KULINARISCHE ANLÄSSE

Lesung Andreas Gruber | Treue-Genießer-Karte
Österreichischer Weinabend | Knisternder Tannenwald u. v. m.

HERBST / WINTER 2023

KAISERHOF
Tradition seit 1889

BRUNNENHOF
Restaurant

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

„IN DER STILLE UND GEDULD DES WINTERS LIEGT DIE KRAFT FÜR DAS NEUE.“

VERFASSER UNBEKANNT

KULINARISCHE ANLÄSSE RELOADED ...

ÜBER VERÄNDERUNGEN ZU UNSEREN ANGEBOTEN INFORMIEREN WIR SIE AUF CENTRALHOTEL.DE | RESTAURANTBRUNNENHOF.DE | CAFECENTRALE-HANNOVER.DE SOWIE FACEBOOK.COM/CHKAISERHOF UND INSTAGRAM.COM/HOTELKAISERHOF

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

wir freuen uns, Andreas Behm als neuen Küchenchef zur Verstärkung unseres Teams an Bord zu haben. Mit ihm bauen wir den regionalen Bezug unserer Speise- und Bankettangebote weiter aus!

Besonders stolz sind wir über die Kooperation mit dem HERZOGLICH BAYERISCHEN BRAUHAUS TEGERNSEE über den Fassbier-Ausschank des beliebten TEGERNSEER HELL. Laut unseren Informationen sind wir damit die einzigen in der Innenstadt, die dieses besondere Bier im Herzen der niedersächsischen Landeshauptstadt ausschenken.

Der September beginnt hochspannend mit der Lesung des österreichischen Bestseller-Autors ANDREAS GRUBER. Gemeinsam mit HUGENDUBEL organisieren wir in den Räumen des Central-Hotel Kaiserhof eine Lesung aus seinem neusten Werk TODESRACHE. Freuen Sie sich auf atemberaubende Unterhaltung und eine Signierstunde im Anschluss an die Lesung.

Im Oktober planen wir mit dem Weinhandelshaus BODO GERDES einen ÖSTERREICHISCHEN

WEINABEND. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen und genießen Sie dazu die Weine vom WIENER WINZER und Gastronom FRITZ WIENINGER. In der Weihnachtszeit haben wir diverse kulinarische Anlässe für Sie vorbereitet. Wenn Sie in der Adventszeit keine Lust auf Stress in der Küche haben sollten, laden wir Sie zu unserem ADVENTS- oder WEIHNACHTSBRUNCH ein und empfehlen Ihnen, sich eine von uns zubereitete GANS TO GO vorzubestellen.

Wir freuen uns Ihnen unseren neuen kulinarischen Kalender für die zweite Jahreshälfte zu präsentieren, voller Höhepunkte und innovativen Überraschungen.

Herzlichst,

Alexander Rüter

EIN KAISERREICH FÜR EINEN SCHLECK

D_ Frioli, die Eismanufaktur aus Linden, lebt die Kunst der Speiseeisherstellung. Beste Zutaten, viel Liebe zum Detail und Hingabe – ein Erfolgsrezept, das man schmecken kann. Kugel für Kugel oder lecker kombiniert in unserem Schwarzwälder-Kirsch-Becher, dem Erdbeer-Vanille-Smoothie und vielen weiteren Eiskreationen.

E_ Ice cream solves everything! Hence, we have looked for the most renown partner and have found: Frioli. The local ice cream factory from Hanover Linden has won several awards and we are proud to be the only gastronomy in the city center to serve their delicious and hand crafted ice cream delights.

KAISERHOF
Tradition seit 1889

Reservierung unter Tel. +49 511 3683-920 oder E-Mail service@centralhotel.de
Änderungen vorbehalten.

FRÜHSTÜCK FÜR GENIESSER

À la carte Gourmet Frühstück
Montag - Freitag von 9 - 12 Uhr
Sa., So. und Feiertags von 9 - 14 Uhr

Gourmet Frühstücksbuffet
Montag - Freitag von 6:30 - 11 Uhr
Sa., So. und Feiertags von 7 - 12 Uhr
(außer an Brunch-Terminen)

Montag - Freitag: EUR 22,00 p. P.
Sa., So. und Feiertags: EUR 25,00 p. P.
(inkl. Wasser, Säfte und Heißgetränke)

D_ Unser Frühstücksbuffet lässt zum Start in den Tag keine Wünsche offen. Bereits ab 6:30 Uhr erfüllt der Duft von frisch aufgebrühtem Kaiserhof-Kaffee unsere Räume. Wir verwöhnen Sie mit unserem reichhaltigen Angebot an Köstlichkeiten. Nacht für Nacht wird dafür in unserer hauseigenen Bäckerei und Süßspeisenmanufaktur an feinen Leckereien gearbeitet.

E_ You love breakfast as much as we do? The smell of warm pastries and freshly brewed coffee? Please discover one of Hanovers most selected and exclusive breakfast offers.

Reservierung unter Tel. +49 511 3683-920 oder E-Mail service@centralhotel.de
Änderungen vorbehalten.

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

KAISERHOF-BRUNCH

Termine: 3. September, 1. Oktober und 5. November
jew. 11:30 - 15 Uhr (Anmeldung erforderlich)

EUR 49,00 p. P. (inkl. 1 Glas Begrüßungssekt, Filterkaffee und Säfte)

NEUES Konzept mit weitestgehend regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln

D_ Gönnen Sie sich einen Genuss der absoluten Extraklasse und tauchen Sie ein in die stilvolle Welt des Kaiserhofes. An jedem ersten Sonntag des Monats laden wir Sie herzlich zu uns ein, mit Freunden und Familie nach Herzenslust zu schlemmen. Mit unserem exklusiven Kaiserhofbrunch im Café Centrale holen wir das Schlaraffenland für Sie nach Hannover, untermalt mit Live Piano-Musik. Lassen Sie sich überraschen von einer abwechslungsreichen Fülle an Köstlichkeiten vom Land, aus dem Meer und den Vorgärten der Region Niedersachsens bis hin zu Spezialitäten aus aller Welt.

