



JETZT WIRD'S KULTURINARISCH

KULINARISCHE ANLÄSSE

Valentinstag im Brunnenhof | Volare | Hummer satt
Spargelzeit ist Genusszeit | Vatertag u. v. m.

FRÜHJAHR / SOMMER 2025



KAISERHOF

Tradition seit 1889



BRUNNENHOF

Restaurant



CAFE CENTRALE

Kaffeehaus



„WENN ALLE ZUSAMMEN NACH VORNE
SCHAUEN, KOMMT DER ERFOLG VON
SELBST.“

HENRY FORD

KULINARISCHE ANLÄSSE

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 GENIESSERINNEN UND GENIESSER,

freuen Sie sich im Februar auf unser neues, exquisites Brunch-angebot mit Live-Kochstationen. Die Auswahl an Leckereien spiegelt die Frische und Vielfalt der Saison wider und beschert Ihnen unvergessliche kulinarische Momente. Aufgrund des großen Erfolgs und unzähliger Nachfragen haben wir im März unser Hummer satt-Angebot noch einmal mit aufgenommen. Tauchen Sie ein in ein erstklassiges Erlebnis und genießen Sie Hummer in all seinen köstlichen Variationen.

Festliche Traditionen:

Osterfest, Muttertagsbrunch und Vatertag

Feiern Sie die besonderen Momente des Jahres mit uns und lassen Sie sich von den festlichen Leckereien zum Osterfest von uns verwöhnen. Der Muttertagsbrunch steht ganz im Zeichen des Dankes an die Mütter, die an diesem besonderen Tag nach allen Regeln der kulinarischen Kunst auf Händen getragen werden. Anlässlich des Vatertags stellen wir unsere neue Snackkarte mit einer Auswahl an Häppchen vor. Freuen Sie sich auf einen Frühschoppen der besonderen Art!

Wer unseren Social-Media-Kanälen folgt, verpasst keine Neuigkeiten mehr! Unser Social-Media-Team ist ein wichtiger Bestandteil unseres modernen Kommunikationskonzepts. Mit Leidenschaft, Kreativität und Professionalität präsentiert das Team online unser Haus optimal, informiert über spannende Aktionen, gibt Einblicke hinter die Kulissen und Tipps für einen unvergesslichen Aufenthalt in unserer Region, so dass Gäste



wie auch Interessenten immer auf dem neuesten Stand bleiben. Folgen Sie uns und werden Sie Teil unserer digitalen Reise!

Mit herzlichen Grüßen,

Alexander und Richard Rüter
und das gesamte Team vom Central-Hotel Kaiserhof



facebook.com/
chkaiserhof



instagram.com/
hotelkaiserhof



VEGANUARY

Genussvoll vegan schlemmen!

D_ Willkommen im neuen Jahr im Restaurant Brunnenhof und im Café Centrale im Central-Hotel Kaiserhof! Im Januar dreht sich alles um den Veganuary. Lassen Sie sich von unseren köstlichen veganen Spezialitäten verwöhnen und entdecken Sie, wie genussvoll pflanzliche Küche sein kann.

Erleben Sie kulinarische Höhepunkte im Einklang mit Ihrem bewussten Lebensstil. Veganuary im Central Hotel Kaiserhof – für einen genussvollen und nachhaltigen Start ins Jahr.

E_ Welcome to the new year at Restaurant Brunnenhof and Café Centrale in the Central-Hotel Kaiserhof! January is all about Veganuary. Indulge in our delicious vegan and vegetarian specialities and discover how enjoyable plant-based cuisine can be. Experience culinary highlights in harmony with your conscious lifestyle. Veganuary at the Central Hotel Kaiserhof - for an enjoyable and sustainable start to the year.

