe Freunde,

im Jahr 2020 bricht eine neue Dekade für uns an. Wir blicken zurück auf die letzten 10 Jahre voller spannender Ereignisse im Kaiserhof und zuletzt unser 130-jähriges Jubiläum, dass wir gebührend mit Ihnen gefeiert haben.

Doch auch 2020 hält viele aufregende Momente für uns bereit. So zum Beispiel das Salonfestival im Kaiserhof mit Jumaa live in concert. Mit seiner speziellen Mixtur aus Jazz, Soul, Blues, Afro, Gospel und anderen Stilrichtungen bringt der in Berlin lebende Musiker und Multiinstrumentalist Hannover ordentlich in Stimmung.

Wer es etwas gemütlicher mag, ist bei unserem Wine Tasting mit Lukas Kesselring genau richtig. Probieren Sie unseren Hauswein aus ganz besonderem Anbau und tauchen Sie ein in die Welt der Sommeliers.

Der Genuss kommt dabei garantiert nicht zu kurz – versprochen!

Auch im Fußball geht es wieder heiß her: die 16. EM steht bevor! In unserem EM-Biergarten können Sie jedes Spiel der Deutschen Nationalmannschaft mit Freunden, Kollegen oder der Familie verfolgen und fleißig die Daumen drücken. Begleitet wird das Spiel von unserer exklusiven EM Biergarten Karte mit besonderen Köstlichkeiten und Snacks.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Central Hotel Kaiserhof, Restaurant Brunnenhof und Café Centrale und können kaum abwarten, was 2020 für uns und Sie bereithält.

Ihre Familie Rüter und das Kaiserhof Team

Two handwritten signatures in blue ink. The first signature, on the left, appears to be 'A. Kesselring' and the second, on the right, appears to be 'Rüter'.

„BE MY VALENTINE“

- VALENTINSTAG IM BRUNNENHOF

Freitag bis Sonntag

14. Februar bis
16. Februar 2020

ab 18 Uhr im Brunnenhof



D_ Be my Valentine! Der Tag der Liebe ist gekommen. Der Valentinstag ist der perfekte Anlass, um Ihren Valentinsschatz zu verwöhnen und ihn mit einem perfekten Dinner bei Kerzenschein zu überraschen. Unser Herzenswunsch ist es, Ihnen das zu ermöglichen. Bei romantischem Flair und einer harmonischen Atmosphäre können Sie einen Abend lang alles vergessen und sich auf die Zweisamkeit konzentrieren. Wenn das die Herzen nicht höherschlagen lässt! Stoßen Sie mit einem exquisiten Wein an und genießen Sie Ihre Zweisamkeit.

E_ Be my valentine! The day of love has finally arrived. For a magical Valentine's day, treat yourself and your loved one to an unforgettable candlelight dinner, paired with an exquisite glass of wine. Let us take care of your magical evening at Central Hotel Kaiserhof!

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-119 oder unter service@centralhotel.de



„DIE BEGRENZTE LIEBE SUCHT DEN
BESITZ DES ANDEREN, DOCH DIE
GRENZENLOSE LIEBE VERLANGT
NICHTS ANDERES ALS ZU LIEBEN.“

KHALIL GIBRAN

„LOVE-BIRD“ MENÜ KAISERHOF

Thunfischcarpaccio
Mango-Granatapfelsalsa mit
feinen Kräutern

Champagner – Senfsüppchen

Supreme vom Perlhuhn
Trüffeljus, Vanillekarotten und
Selleriepüree

Crème Brûlée von der Kaffeebohne
Schokoladencrunch und feinen Beeren

3 Gang mit Suppe EUR 38,00 p.P.

4 Gang mit Vorspeise EUR 40,00 p.P.





WINE TASTING MIT LUKAS KESSELRING

Freitag, den 06. März 2020

Beginn 18 Uhr

EUR 39,00 p.P.
mit Fingerfood und Snacks



D_ Probieren Sie doch mal unseren einzigartigen Hauswein! Bei einem Wine Tasting mit Lukas Kesselring tauchen Sie in die Welt der Sommeliers ein und Sie erfahren spannende Fakten rund um den Charakter und die Beschaffenheit verschiedener Weine sowie die Besonderheiten beim Anbau. Neben ein paar lehrreichen Stunden kommt dabei auch der Genuss garantiert nicht zu kurz – versprochen!