E_ Treat yourself to first-class culinary delights at our brunch. On every first Sunday of the month we invite you as well as your family and friends to feast to you heart‘s content. Enjoy delicious food accompanied by live piano music. We provide a variety of delights, ranging from the land to the sea to the front yards of Lower Saxony to specialities from all over the world.

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

Reservierung unter Tel. +49 511 3683-920 oder E-Mail service@centralhotel.de
Änderungen vorbehalten.

TREUE-GENIESSER-KARTE

Unser Dankeschön für treue Gäste!

D_ Schön, dass Sie uns die Treue halten. Dafür möchten wir uns bei Ihnen bedanken. Was Sie tun müssen? Einfach für jeden Verzehr ab 15 Euro einen Treue-Stempel sammeln. Sobald die Treuekarte mit 10 Stempeln gefüllt ist, schenken wir Ihnen 15 Euro für den nächsten Verzehrgenuss.

- keine Barauszahlung oder Verrechnung
- pro Aufenthalt / pro Person nur ein Stempel möglich
- nicht kombinierbar mit anderen Aktionen

Erhältlich im Restaurant Brunnenhof und Café Centrale.

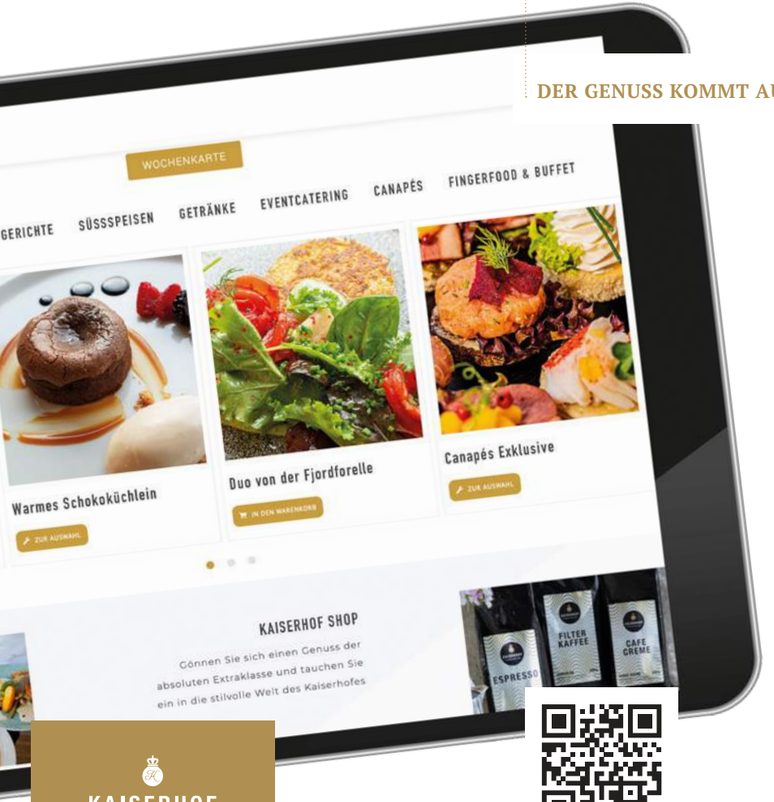
BRUNNENHOF Restaurant

CAFE CENTRALE Kaffeehaus

„TREUE KANN MAN NICHT VERLANGEN, TREUE IST EIN GESCHENK.“

LILLI PALMER

Kontakt unter Tel. +49 511 3683-0 oder E-Mail info@centralhotel.de



KAISERHOF
Tradition seit 1889

DER GENUSS KOMMT AUCH AUS DEM NETZ.

Der KAISER für HOME und OFFICE

D_ Genießen Sie unsere Produkte in kaiserlicher Qualität zuhause oder im Büro. Wir kreieren für Sie facettenreiche Gerichte, eine saisonale Wochenkarte von der Vor- bis zur Süßspeise. Darüber hinaus beliefern wir Sie gerne mit unserem Eventcatering für private und geschäftliche Anlässe mit Canapés und Buffetplatten.

E_ You do not fancy your office canteen? You do not feel like cooking at home? We have created our own webshop where we invite you to order our most popular dishes online!

shop.derkaiserhof.de

Telefon 0511 3683 920

KAISERHOF ZUM VERSCHENKEN

Weihnachtsgutscheine und -präsentkörbe auch im Shop erhältlich!

Für Freunde, Familie oder Kollegen ...
Im Kaiserhof finden Sie den richtigen Gutschein für alle Anlässe und Gelegenheiten.

D_ Überraschen Sie Ihre Liebsten doch mal mit einem unserer Geschenk-Gutscheine. Ob für eine Übernachtung, ein Dinner oder für Kaffee und Kuchen. Wir haben für jede Gelegenheit und jeden Anlass das besondere „Gutschein“-Geschenkerlebnis! Sprechen Sie uns gerne jederzeit unter +49 511 3683-0 an oder schreiben Sie uns an info@centralhotel.de.

E_ You love to surprise and would like to present a gift voucher for one of your friends or family members? Please approach us at any time under +49-511-3683-0 or info@centralhotel.de. We are happy to assist you!

Kontakt unter Tel. +49 511 3683-0 oder E-Mail info@centralhotel.de

KAISERHOF
Tradition seit 1889

CHAMPAGNERSTUNDEN MIT LOUIS ROEDERER

freitags von 15 - 20 Uhr und samstags von 12 - 20 Uhr

Théophile Brut	0,75 l	EUR 55,00
Théophile Rosé	0,75 l	EUR 62,00
Louis Roederer Brut	0,75 l	EUR 69,00
Louis Roederer Rosé Jahrgang	0,75 l	EUR 85,00
Louis Roederer Carte Blanc Demi Sec	0,75 l	EUR 79,00
Louis Roederer Starck	0,75 l	EUR 95,00
Louis Roederer Cristal Jahrgang	0,75 l	EUR 289,00

D_ Für einen außergewöhnlichen Start ins Wochenende bieten wir Ihnen ein prickelndes Erlebnis der besonderen Art. Lassen Sie sich von uns eine Flasche Louis Roederer öffnen und tauchen ein in die Welt der Champagne. Schon beim Klang des Namens explodieren die Geschmacksknospen im Mund und man fühlt sich wie Gott in Frankreich. Savoir vivre – die Kunst, das Leben zu genießen!