**UNSERE VEGANE KARTE****Tom Kha Gai**

Thailändische Suppe mit Kokosmilch / Chili / Ingwer / Zitronengras / Galanga / Champignons

Poke Bowl „Hawaii“

Teriyaki Sauce / mariniertes gebratener Tofu / knackiges Marktgemüse / angemachte Wintersalate / warmer Dinkelreis / Mango Salsa / getoppt mit geröstetem Kerne-Mix

Geschnetzeltes nach „Ungarischer Art“

feurig scharfe Paprika Sauce / Zwiebeln / Kümmel / dazu gebratene Kräuter-Gnocchi

Indisches Curry

Tomate / Kokosmilch / Chili / Ingwer / Zwiebeln / Kreuzkümmel / Kurkuma / saisonales Marktgemüse / dazu Basmati-Duftreis

Bratwurst 2.0

mit Sauerkraut-Schupfnudeln / Jus / Senf

Spaghetti Bolognese

hausgemachte vegane Bolognese / veganer Parmesan

Schokoladen Torte

von dunkler Schokolade / mit veganem Schlagobers

LECKEREIEN AUS UNSERER HAUSEIGENEN SÜSSSPEISENMANUFAKTUR



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“.

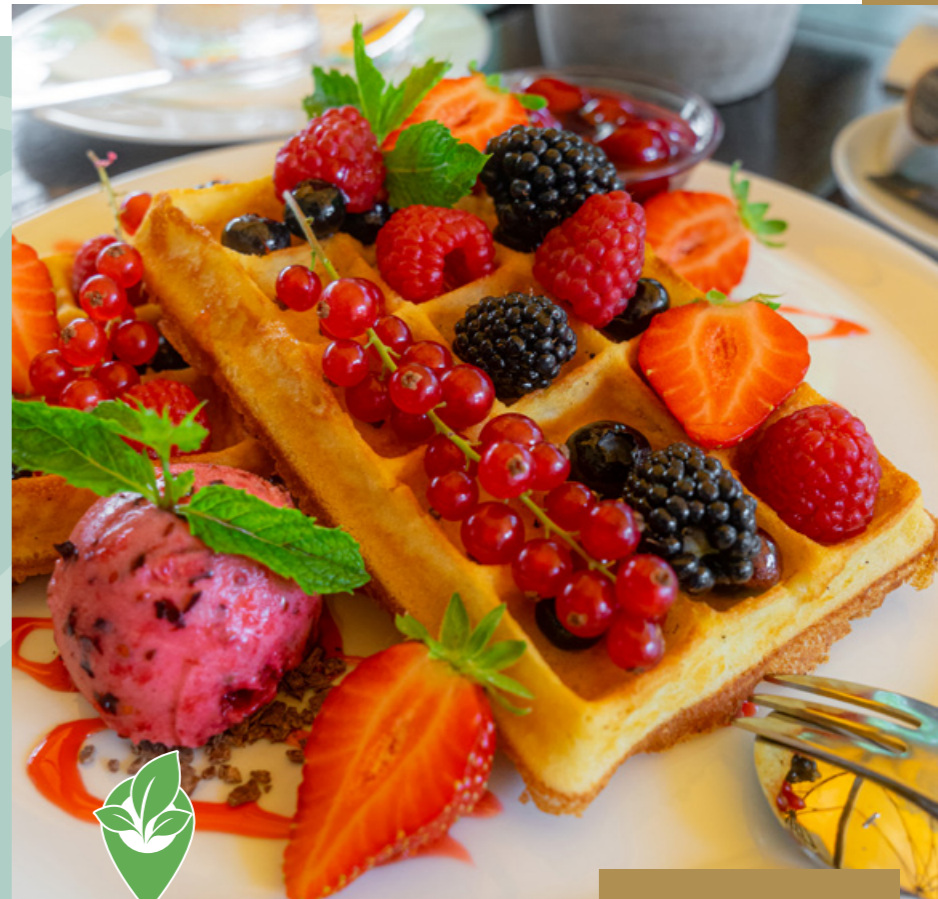
Reservierung unter Tel. +49 511 3683-920 oder E-Mail service@centralhotel.de