E_ Try our one of a kind house wine! Be part of our wine tasting course with Lukas Kesselring and dive into the world of sommeliers. You'll learn interesting facts about the character of our wines as well as the special way it's grapes are grown. Of course, enjoyment won't come up short!



KAISERHOF

Tradition seit 1889

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-920 oder Email: service@centralhotel.de

**JUMAA LIVE IN CONCERT
- DAS SALONFESTIVAL
IM KAISERHOF**

Donnerstag,
den 19. März 2020
Beginn 19 Uhr

Food for your Body & Mind!

Jumaa (Vocals)
Roberto Volse (Bass)
Johan Polzer (Drums)

EUR 24,00 p.P.



D_ Soul. Jazz. Afrobeat. Blues. Der in Berlin lebende Musiker, Multi-Instrumentalist, Komponist und Arrangeur JUMAA kommt im Rahmen des „Salonfestivals“ zu uns in den Kaiserhof! Mit seiner speziellen Mixtur aus Jazz, Soul, Blues, Afro, Gospel und weiteren Stilrichtungen wird er Hannover zum Grooven, Tanzen, aber auch besinnlichen Zuhören bringen.

E_ Soul. Jazz. Afrobeat. Blues. The Berlin based musician, multi instrumentalist and composer JUMAA is coming to Central Hotel Kaiserhof as part of our „Salonfestival“! With his special mixture of Jazz, Soul, Blues, Afro, Gospel and other music genres he will get Hannover

Karten nur unter www.salonfestival.de



KARRIERE IM KAISERHOF

Ausbildung, Studium oder Festanstellung?

Sie suchen nach abwechslungsreichen Herausforderungen in einem dynamischen Hotellerie-Unternehmen mit viel Tradition?

Dann bewerben Sie sich bei uns im Central Hotel Kaiserhof!



Wir bieten eine große Auswahl an Karrieremöglichkeiten, als Festeinstellung oder auch als Einstieg in eine Berufsausbildung in folgenden Bereichen:

- Service - Chef de Rang, Demi Chef de Rang, Servicekraft, Aushilfe
- Küche - Chef de Partie, Demi Chef de Partie, Commis de Cuisine, Tournant
- Bankettservice - Bankett Service Manager, Bankett Service Mitarbeiter
- Ausbildung Koch / Hotelfachmann / Restaurantfachmann
- Duales Studium Hotelmanagement / Tourismuswirtschaft



KAISERHOF

Tradition seit 1889

Wir haben Ihr Interesse geweckt?
Dann bewerben Sie sich bei uns – gerne auch initiativ!

Ihr Ansprechpartner: Frau Patricia Lee /// personal@centralhotel.de

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-900 oder Email: personal@centralhotel.de

A photograph of a man and a woman, both chefs, smiling and posing together in a kitchen. The man is on the left, wearing a white chef's jacket with a black vest. The woman is on the right, wearing a white chef's jacket with a black and white striped apron. They are both looking towards the camera. The background is a blurred kitchen setting with shelves and equipment.

„TALENT GEWINNT SPIELE, ABER TEAMWORK UND
INTELLIGENZ GEWINNT MEISTERSCHAFTEN.“

MICHAEL JORDAN

**SPARGELZEIT IST
GENUSSZEIT!**

Täglich ab 15. April 2020



D_ Jährlich wird die Spargelsaison sehnsuchtsvoll von uns erwartet. Das edle Lieblingsgemüse der Deutschen kann endlich wieder genossen werden. Die kurze Zeitspanne in der geerntet werden kann, sollte genutzt und in verschiedenster Weise auskostet werden. Durch die vielfältigen Zubereitungsformen kann der Spargel auch in erstklassig schmeckenden Schinken umhüllt genossen werden, oder als leckere Suppe verzehrt werden. Lassen Sie sich durch den magischen Geschmack des Spargels in neue Welten entführen.

E_ Finally, the time has come again to enjoy Germany's favourite regional vegetable: the white asparagus. We welcome you to enjoy the vast variety that white asparagus has to offer. "Spargelzeit" or "Asparagus time" really gets the German culinary creative juices flowing! Asparagus is traditionally served with melted butter and potatoes, with ham or pork medallions and hollandaise sauce. For the more adventurous asparagus fans, there are always more options available in our menu.