E_ For an extraordinary start to the weekend, we offer you a sparkling experience of a special kind. Let us open a bottle of Louis Roederer for you and dive into the world of Champagne. Already at the sound of the name the taste buds explode in your mouth and you feel like God in France. Savoir vivre - the art of enjoying life!

TEGERNSEER HELL

Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee

Frisch vom Fass
0,3 l: EUR 4,00
0,5 l: EUR 5,50

D_ Das typisch bayerische helle Vollbier. Gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot. Kristallklares Gebirgsquellwasser, ausgesuchte Rohstoffe und eine über tausendjährige Brautradition garantieren wahrhaften Biergenuss.

E_ The characteristic bavarian light beer. Brewed in consideration of the bavarian purity law. Crystal clear mountain spring water, carefully chosen raw ingredients and a 1000-years old tradition of brewing ensure true delight.

© Sebastian Ulmer

KÜLBS

NEU!

Namibisches Rindfleisch von Külbs

1. Juli - 31. August

D_ Ob Rinderfilet oder Rumpsteak – die besonders zarten Premium-Fleisch-spezialitäten aus Namibia von Külbs müssen Sie probieren! Die Rinder der namibischen Farmer wachsen nachhaltig, artgerecht und naturbelassen auf. Erstklassige Qualität und Natur die man schmecken kann!

E_ Whether you crave beef fillet or rump steak – trying the namibian beef specialities from Külbs is a must! The namibian farmers‘ cattle is raised sustainable and species-appropriate. First-class quality und nature you can taste!

FEINES FÜR FEINSCHMECKER

UNSERE STEAKKARTE

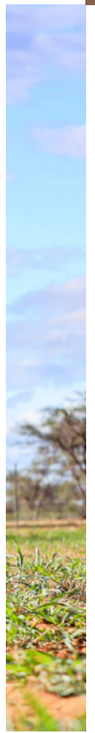
Rinderfiletsteak 180 g
Rumpsteak 250 g
Entrecôte 250 g
Bavette 180 g

Dazu reichen wir folgende Beilagen zur Auswahl:

Hausgemachte Kräuterbutter
Kaffeebutter
Schmorzwiebeln
Rotwein-Schalotten-Sauce

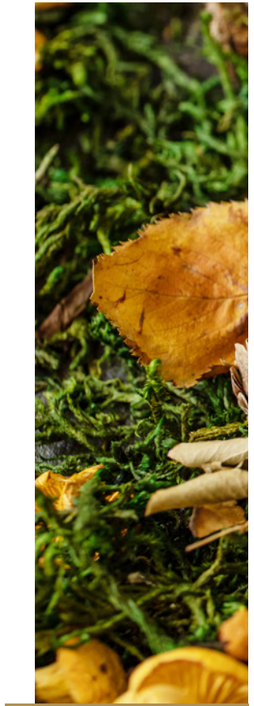
Ratatouille-Gemüse
Knackiger Beilagen-Salat
Gemüse der Saison

Knoblauchbaguette
Pommes Frites
Knusprige Bratkartoffeln
Ofenkartoffel mit Sour Creme
Süßkartoffel-Pommes



BRUNNENHOF
Restaurant

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



BRUNNENHOF
Restaurant

PFIFFERLINGS-SPEZIALITÄTEN

Wildkräutersalat mit frischen gebratenen Pfifferlingen
Vinaigrette, gerösteten Walnüssen, gepufftem Dinkelreis, wahlweise mit Wildschweinschinken aus der Region

Pfifferlings-Schaumsüppchen
mit Waldkräuteröl und Ziegenkäse-Crumbles

Pfifferlinge mit Kräuterrührei
mit frischen gebratenen Pfifferlingen, Kräuterrührei, cremiges Kartoffelpüree

Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm
mit jungem Lauch und Schnittlauch

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
gebraten oder in Rahm

Schnitzel mit frischen Pfifferlingen
gebraten oder in Rahm

Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen
gebraten oder in Rahm, dazu knusprige Rösti

Schweinefilet vom Strohschwein mit frischen Pfifferlingen
gebraten oder in Rahm, dazu knusprige Rösti

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

DAS GOLD DES WALDES

„EIN PILZ IST WEDER GEMÜSE NOCH TIER, SONDERN IRGEND-WAS DAZWISCHEN. ER IST SEIN EIGENES KÖNIG-REICH.“

EUGENIA BONE

Pfifferlings-Spezialitäten

Sommer 2023

D_ Endlich wieder Pfifferlingszeit. Die ausschließlich wild wachsenden, sehr gesunden Pfifferlinge zeichnen sich durch ihren würzigen Geschmack aus und eignen sich perfekt als Kombination zu vielen Gerichten. Aber auch pur mit wenigen Beilagen ist der Pfifferling eine wahre Geschmacksexplosion!

E_ It‘s finally chanterelle-season! These noble mushrooms are only found in the wild, are very healthy and known for their spicy taste. They are the perfect addition to many dishes but are also delicious on their own.

IT'S TEA TIME

täglich von 15 - 18 Uhr im Café Centrale

EUR 39,00 p. P.
EUR 43,00 p. P. (mit einem Glas Sekt)

Vorbestellung erforderlich, Reservierungen können bis 12 Stunden vorher kostenfrei storniert werden.

D_ Nehmen Sie Platz und schließen Sie die Augen. Versetzen Sie sich in den Salon von König Charles III am britischen Hof. Der Duft von frisch aufgebrühtem Tee und köstlichem Gebäck lässt Sie für einen Augenblick den stressigen Alltag vergessen und in die Welt des englischen Adels eintauchen! Genießen Sie Ihren Afternoon Tea – britisches Ritual seit 1840 – exklusiv und „very british" mit Scones, Clotted Cream und delikaten Sandwiches.

E_ Spending an afternoon like King Charles III – 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 with scones, clotted cream and delicious sandwiches!

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

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

CITY-SHOPPING IN HANNOVER

Shopping-Arrangement
ab EUR 269,00 im Einzelzimmer
ab EUR 189,00 im Doppelzimmer p. P.