Heiße Waffeln treffen auf Candy Station

samstags und sonntags von 15 - 18 Uhr

D_ Heiße Waffeln - individuell variierbar! Genießen Sie die große Vielfalt unserer heißen Waffel-Candy-Station! Hier können Sie Ihre Waffel ganz nach eigenem Geschmack kreieren. Ob mit frischen Früchten wie Erdbeeren, Bananen oder Blaubeeren, köstlicher Schokoladensoße, cremiger Sahne, knusprigen Nüssen oder anderen süßen Toppings - Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

E_ Enjoy the tempting variety of our hot waffle candy station! Here you can customise your waffle to suit your taste. Whether with fresh fruit such as strawberries, bananas or blueberries, delicious chocolate sauce, creamy whipped cream, crunchy nuts or other sweet toppings - there are no limits to your creativity!



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

AUSZUG AUS DER KOHLKARTE

Deftiger Kohleintopf

Möhren / Kartoffeln / Zwiebeln / Lauch /
geschmortes Rindfleisch

Roter Möhren-Spitzkohlsalat 

Zitronendressing / Granatapfelkerne /
geröstete Mandeln

Miso-Rotkohlsteak 

Pilzjus / Kartoffelpüree

Kohlroulade „Brunnenhof“

Kümmel-Speck-Sauce / Petersilienkartoffeln

Vegane Kohlroulade 

mit Pilzjus / Petersilienkartoffeln

Blumenkohl nach „polnischer Art“

gekochtes Ei / Semmelbrösel /
geklärte Butter / geröstete Mandeln /
Salzkartoffeln / kleiner Salat



ALLES RUND UM DEN KOHL

Die Winter-Kohlwochen im Februar

D_ Wir feiern die Vielfalt und den einzigartigen Geschmack des Kohls mit unseren neuen Kohlwochen! Warum Kohl? Kohl ist nicht nur ein fester Bestandteil unserer heimischen Küche, sondern auch ein echtes Superfood. Er überzeugt mit seinen vielfältigen Sorten, einer Extraportion Vitamine und Mineralstoffe und lässt sich auf unzählige Arten zubereiten – von herzhaft bis raffiniert. Die Kohlwochen sind mehr als nur ein kulinarisches Event – sie sind eine Hommage an die Regionalität und Frische unserer Zutaten. Unser Küchenteam legt besonderen Wert darauf, Kohl von regionalen Erzeugern zu beziehen, um Ihnen höchste Qualität und authentischen Geschmack zu bieten.

E_ We celebrate the diversity and unique flavour of cabbage with our new Cabbage Weeks! Why cabbage? Cabbage is not only an integral part of our home cooking, but also a real superfood. It impresses with its diverse varieties, an extra portion of vitamins and minerals and can be prepared in countless ways – from savoury to refined. The cabbage weeks are more than just a culinary event – they are a tribute to the regionality and freshness of our ingredients. Our kitchen team attaches particular importance to sourcing cabbage from regional producers in order to offer you the highest quality and authentic flavour.



Valentinstag im Brunnenhof

Freitag, 14. Februar, ab 18 Uhr

Reservierung erforderlich!

4-GANG EUR 59,00 p. P. inkl. einer Rose

4-GANG EUR 79,00 p. P. mit Weinbegleitung, inkl. einer Rose

D_ Der Valentinstag ist der perfekte Anlass, um Ihre Liebsten mit einem Dinner bei Kerzenschein zu verwöhnen. Stoßen Sie mit einem exquisiten Wein an und genießen Sie Ihre Zweisamkeit.

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



MY LOVELY VALENTINE



VALENTINSTAG-MENÜ

Feldsalat mit gebratener Wachtelbrust
marinierter Feldsalat /
gebratene Wachtelbrust / Granatapfelkerne

Apfel-Rote-Bete Suppe
mit Matcha-Cappuccino-Schaum

**Langsam geschmorte
Kikok-Maishähnchenbrust**
mit Portweinschaum / wildem Gemüse /
getrüffeltem Kartoffelpüree

„Tarte Tatin“
mit hausgemachtem Karamelleis

ROMANCE AFTERNOON TEA

„DER WEG ZUM
HIMMEL FÜHRT
DURCH EINE
TEEKANNE.“

SPRICHWORT AUS ENGLAND



Im Februar, täglich von 15 - 18 Uhr

EUR 45,00 p. P.