BRUNNENHOF
Restaurant

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-119 oder unter service@centralhotel.de



„ES HAT MICH NIE GESTÖRT, DASS
MAN MICH MANCHMAL MIT EINEM
SPARGEL VERGLICHEN HAT, DENN AM
SPARGEL IST DER KOPF
DAS WICHTIGSTE.“

CHARLES DE GAULLE

SPARGELHIGHLIGHTS 2020

Vorweg

Cremesuppe
vom Nienburger Spargel
Bärlauchschaum

Carpaccio vom Thunfisch
mit fruchtig eingelegtem Spargelsalat

Hauptgang

Pfund Nienburger Stangenspargel
Sauce Hollandaise & zerlassener Butter
Heidekartoffeln

- *Zur Wahl* -

Wiener Kalbschnitzel
Norwegisches Lachsfilet
Heideschinken

Dessert

Panna Cotta mit
Erdbeer-Rhabarber Kompott
und einem Hauch Schokolade

Frohe Ostern





OSTERBRUNCH

Vorweg

Pochiertes Lachsfilet an Bärlauchschmand

Zarte Scheiben vom Kalbsfleisch auf
Thunfischcreme

Gebeiztes Lachsfilet mit Zitrusfrüchten
und gefüllten Eiern

Große Auswahl an frischen und
angemachten Frühlings-Salaten

Internationale Käseauswahl vom Brett mit
Feigensenf

Warm

Cremesuppe vom Stangenspargel
Bärlauchcroutons

-Frisch für Sie tranchiert-

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce

Supreme vom Perlhuhn
Bärlauchsauce

Frühlingsgemüse und Sauerrahmkartoffeln

Fischvariation Kaiserhof
Safranblütensauce
Frühlingsgemüse und Wildreis

Dessert

Feine Köstlichkeiten aus der Patisserie

KARFREITAG

13. April 2020



D_ Christen fasten üblich bis zum Osterfest. Daraus hat sich das traditionelle Fischesen mit der Familie am Karfreitag manifestiert. An dem Feiertag möchten wir die Tradition ehren und Ihnen Zugang zu delikatem, frisch zubereitetem Fisch ermöglichen. Auf welche Weise sonst sollte der Karfreitag zelebriert werden, wenn nicht im klassischen Sinne und im Kreis der Familie?

E_ It is tradition to eat fish with the family on Good Friday. This is why it is important to us to keep such a beautiful tradition up. Let us seduce you with the distinctive, powerful taste of salmon; as well as deliciously tender cod. How else could you celebrate the Good Friday, if not with family and tasty food?

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-119 oder unter service@centralhotel.de



OSTERBRUNCH

Ostersonntag

12. April 2020

Ostermontag

13. April 2020

(inkl. Sekt, Wasser,
Filterkaffee, Tee, Säfte)

11:30 - 15:00 Uhr

EUR 37,00 p.P.

D_ An Ostern wird die Kreuzung und Auferstehung Christis gefeiert. Dies sind auch die Tage, an dem sich die ganze Familie sammelt, um ein harmonisches Fest zu feiern. Am Karsamstag erwartet Sie eine besondere Osterkarte, denn beim Fest der Freude darf ein Festmahl nicht fehlen. Freuen Sie sich auf zartes, würziges Lammfleisch und mit Liebe zum Detail angerichtete Kartoffelspeisen. Am Ostersonntag und Ostermontag können Sie einen Osterbrunch genießen, und sich mit den Kindern auf entzückende gefärbte Eier freuen. Geben Sie sich den Festlichkeiten hin und erleben Sie ein herzerwärmendes Familienfest.

E_ During Easter, the whole family comes together to celebrate and enjoy each other's company. This can get hectic. That is why we want to take care of you and your relatives and friends. Tender and aromatic lamb is waiting for you. In addition to that we have a special Easter-Brunch. Experience a heart-warming family gathering.



CAFE CENTRALE

Kaffeehaus

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-920 oder unter service@centralhotel.de

A close-up photograph of a Veuve Clicquot champagne bottle being poured into two flute glasses. The champagne is bubbling and filling the glasses. The scene is bathed in a warm, golden-orange light, creating a festive and elegant atmosphere. In the background, another bottle and a glass are visible, slightly out of focus. A quote is overlaid in the center of the image.