Das Arrangement ist von August bis Dezember, außerhalb von Messen, Großveranstaltungen und auf Anfrage, für maximal 4 Personen buchbar.

- 2 Übernachtungen im Einzel- oder Doppelzimmer
- Inklusive Gourmetfrühstücksbuffet
- Ein 3-Gänge-Menü im Restaurant Brunnenhof
- Inklusive einer Kaffeespezialität
- Obstkorb im Zimmer

D_ Lust auf einen Shopping-Trip in Hannover? Dann haben wir für Sie genau das richtige Arrangement! Entfliehen Sie dem Alltagstrott und lassen Sie sich bei uns im Hotel ausgiebig verwöhnen. Die Innenstadt lädt zu ausgiebigen Shoppingtouren ein. Genau das richtige für ein schönes und ausgiebiges Wochenende.

E_ In the mood for a shopping trip to Hanover? We have the perfect arrangement for you! Escape the daily grind in our hotel and allow us to indulge you. Satisfy all your shopping-needs in the city centre. Just the thing for a lovely and extensive weekend.

Reservierung unter Tel. +49 511 3683-0 oder E-Mail info@centralhotel.de

KAISERHOF
Tradition seit 1889

LECKEREIEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN SÜSSSPEISENMANUFAKTUR

täglich von 12 - 18 Uhr im Café Centrale

D_ Aus unserer hauseigenen Süßspeisenmanufaktur kommen jedes Jahr jede Menge glücklicher Momente. Unsere Patissiers und Konditoren arbeiten auf Hochtouren, um Ihnen mit selbstgemachten Kuchen und Torten sowie delikaten Desserts das Leben zu versüßen. Auch unsere Cookies sind ein Geschmackserlebnis und bringen das Herz jeder Naschkatze zum Schmelzen. Gerne kreieren unsere Naschwerker auch Torten nach Ihren Wünschen – zum „Hier essen“ oder „zum Mitnehmen“.

E_ Our in-house confectionery manufactures lots of happy moments every year. Our pastry chefs and confectioners work tirelessly to sweeten your life with homemade cakes and tarts as well as delicious desserts. Our cookies are also a taste experience and melt the heart of every sweet tooth. Our sweethearts are also happy to create cakes according to your wishes – to „Eat Here“ or „Take away“.

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

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

hausgebackene Bio-Waffeln

D_ Der Duft von frischen Waffeln ist einfach unwiderstehlich! Genießen Sie unsere hausgebackenen Bio-Waffeln als Klassiker mit Puderzucker und vielen weiteren Variationen mit Eis, Sahne, Früchten oder auch Eierlikör. Stöbern Sie gerne ausführlich in unserer Waffelkarte. Ihnen läuft jetzt schon das Wasser im Mund zusammen? Dann lassen Sie sich gerne von uns verwöhnen!

E_ The smell of fresh waffles is simply irresistible! Enjoy our home-baked organic waffles classically with icing sugar or as one of our many other variations with ice cream, cream, fruit or even eggnog. Feel free to browse our waffle menu in detail. Your mouth has already started watering? Then let us indulge you!

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

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

POESIE IN FLASCHEN

Sauvignon Blanc – 750 ml **EUR 26,00**
Cabernet Sauvignon & Merlot – 750 ml **EUR 28,00**
Kaiserhof Sekt (Brut) – 750 ml **EUR 39,00**
Kaiserhof Sekt (Rosé) – 750 ml **EUR 45,00**

D_ Unsere einzigartigen Hausweine aus der Pfalz, produziert von Lukas Kesselring, laden mit ihren unverwechselbaren Aromen ebenso zum Genießen ein wie unser feinperliger Kaiserhof Winzersekt mit intensiver Fruchtnote. Vollmundiger Trinkgenuss ist garantiert – im Kaiserhof wie auch bei Ihnen zu Hause.

E_ We proudly invite you to taste our wonderful and tasty Kaiserhof white- and red wine. The Kaiserhof Sauvignon Blanc`s primary fruit flavours are passion fruit, lime, green apple and white peach. The Kaiserhof Cabernet-Sauvignon / Merlot Cuvée is a full-bodied red wine with a taste of heavy red and black berries and gentle tannic content. Both wines are easy to drink and we promise: you will not regret having tried either of them!

Bestellung unter shop.derkaiserhof.de
oder im Restaurant Brunnenhof

BRUNNENHOF
Restaurant

KAFFEE AUS EIGENER RÖSTUNG

Espresso Bohnen – 250 g **EUR 9,90**
Café Crema Bohnen – 250 g **EUR 8,90**
Filterkaffee – 500 g **EUR 10,90**

D_ Im Café Centrale steht Qualität an oberster Stelle. Daher haben wir uns entschieden, unseren eigenen Kaffee, den „Kaiserhof-Kaffee“, zu entwickeln. Es entstand ein vollmundig-kräftiger Kaffee mit leichter Mandelnote und intensiven Röstaromen, der unser Frühstücksangebot und unsere Speisen perfekt ergänzt. Wer unseren Kaffee auch Zuhause genießen möchte, kann ihn bei uns erwerben – im Hotel oder unter shop.derkaiserhof.de.

E_ At Café Centrale quality is king. Therefore, we decided to develop our own Kaiserhof-Coffee roast. No matter whether you prefer the whole bean for espresso, café crema or the grounded coffee for filter coffee. All of them have a full-bodied aroma with intensive roast and almond flavours. Of course they are available to purchase as a present to bring back home from your stay in Hanover!

Bestellung unter shop.derkaiserhof.de,
im Café Centrale, unter Tel. +49 511 3683-920
oder E-Mail service@centralhotel.de

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

VERANSTALTUNGEN IM KAISERHOF

D_ Ein besonderer Moment braucht einen besonderen Rahmen. Sei es ein Jubiläum im kleinen Kreis, eine wild-romantische Hochzeit, eine Produktpräsentation oder ein Workshop. Sei es eine Tagung, eine Konferenz oder ein Event der Extraklasse – wir haben mit unserem professionellen Team die maßgeschneiderte Rundum-Versorgung für Sie.
Ob ein klassisch-gesetztes Essen, eine Party mit Tanzband, eine Feier mit Show Acts: unser Eventteam steht Ihnen gerne zur Seite, um Ihre Wünsche und Ideen in Szene zu setzen.