EUR 49,00 p. P. (inkl. 1 Glas Sekt)

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

D_ Im romantischen Februar verwandeln wir den klassischen Afternoon Tea in ein unvergessliches Erlebnis für Verliebte. Genießen Sie Ihren Afternoon Tea – ein britisches Ritual seit 1840 – exklusiv und „very british“ mit Scones, Clotted Cream und delikaten Sandwiches. Die handgefertigten Köstlichkeiten, feinsten Teesorten und eine liebevolle Atmosphäre machen diesen Tag zu einem besonderen Erlebnis. Lassen Sie sich von unserem speziellen Romance Afternoon Tea verführen und verbringen Sie romantische Stunden im Café Centrale.

E_ In romantic February, we are transforming the classic afternoon tea into an unforgettable experience for lovers. Enjoy your afternoon tea - a British ritual since 1840 - exclusively and „very british“ with scones, clotted cream and delicious sandwiches. The handmade delicacies, the finest teas and a loving atmosphere make this day a special experience. Let yourself be tempted by our special Romance Afternoon Tea and spend some romantic hours at Café Centrale.



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 Verzehr.

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

Erhältlich im Restaurant Brunnenhof und Café Centrale.



„TREUE BEDEUTET
NICHT, IMMER
DAZUBLEIBEN,
SONDERN IMMER
WIEDER-
ZUKOMMEN.“

ULF ANNEL

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



BRUNNENHOF
Restaurant



CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

DER NEUE KAISERHOF-BRUNCH

Termine: 2. Februar, 2. März, 6. April, 4. Mai und 1. Juni
 jew. 11:30 - 15 Uhr (Anmeldung erforderlich)

EUR 49,00 p. P. (inkl. 1 Glas Begrüßungssekt, Filterkaffee, Säfte und Wasser)
 Kinder bis 12 Jahre **EUR 25,00 p. P.**

Große Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen
 An den Brunch-Terminen gibt es im Brunnenhof keinen Mittagstisch!

D_ Starten Sie mit Genuss in den Tag und lassen Sie sich von unserem neuen Brunch-Angebot überzeugen. An jedem ersten Sonntag im Monat laden wir Sie herzlich ein, mit Familie und Freunden nach Herzenslust zu schlemmen. Mit unserem neuen, noch vielfältigeren Kaiserhof-Brunch im Café Centrale holen wir für Sie das Schlaraffenland nach Hannover, untermalt mit Live-Musik. Lassen Sie sich von der abwechslungsreichen Fülle an Köstlichkeiten vom Land, aus dem Meer und den Vorgärten der Region Niedersachsens überraschen.

E_ Start the day with pleasure and let our new brunch offer convince you. On the first Sunday of every month, we cordially invite you to feast to your heart's content with family and friends. With our new, even more varied Kaiserhof brunch at Café Centrale, we bring the land of milk and honey to Hanover for you, accompanied by live music. Let yourself be delighted by the varied abundance of delicacies from the land, the sea and the front gardens of the Lower Saxony region.