„CHAMPAGNER IST WOHL DIE GLÜCKHAFTESTE
INSPIRATIONSQUELLE.“

MARK TWAIN



CHAMPAGNER STUNDEN MIT VEUVE CLICQUOT

jede Woche immer

Freitag von 15-20 Uhr
Samstag von 12-20 Uhr

Flasche 0,75 l

Brut EUR 39,00

Rosé EUR 45,00

Rich EUR 45,00

D_ Sie haben Lust auf einen außergewöhnlich exklusiven Start ins Wochenende? Gemeinsam mit der renomierten Champagner Marke Veuve Clicquot bieten wir Ihnen ein prickelndes Erlebnis im Kaiserhof! Auf der Terrasse und an der Bar laden wir Sie ein, sich zurück zu lehnen und die hochwertigen Sorten Brut, Rosé und Rich für einen attraktiven Flaschenpreis zu genießen!

E_ Want a luxurious start to the weekend? We cordially invite you to taste our new Veuve Clicquot champagne at our Terrasse, as well as the Bar. Enjoy a variety of Brut, Rosé or Rich bottles and take the opportunity to enjoy the views, right in the heart of Hanover.


KAISERHOF
Tradition seit 1889

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-119 oder Email: service@centralhotel.de

FEIERN IM KAISERHOF

365 Tage im Jahr
- wir freuen uns auf
Ihre Anfrage!



D_ Bei der Planung Ihrer Feiern und Veranstaltungen stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Wir unterstützen Sie bei der Auswahl des Menüs, der Weine und Kuchen, sowie bei der Gestaltung Ihres ganz persönlichen Events. Ob kleine Runde oder große Feier – bei uns ist alles möglich. Individuell und ganz persönlich für besondere Wünsche und deren Umsetzung stehen Ihnen unsere Eventbetreuer stets zur Seite.

E_ Are you planning a party or event? We would be glad to assist you! At Central Hotel Kaiserhof we can recommend and help you with menus, drinks or cakes as well as the overall planning of your event. Big or small – everything is possible. Our professional event planners are always by your side.

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-940 oder unter bankett@centralhotel.de



A full-page background image of a beach at sunset. The sky is filled with soft, colorful clouds in shades of orange, yellow, and blue. The sun is low on the horizon, creating a warm glow. In the foreground, the sand is wet and reflects the light, with gentle ripples in the water. A wooden pier, made of weathered posts, extends from the right side of the frame into the sea. The overall mood is peaceful and contemplative.

„DANCE WITH THE WAVES, MOVE WITH
THE SEA. LET THE RHYTHM OF THE
WATER SET YOUR SOUL FREE.“

CHRISTY ANN MARTINE

DIE FRISCHE MAISCHOLLE IST DA!

ab 1. Mai 2020

täglich im Restaurant
Brunnenhof

von 12:00 bis 21:30 Uhr



D_ Der junge Plattfisch ist durch sein zartes, weiches Fleisch und seine helle zarte Haut bekannt. Er kann bei uns in vollen Zügen genossen werden. Die Frische ist für den einzigartigen Geschmack von großer Bedeutung und das setzen wir als oberste Priorität. Überzeugen Sie sich selbst von der makellosen Qualität bei uns im Brunnenhof. Wie würden Sie die deliziose Maischolle am liebsten essen? Mit aromatischem Speck und Zwiebeln angebraten, sodass sich eine himmlische Kruste entwickelt? Gönnen Sie sich einen leckeren zubereiteten Fisch der Ihre Geschmackswelt auf den Kopf stellen wird.

E_ Fish is the dish! Plaice is a flat fish with a sweet and mild flavour. Quality and freshness is key for a quality plaice dish. Therefore, we at the Brunnenhof restaurant, take special care to source produce of the highest quality. How would you like to eat your plaice today? With aromatic ham and onions or served battered with tartar sauce? Your taste buds will thank you for it.



BRUNNENHOF
Restaurant

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-119 oder Email: service@centralhotel.de

AFTERNOON TEA

täglich von
15-18 Uhr im Café

(Vorbestellung
erforderlich)

EUR 29,00 p.P.

EUR 33,00 p.P.