E_ A special moment needs a special setting. Be it an anniversary in a small circle, a wildly romantic wedding, a product presentation or a workshop. Be it a conference or an event of extra class – we have the tailor-made with our professional team all-round care for you. Whether a classic dinner, a party with a dance band, a celebration with show acts: our event team will be happy to help you to stage your wishes and ideas.

Tagungspauschalen: ab EUR 69,00 pro Person, ganztägig
Menüs ab EUR 45,00 pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

KAISERHOF
Tradition seit 1889

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

WERDE TEIL EINES GROSSARTIGEN TEAMS!

Küche | Verwaltung | Empfang | Service
Veranstaltung | Zimmerreinigung | Haustechnik ...

D_ Du arbeitest gerne im Team? Du magst abwechslungsreiche Tätigkeiten? Du liebst den Umgang mit Menschen? Dann bist Du bei uns genau richtig! Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung für eine Festanstellung oder auch als Karriereeinstieg in eine Berufsausbildung oder Studium!

Ansprechpartnerin für Bewerber ist Fr. Nora Singh, Tel. +49 511 3683-900, personal@centralhotel.de.

Mehr zum Kaiserhof findest Du auch auf unseren Social-Media-Kanälen:
facebook.com/chkaiserhof
instagram.com/hotelkaiserhof

Mehr Informationen dazu unter centralhotel.de/hotel/karriere.

UNSERE WERTE

Respekt

Teamwork

Innovation

Verantwortung

Spaß

Service

KAISERHOF
Tradition seit 1889

BRUNNENHOF
Restaurant

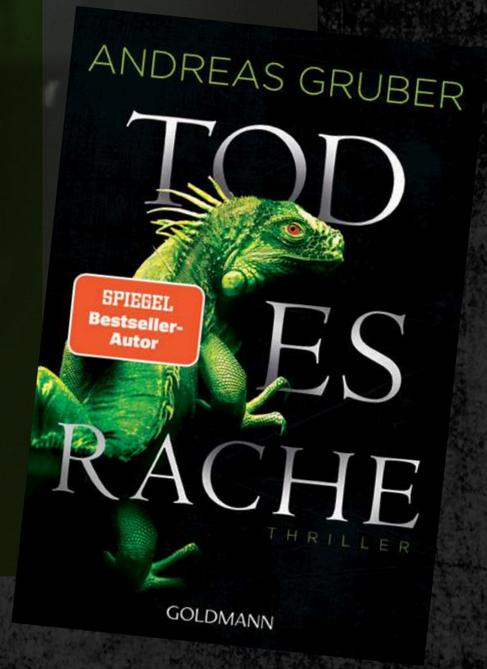
CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

© fotowerk Aichner

„SCHRIFTSTELLEREI BEDEUTET FÜR MICH, DASS ICH INTERESSANTE FIGUREN ERFINDEN DARF, OHNE IN DER PSYCHIATRIE ZU LANDEN – UND MENSCHEN AUF ORIGINELLE WEISE ERMORDEN KANN, OHNE IM GEFÄNGNIS ZU LANDEN. ABER SONST BIN ICH EIN NETTER KERL.“

ANDREAS GRUBER

ANDREAS GRUBER LIEST AUS „TODESRACHE“



Tickets ab sofort exklusiv bei Hugendubel, Bahnhofstr. 14!

Reservierungen* per E-Mail unter: ahf.svs@hugendubel.de

Montag, 11. September um 19 Uhr
(Einlass ab 18 Uhr)

EUR 15,00 p. P.

D_ BKA-Profiler Maarten S. Sneijder ist bei seinem letzten Einsatz nur knapp dem Tod entronnen und hat fast sein gesamtes Team verloren. Darunter auch seine Kollegin Sabine Nemez. Da ergibt sich ein Hinweis, dass zumindest sie noch am Leben sein könnte. Wird Sneijder sie mit Hilfe des exzentrischen Leipziger Kripoermittlers Walter Pulaski und einem neuen Team aus den Verstrickungen eines hochkomplexen Falles befreien können?

*** Reservierte Karten müssen innerhalb von 14 Tagen abgeholt werden.**

KAISERHOF
Tradition seit 1889

Hugendubel.de
Das Lesen ist schön!

JETZT WIRD'S EDEL UND WILD

Die Wild- und Edelpilzkarte

vom 1. bis 31. Oktober täglich
von 12 - 21:30 Uhr im Brunnenhof

D_ Das deftig derbe Fleisch vom Wild und der aromatische Geschmack von Edelpilzen passen wunderbar in die immer kälter werdende Jahreszeit. Wenn draußen die ersten Herbststürme toben und morgens der feuchte Nebel in den Wäldern hängt, haben Reh, Hirsch, Wildschwein und einige Geflügelsorten wie Fasan und Rebhuhn sowie Steinpilze, Morcheln und Kräuterseitlinge Saison. Ein unschlagbares Team.

E_ The hearty meat from the game and the aromatic taste of noble mushrooms fit perfectly into the ever colder season. When the first autumn storms rage outside and the damp fog hangs in the woods in the morning, deer, stag, wild boar and some types of poultry such as pheasant and partridge as well as porcini mushrooms, morels and king oyster mushrooms are in season. An unbeatable team.

WILD- UND EDELPILZKARTE

Herbstlicher Salat Kaiserhof
mit Kürbis, Vinaigrette, gerösteten Walnüssen,
Preiselbeeren und Esskastanien

Orangen-Kürbis-Suppe
mit Ingwer, Chili und gerösteten Kürbiskernen

Hirschkalbsbraten
mit Preiselbeeren, Apfel-Rotkohl und gebratenen Semmelknödeln

Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel
mit Apfel-Calvados-Sauce, gegrilltem Kürbis und Kartoffel-Galette

Langsam geschmortes Wildgulasch
mit Rosenkohl und gebratenen Semmelknödeln

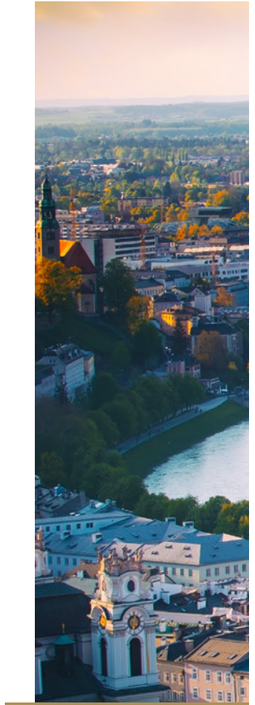
Gebratener Wildschweinrücken
an Steinpilzsauce, Preiselbeeren, Rahmwirsing und Kartoffelnudeln

Hausgemachtes Früchtebrot
mit Malz und Kürbis, dazu regionalem Käse von mild bis würzig

Kürbis-Torte
mit zart-schmelzendem Bourbon Vanilleeis

BRUNNENHOF
Restaurant

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



BRUNNENHOF
Restaurant

MENÜ

Amuse Bouche

Feldsalat
mit Kartoffel-Speck-Dressing und steirischen Kürbiskernen

Tafelspitz-Consommé
mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelbrunoise

Gesottener Tafelspitz vom Weiderind
mit Bouillonkartoffeln und frischem Kren

Kaiserhof Kaiserschmarrn
mit Pflaumenkompott und Apfelmus

ÖSTERREICHISCHER WEINABEND

Freitag, 6. Oktober um 19 Uhr
(Einlass ab 18.30 Uhr)

EUR 79,00 p. P.
(Wasser und 1 Espresso inklusive)

D_ Wir möchten Sie mit auf eine kleine Reise nach Österreich nehmen und präsentieren, neben einem klassischen österreichischen Menü, Weine aus biodynamischem und naturnahem Weinbau aus Wien vom Weingut Wieninger. Die Weine feiern internationale Verkostungserfolge und werden in 45 Länder exportiert. Als Vorreiter in Sachen Wiener Wein der Gegenwart, wird Fritz Wieninger bereits jetzt als Doyen des Wiener Weins bezeichnet.

E_ We invite you to join us on a little journey to Austria with a classic austrian menu and Viennese wines by the winery „Weingut Wieninger“. The wines achieved international success and are being exported to 45 countries. Being a pioneer in the matter of modern Viennese wine, Fritz Wieninger is already considered the doyen of Viennese wine.

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

täglich in der Winterzeit

D_ Nach dem ersten Frost im November hat der Grünkohl Saison. Das typisch norddeutsche Winteressen servieren wir sehr vielfältig! Ob klassisch mit Bregenwurst, Kassler oder Speck – als Eintopf oder mit Fisch. Und auch für Vegetarier und Veganer haben wir eine Vielzahl von Ergänzungen.

E_ One of the most typical german ingredients is the kale. Have a delicious meal at our place and embrace the kale like we do. You can eat the kale with Bregenwurst. Lower Saxony is known for this sausage. This meal is a blessing for your senses and a perfect opportunity to try local food.

REGIONALER GRÜNKOHL

„WARUM SICH HALLOWEEN BISLANG IN NORDDEUTSCHLAND NICHT DURCHSETZEN KONNTE? WEIL MAN GRÜNKOHL NICHT AUSHÜLLEN KANN.“

VERFASSER UNBEKANNT

GRÜNKOHLKARTE

Gebeizte Lachsforelle mit Grünkohlsalat
an Kaiserhof-Vinaigrette, eingelegten Zwiebeln, Nüssen und Kürbis

Grünkohleintopf
mit Kartoffeln, Möhren, Speck und Graupen

Portion Grünkohl mit regionalen Kartoffeln und Senf
dazu wahlweise:
Bregenwurst geräuchert
Bregenwurst frisch
Kasseler Nacken

Gebratenes Kabeljaufilet mit Grünkohl
an Dijon-Senfsauce und regionalen Petersilien-Kartoffeln

Quinoa Grünkohl-Burger

Kürbis-Torte
mit zart-schmelzendem Bourbon Vanilleeis

BRUNNENHOF
Restaurant

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

BRUNNENHOF
Restaurant

MENÜ

Gebackene Kürbisspalten
mit Blattsalaten, kaltgeräucherten Preiselbeeren
und Kaiserhof-Vinaigrette

Creme-Süppchen vom Muskatkürbis
mit Öl und gerösteten Kürbiskernen

Truthahnbraten
mit Cranberry-Sauce, Butter-Speck-Bohnen und
Kartoffelpüree

Kürbis-Torte
mit zartschmelzendem Bourbon Vanilleeis

EUR 49,00 p. P.

THANKSGIVING

„DANKBARKEIT IST DER SCHLÜSSEL ZUR SCHATZKAMMER UNSERES LEBENS."

VERFASSER UNBEKANNT

Truthahntage
20. -24. November

D_ An Thanksgiving, einer Tradition der Einwanderer, wird in Amerika so viel Truthahn gegessen, dass der Feiertag auch häufig als „Truthahn-Tag" bezeichnet wird. Genießen Sie auch bei uns den klassischen Truthahn mit der typischen Brotfüllung, Cranberry-Soße und Kartoffelbrei und zum Nachtisch den Kürbiskuchen.

E_ On Thanksgiving, a tradition of immigrants, people in America eat so much turkey that that day is also often referred to as „turkey day". Enjoy the classic turkey with it's typical bread filling, cranberry sauce and mashed potatoes as well as a piece of pumpkin pie for dessert.

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

WEIHNACHTEN IM KAISERHOF

D_ Die Weihnachtszeit ist eine Zeit der Freude und der Liebe. Eine Zeit von Tannenduft, klirrender Kälte, Glühwein und Wünschen. Aber auch eine Zeit, in der man einfach mal abschalten möchte. Wir werden alles dafür tun, um Ihnen unvergessliche weihnachtliche Stunden bei uns zu bereiten.

E_ The Christmas season is a time of joy and love. A time of pine scent, freezing cold, mulled wine and wishes. But also a time when you just want to switch off. We will do everything to give you unforgettable Christmas hours with us.