(mit einem Glas Sekt)




CAFÉ CENTRALE
Kaffeehaus

D_ Einen Nachmittag wie die Queen am Englischen Hof verbringen: der Afternoon Tea oder auch „High Tea“ ist schon seit 1840 Tradition in Großbritannien. Genießen Sie dieses Ereignis exklusiv im Café Centrale im Herzen von Hannover. Beim Duft von frisch aufgebühtem Tee und leckerem Gebäck vergessen Sie für einen Augenblick den stressigen Alltag und tauchen ein in die Welt der Royals. Natürlich ganz britisch mit Scones, Clotted Cream und Sandwiches.

E_ Spending an afternoon like Queen Elizabeth – the so called Afternoon Tea or „High Tea“ is british tradition since 1840. Now you can exclusively try it for yourself at Café Centrale! Leave all your stress behind and enjoy aromatic tea mit scones, clotted cream and delicious sandwiches!

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-920 oder Email: service@centralhotel.de



DES KAISERS NEUE TORTEN

Täglich von
11:30 bis 17:30 Uhr
zum Mitnehmen im
Cafe Centrale

D_ Sie haben Lust auf Kuchen oder Torte? Kein Problem – unsere hauseigene Süßspeisenmanufaktur kreiert ganz besonders leckere Desserts – auch to go! Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch individuelle Motiv- und Hochzeitstorten zum Mitnehmen an, die Ihren Wünschen entsprechend bei uns im Haus hergestellt werden. Lieben Sie es eher klassisch mit Ein- bis Mehrfachstöckigem zur Hochzeit, zum Jubiläum und zum Geburtstag?

E_ You're in the mood for cakes and pies? No worries, our in house „Süßspeisenmanufaktur“ creates especially tasty desserts – in house but also to go! Of course, we also offer custom motif and wedding cakes to take away, which are produced in-house according to your wishes. Do you prefer something a bit more traditional with single or multi-storeys for weddings, anniversaries and birthdays?



CAFE CENTRALE

Kaffeehaus

Reservierung unter Tel.: +49-511-3683-940 oder Email: bankett@centralhotel.de

MUTTERTAGSBRUNCH

Sonntag, den 10. Mai 2020

11:30 – 15:00 Uhr

EUR 35,00 p.P.

(inkl. Prosecco, Wasser,
Filterkaffee, Tee und Säfte)



D_ Welche Person war immer für Sie da und kennt Sie am besten? Genau, es ist Ihre Mutter. Sie ist und bleibt die wichtigste Person im Leben. Sie ist die Person, die uns das Leben geschenkt hat und immer an unserer Seite steht. Egal ob wir lachen oder weinen. Am Muttertag widmen wir ihr einen ganzen Tag, um uns zu bedanken. Das beste Geschenk, dass Sie ihr machen können, ist Zeit mit ihr zu verbringen. Schwelgen Sie in Erinnerungen an Ihre Kindheit und kosten Sie jeden Moment mit Ihrer Mutter aus.

E_ Who is the one person you always rely on and who loves you unconditionally? Quite right, it is your mother. She will always be there for you and that is why we dedicate a whole day to her. Why not surprise her with a lovely brunch on Mother's Day and make new memories. Savour sweet croissants, a hearty omelette and much more.

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-920 oder Email: service@centralhotel.de



PIANO-MUSIK IM CAFÉ CENTRALE

Immer am Donnerstag,
Freitag, Samstag

von 14:00 - 17:00 Uhr
und zu jedem Brunch

(außer Juni, Juli, August)

D_ Piano-Musik zu Kaffee und Kuchen – das finden Sie in Hannover nur im Café Centrale. An drei Tagen die Woche spielt von 14 Uhr bis 17 Uhr ein Pianist live für Sie. Lassen Sie Ihre Seele baumeln, lauschen Sie der Musik und genießen Sie die Kreationen unserer Süßspeisenmanufaktur mit unserem aromatischen Kaiserhof Kaffee oder unseren britischen Afternoon Tea.

E_ Live Piano-Music while eating cake und drinking coffee – only at Café Centrale in Hannover. Our pianist is playing for you three times a week from 2pm to 5pm. Enjoy yourself, listen to the music and try some cake from our „Süßspeisenmanufaktur“ with our Kaiserhof coffee or treat yourself to a british afternoon tea.



CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-120 oder Email: service@centralhotel.de

SPIELSTÄTTE



GLASGOW
SCHOTTLAND



LONDON
ENGLAND



AMSTERDAM
NIEDERLANDE



KOPENHAGEN
DÄNEMARK



ST. PETERSBURG
RUSSLAND



MÜNCHEN
DEUTSCHLAND



DUBLIN
IRLAND



BILBAO
SPANIEN



ROM
ITALIEN



BUDAPEST
UNGARN



BUKAREST
RUMÄNIEN



BAKU
ASERBAIDCHAN





EM BIERGARTEN

ES IST SOWEIT –
DIE 16. EUROPAMEISTERSCHAFT
STEHT AN!

VORRUNDENSPIELE

VORRUNDE, 1. SPIELTAG

16.06.2020 21:00

DEUTSCHLAND GEGEN FRANKREICH

VORRUNDE, 2. SPIELTAG

20.06.2020 18:00

DEUTSCHLAND GEGEN PORTUGAL

VORRUNDE, 3. SPIELTAG

24.06.2020 21:00

DEUTSCHLAND GEGEN PLAY OFF A (D)

EM BIERGARTEN

12. Juni bis 12. Juli 2020

Für jedes
Deutschland-Tor gibt es für
Gäste die speisen,
ein König Pilsener (0,25l)
frei Haus!

Eintritt frei

(Reservierung erwünscht)



D_ Es ist soweit – die 16. EM steht an! Fiebern Sie mit Freunden, Kollegen oder der Familie bei den Spielen der Deutschen Nationalmannschaft mit und drücken Sie gemeinsam die Daumen für ein erfolgreiches Spiel! Natürlich begleitet von besonderen Köstlichkeiten und Snacks mit unserer EM Biergarten Karte!

E_ It's on – the 16th european championships! We invite you to watch all games live in our Beer garden in front of the Kaiserhof! Naturally, we offer you a great variety with our EM Menu at the best spot in Hannover!

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-920 oder Email: service@centralhotel.de



GERICHTE NACH AUSTRAGUNGSORTEN

England

Pulled Pork mit BBQ Sauce

Niederlande

Gouda – Trauben- Birnen Salat

Aserbaidshjan

Gemüse – Reis – Salat

Spanien

Kichererbsen - Karotten - Salat

Ukraine

Weißkohlsalat

Rumänien

Mit Reis gefüllte Weinblätter

Irland

Pikante Lammspieße mit Sour Creme

Schottland

Gegrilltes Lachsfilet

Dänemark

Smørrebrød mit Körnigem Frischkäse
und Kräutern

Deutschland

Frische Bratwurst

Italien

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola
und Parmesan

Russland

Geflügel-Schaschlik mit Zwiebeln und Paprika





KAISERHOFBRUNCH – JEDEN ERSTEN SONNTAG IM MONAT

Jeden ersten Sonntag
im Monat
(außer Juli / August)

Anmeldung erforderlich

EUR 35,00 p.P.

(inkl. Prosecco, Wasser,
Filterkaffee, Tee und Säfte)

D_ Ein Brunch der besonderen Art. Jeden ersten Sonntag des Monats können Sie beim Kaiserhofbrunch mit Ihren Liebsten bei Live-Musik in Genusswelten schwelgen. Ob kalte oder warme Speisen sowie Kuchen unser Meister-Pâtissiers – hier bleibt kein Wunsch offen!

E_ An unforgettable brunch experience with live music. Indulge in a world of culinary delights every first sunday of the month. Cold or hot dishes and cakes from our skilled pâtissiers – there will be no wish left to be desired.



CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-920 oder Email: service@centralhotel.de

MATJESKARTE

Der frische Matjes
ist zurück!