KAISERHOF
Tradition seit 1889

CHRISTMAS AFTERNOON TEA

1. November - 23. Dezember
von 15 - 18 Uhr

EUR 45,00 p. P.
EUR 49,00 p. P. (mit einem Glas Sekt)

Vorbestellung erforderlich, Reservierungen können bis 12 Stunden vorher kostenfrei storniert werden.

D_ Die Briten machen es richtig. Wenn es draußen richtig ungemütlich und kalt ist, treffen sie sich nachmittags zum traditionellen Afternoon Tea bei Earl Grey, Scones mit Clotted Cream und Sandwiches. Sie möchten das selbst ausprobieren? Kein Problem! Bei uns im Café Centrale gibt es Afternoon Tea nach Vorbild des britischen Königshauses.

E_ The Brits do it right. When the weather gets cold and uncomfortable, they gather inside and celebrate their traditional afternoon tea with Earl Grey, Scones with Clotted Cream and sandwiches. Café Centrale serves afternoon tea just like Buckingham palace. Try it yourself!

GLÜHWEIN & STOLLEN AUS DEM KAISERHOF

ab 1. November

Kaiserhof
Gourmet Stollen, 500 g
EUR 15,00

Glühwein **EUR 6,90**
mit Schuss **EUR 8,90**

D_ Schnee, gemütlich flackerndes Kerzenlicht und der Geruch von Tannenzweigen gehören ebenso zur Weihnachtszeit wie selbstgemachter Glühwein und selbstgebackener Stollen! Beide Spezialitäten werden von uns nach traditionellen Rezepten täglich frisch zubereitet. Mit einer Bestellung im Webshop unter shop.derkaiserhof.de können Sie unsere Weihnachtsprodukte auch zu Hause genießen.

E_ The best season of the year? It`s Christmas time! Our patisserie team has created a magnificent fruit loaf stollen that is a pure indulgence. Naturally, you can taste it at our Café Centrale or order it for take away to have it during Christmas Season at home. Our homemade hot spiced wine is made from a special recipe that goes perfectly well with the stollen.

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

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

KAISERHOF
Tradition seit 1889

Eickenhofer
Weidegans

GENUSS IM ANFLUG

NEU
in nachhaltiger
Verpackung

Königlicher Genuss aus regionaler Haltung nordöstlich von Hannover

ab 11. November (nur auf Vorbestellung bis 16. Dezember)

Geschenktipp: Auch im Shop erhältlich!

D_ Für ein perfektes Gänsewohl bieten die 6 Landwirtsfamilien ihren Weidegänsen nordöstlich von Hannover viel Auslauf auf zwei Hektar Weidefläche. Die Gänse werden verwöhnt mit eigens dafür angebauten Getreidesorten und Wasser. Die artgerechte Haltung spiegelt sich auch im Geschmack wider – das Fleisch ist unvergleichlich zart und geschmackvoll. Gerne bereiten wir für Sie das Geflügel mit Beilagen bei uns in der Küche zu!

E_ For perfect goose welfare, the 6 farming families offer their grazing geese plenty of run on two hectares of pasture north-east of Hanover. The geese are pampered with specially grown grains and water. This species-appropriate keeping guarantees incomparable tender and tasty poultry meat. Enjoy it fresh from our kitchen with matching supplements!

ENTE & GANS TO GO

ENTE TO GO
2 - 2,5 kg für ca. 2 Personen
EUR 69,00

GANS TO GO
ca. 5 kg für ca. 4 Personen
EUR 169,00

***

BEILAGEN
Rotkohl, Klöße, Orangen-Beifußjus,
Maronen, Bratapfel und Bröselbutter

zzgl. EUR 10,00 Pfand für
Transportbox sowie
EUR 15,00 Glaspfand

BRUNNENHOF
Restaurant

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

„OB ÜBER ODER UNTER NULL, OB ES REGNET ODER SCHNEIT, BESONDERS SCHÖN UND WUNDERVOLL SEI EURE WEIHNACHTSZEIT.“

VERFASSER UNBEKANNT

KNISTERNDER TANNENWALD

Roncalli-Weihnachtsmarkt-Arrangement

ab EUR 229,00 im Einzelzimmer
ab EUR 189,00 im Doppelzimmer p. P.

Das Arrangement ist von November bis Dezember, außerhalb von Messen, Großveranstaltungen und auf Anfrage, für maximal 4 Personen buchbar.

- Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer
- Inklusive Gourmetfrühstücksbuffet
- Ein 3-Gänge-Entenmenü im Restaurant Brunnenhof oder Christmas Afternoon Tea im Café Centrale
- Inklusive einer Kaffeespezialität
- Aperitif

D_ Entfliehen Sie dem Alltag und verbinden Sie Ihren Besuch des Roncalli-Weihnachtsmarkts auf dem Bahnhofsvorplatz doch mit einem Hotelbesuch. Genießen Sie unser 3-Gang Entenmenü in unserem Restaurant Brunnenhof oder lassen Sie sich bei unserem Christmas-Afternoon Tea im Café Centrale mit feinsten Spezialitäten aus der hauseigenen Patisserie verwöhnen. Nehmen Sie sich Zeit und lassen sich einen Punch im Hoteleigenen Tannenwald schmecken. Weihnachtliches Gebäck auf dem Zimmer wird Sie in eine vorweihnachtliche Stimmung versetzen.

KAISERHOF
Tradition seit 1889

Reservierung unter Tel. +49 511 3683-0 oder E-Mail info@centralhotel.de

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM KAISERHOF

D_ Nach einem erfolgreichen Jahr ist es an der Zeit, bei den Mitarbeitern „DANKE“ zu sagen und mit Ihnen anzustoßen! Gerne richten wir Ihre individuelle Firmen-Weihnachtsfeier aus! Ob privat im kleinen Kreis im Brunnenhof oder exklusiv in einem unserer Tagungsräume. Wir setzen gerne Ihre Wünsche um! Geht nicht, gibt’s nicht!

E_ Would you like to say ”THANK YOU” to your team and colleagues? We have prepared a variety of suggestions and are looking forward to organizing your individual Christmas-Party at the Kaiserhof!

ENTE
3 GANG EUR 45,00 p. P.
4 GANG EUR 55,00 p. P.

***Sie möchten für Ihre Veranstaltung Gans im Hauptgang, dann sprechen Sie uns bitte an. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.**

WEIHNACHTSMENÜ

Gegrillter Kürbis
an mariniertem Wildkräutersalat, Balsamicodressing, eingelegten Ziegenkäse-Crumbles, dazu knuspriges Baguette

Petersilienwurzel-Cremesuppe
mit gebackener Petersilie

Ofenfrischer Entenbraten
an Orangen-Beifußsauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen, dazu Bröselbutter
oder
Trüffel-Ravioli
mit Ricotta, Kirschtomaten, Rucola und frischem Parmesan und Balsamico-Glace

Marillen-Röster
mit Bourbon-Vanille-Brösel und hausgemachtem Zimteis

BRUNNENHOF
Restaurant

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

ADVENTSBRUNCH

Adventsbrunch mit Entenspezialitäten und Piano-Livemusik

NEUES Konzept mit weitestgehend regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln

Jeden Adventssonntag von 11:30 – 15 Uhr
(3., 10. und 17. Dezember)

EUR 59,00 p. P.
(inkl. 1 Glas Begrüßungssekt oder -glühwein)

D_ Tannenduft wabert durch jeden Raum! Es duftet nach Zimt und Orangen! Jetzt ist die Zeit, um gemütlich mit der ganzen Familie in stimmungsvollem Ambiente bei Pianomusik unseren Adventsbrunch zu genießen. Zur Begrüßung und Einstimmung auf den Tag erwartet Sie ein Glas prickelnder Prosecco oder ein Becher hausgemachter Kaiserhof Glühwein. Dazu serviert unsere Küche neben Frühstücks-Klassikern eigens auf die Weihnachtszeit abgestimmte Spezialitäten auf dem Buffet!

E_ The advent season is characterized by good food and family gatherings. If you want something nice for your family, then why not try brunch at Kaiserhof and try specialities like hot punch and delicious, crispy duck. Celebrate the most delightful time of the year in the perfect way.

WEIHNACHTSBRUNCH

Weihnachtsbrunch mit Gänsespezialitäten und Piano-Livemusik

NEUES Konzept mit weitestgehend regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 11:30 - 15 Uhr
EUR 65,00 p. P. (inkl. 1 Glas Begrüßungssekt oder -punsch)
Kinder bis 14 Jahre **EUR 25,00 p. P.**

D_ Weihnachten ist die schönste und wunderbarste Zeit des Jahres. Überraschen Sie Ihre Familie und Freunde und verbringen Sie Zeit miteinander. Darum geht es doch an Weihnachten, oder? Starten Sie den Tag mit einem Glas prickelnden Prosecco oder einem Becher hausgemachten Kaiserhof Punsch. Unsere Küche verwöhnt Sie mit weihnachtlichen Vorspeisen, Spezialitäten von Gans und Ente und viele weitere, auf die Weihnachtszeit abgestimmte klassische Komponenten.

E_ Christmas ist the most wonderful time of the year. Surprise your familiy and friends and spend time together. This ist what christmas ist about, right? Start the day with a glass of sparkling Prosecco or a cup of homemade punch. Our kitchen will spoil you with Christmas appetizers, specialties of goose and duck and many other classic components tailored to the Christmas season.

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

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

ENDE GUT – ALLES GUT.

Das Galamenü zum Jahresabschluss
am 31. Dezember 2023 von 18:30 - 23 Uhr

EUR 89,00 p. P. exkl. Getränke

D_ Lassen Sie das vergangene Jahr bei uns ausklingen. Zur Einstimmung auf den Jahreswechsel begrüßen wir Sie mit einem Glas prickelndem Champagner. Unser Küchenteam hat zudem ein exklusives Silvester-Menü für Sie kreiert. Die perfekte Einstimmung auf den Jahreswechsel und die anschließenden Stunden in der Stadt.

E_ Let the past year end with us. To get in the mood for the new year we welcome you with a sparkling glass Champagne. Our kitchen team also has a created an exclusive New Year's Eve menu for you. The perfect attunement to the turn of the year and the subsequent hours in the city.

6-GANG-SILVESTERMENÜ

Creme brûlée von der Gänseleber
mit Preiselbeer-Chutney und kleinem Salat

Kartoffelcremesuppe
mit Trüffel und jungem Lauch

Saltimbocca vom Seeteufel
mit geräucherter Garnele, Kräuter-Schaum
und schwarzem Reis

Sorbet vom grünen Apfel
mit Limette und Champagner aufgegossen

Rosa Rinderfilet
auf Balsamico-Rotwein-Schalotten,
Karotten-Zuckerschoten-Gemüse
und gefüllte Kartoffeln

Silvester-Variation
Überraschung aus unserer Patisserie

BRUNNENHOF
Restaurant

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

LET THE YEAR BEGIN

Langschläferfrühstück
am 1. Januar 2024 von 11:30 - 15 Uhr

EUR 39,00 p. P. (inkl. Energy Smoothie)

D_ Zum Start in das neue Jahr verwöhnen wir Sie mit einem Langschläferfrühstück der besonderen Art. Frische Säfte, unser Kaiserhof-Kaffee und ein ausgiebiges Buffet sorgen dafür, dass den „bösen Geistern" der Partynacht schnell der Garaus gemacht wird und Sie sich wieder rundum wohl fühlen!

E_ Have you had a rough night at New Year's? We all know the struggle in the morning after such a night. We have the solution for your problem. Start your day at the Kaiserhof and do something good for yourself. Your body will thank you after you provided it with coffee, croissants, eggs and healthy fruits.

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

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

„WIR WÜNSCHEN IHNEN UND IHREN FAMILIEN VON HERZEN EIN FROHES UND GESUNDES NEUES JAHR.“

DAS TEAM DES CENTRAL-HOTEL KAISERHOF,
RESTAURANT BRUNNENHOF UND CAFÉ CENTRALE

facebook.com/chkaiserhof
instagram.com/hotelkaiserhof

Central-Hotel Kaiserhof
Ernst-August-Platz 4 | 30159 Hannover
Tel. +49 511 3683-0 | Fax +49 511 3683-610 | info@centralhotel.de

centralhotel.de
restaurantbrunnenhof.de
cafecentrale-hannover.de