Ab 1. Juni 2020
im Restaurant Brunnenhof

Täglich durchgehend von
12 Uhr bis 21:30 Uhr

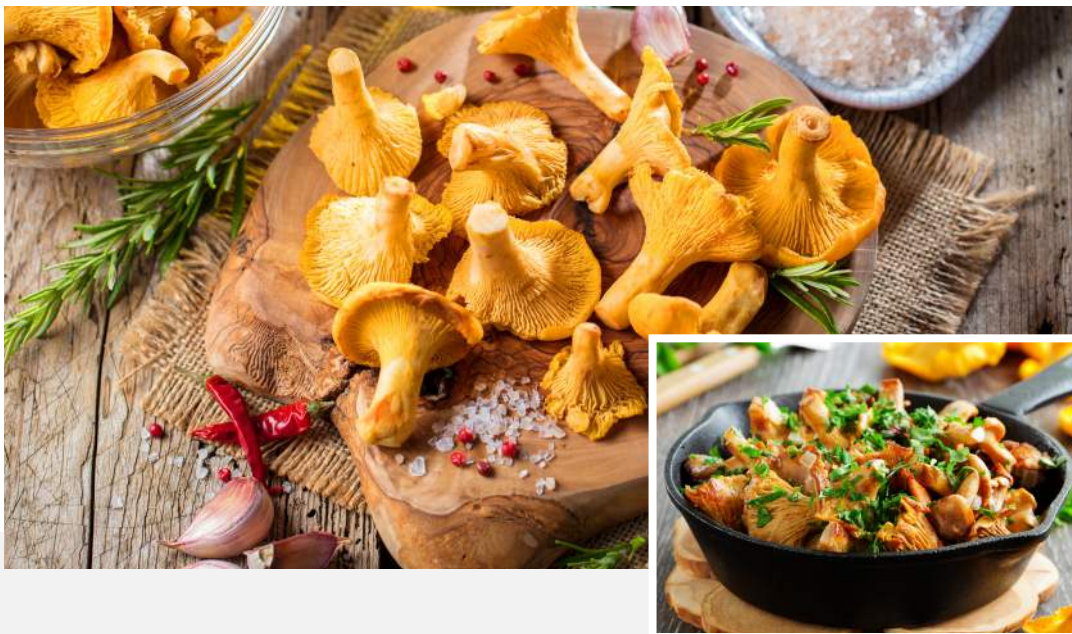


D_ Das “Silber der Meere” ist zurück! Matjes, der mit seinen charakteristischen Geschmack nach Meer so gut wie jeden begeistert, wird bei uns durch Vielfältigkeit gepriesen. Der “jungfräuliche Hering” gilt schon lange als Delikatesse und verzückt die Geschmacksknospen durch ideale Verfeinerungen mit Bärlauch oder Sherry. Stellen Sie sich nur das feste Fleisch des Fisches vor. Mit leckeren Kartoffeln und aromatischen Kräutern wird das Gericht perfektioniert. Genießen Sie den wahren Genuss des Matjes und stellen Sie sich auf einzigartige, schmackhafte Sinneseindrücke ein.

E_ The “silver of the sea” is back! Soused herring is highly valued because of its unique and distinct taste. The fish is aromatized with wild garlic and/or sherry and it is typically served with delicious regional boiled potatoes. Try the delicacy and let the meal enchant your senses.



Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-119 oder Email: service@centralhotel.de



ALLES RUND UM DEN LIEBLINGSPILZ

– PFIFFERLINGS SPEZIALITÄTEN

Ab 15. Juli 2020
im Restaurant Brunnenhof
und Café Centrale.

Täglich durchgehend von
12 Uhr bis 21:30 Uhr

D_ Im Spätsommer geht sie wieder los: die Pilzsaison! Besonders Pfifferlinge sind einzigartig im Geschmack und lassen sich perfekt, zum Beispiel zusammen mit Wild, in herbstlichen Gerichten kombinieren. Bei uns im Café Centrale und Restaurant Brunnenhof können Sie den Edelpilz in all seinen Facetten erleben.

E_ It's starting again: mushroom season! Especially chanterelle mushrooms with their incomparable taste can be combined perfectly in fall menus. Visit us at Café Centrale or restaurant brunnenhof and try it in all its facets.


BRUNNENHOF
Restaurant

Reservierung unter Tel.: +49-511- 3683-119 oder Email: service@centralhotel.de



SALONFESTIVAL • EM BIERGARTEN • CHAMPAGNER • AFTERNOON TEA

Central-Hotel Kaiserhof
Ernst-August-Platz 4
30159 Hannover

Tel.: +49 (0511) 3683-0
Fax: +49 (0511) 3683-610
E-Mail: info@centralhotel.de

www.centralhotel.de
www.restaurantbrunnenhof.de
www.cafecentrale-hannover.de
www.facebook.com/chkaiserhof
www.instagram.com/hotelkaiserhof