„BREAKFAST IS A
 MEAL, BRUNCH IS
 A CULTURE.“

VERFASSER UNBEKANNT

KOCH-
 STATIONEN &
 LIVE MUSIK





**Kulturstadt
Hannover**

KULTURJAHR 2025 IN HANNOVER – DIE STADT FEIERT VIELFALT UND KREATIVITÄT

D_ Hannover startet 2025 in ein neues Kapitel: Das Kulturjahr wird zum Höhepunkt eines spannenden, innovativen und vielfältigen Kulturprogramms, das weit über die Stadtgrenzen hinausstrahlen soll. Mit der Einführung der neuen Kulturmarke der Stadt setzt Hannover ein starkes Zeichen für Kreativität, Teilhabe und Inspiration. Die neue Kulturmarke Hannovers vereint Tradition und Innovation und hebt die einzigartige Identität der Stadt hervor. Sie steht für eine moderne, offene und diverse Kulturlandschaft, die alle Generationen und Lebenswelten anspricht. Das Erscheinungsbild der Marke symbolisiert den dynamischen Austausch zwischen Kunst, Kultur und Gesellschaft und unterstreicht Hannovers Anspruch, eine Kulturmetropole mit Herz und Verstand zu sein. Wir freuen uns, Sie zu einem Anlass im Central-Hotel Kaiserhof begrüßen zu dürfen!

E_ Hannover is entering a new chapter in 2025: the Year of Culture will be the highlight of an exciting, innovative and diverse cultural programme that will radiate far beyond the city limits. With the introduction of the city's new cultural brand, Hannover is sending a strong signal for creativity, participation and inspiration. Hannover's new cultural brand combines tradition and innovation and emphasises the city's unique identity. It stands for a modern, open and diverse cultural landscape that appeals to all generations and lifestyles. The appearance of the brand symbolises the dynamic exchange between art, culture and society and underlines Hannover's claim to be a cultural metropolis with heart and mind. We look forward to welcoming you to an event at the Central-Hotel Kaiserhof!

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

ZEITREISE DURCH HANNOVER

ab EUR 229,00* im Einzelzimmer
ab EUR 199,00* im Doppelzimmer p. P.

- 2 Übernachtungen im Einzel- oder Doppelzimmer
- Inklusive Gourmetfrühstücksbuffet
- Ein 3-Gänge-Menü pro Person im Restaurant Brunnenhof inklusive Aperitif
- Eine Eintrittskarte für die Herrenhäuser Gärten mit Besuch im Wilhelm Busch Museum am Samstag
- Eine Eintrittskarte für das Sprengel Museum am Sonntag
- Hannover Card 2 Tage

D_ Sie würden gerne mehr über die Geschichte und Kultur in Hannover erfahren? Begeben Sie sich auf eine spannende Zeitreise in die Herrenhäuser Gärten mit Besuch im Wilhelm Busch Museum im Georgengarten. Als ältester botanischer Garten Deutschlands sind die Herrenhäuser Gärten heute eines der beliebtesten Ausflugsziele Hannovers. Der Ausflug am Sonntag ins Sprengel Museum direkt am Maschsee verspricht Kunst und Kultur der Extraklasse. Mit der Hannover Card erreichen Sie beide Ausflugsziele ganz bequem. Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet liefert Ihnen ausreichend Kraft für Ihre Zeitreise und ein 3-Gang-Menü am Abend rundet Ihren Aufenthalt ab.

*zzgl. Bettensteuer (wird vor Ort gezahlt). Bei Verlängerungsnächten gilt der reguläre Hoteltarif. Nicht zu Messen verfügbar oder für Reisegruppen buchbar. Keine Rabatte anrechenbar.

Wichtiger Hinweis: Das Restaurant ist nicht barrierefrei erreichbar.

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



VOLARE

Opernball-Arrangement 2025

Freitag, 14. Februar oder Samstag, 15. Februar

Arrangement am 14. Februar

ab EUR 249,00* im Einzelzimmer

ab EUR 189,00* im Doppelzimmer p. P.

Arrangement am 15. Februar

ab EUR 269,00* im Einzelzimmer

ab EUR 199,00* im Doppelzimmer p. P.

- 1 Übernachtung im Superior Doppelzimmer
- Inklusive Gourmetfrühstücksbuffet
- Eine Flasche Champagner im Zimmer
- Kleine süße Überraschung im Zimmer

D_ Schwingen Sie das Tanzbein zu den beliebten italienischen Hits der 50er Jahre. Ob zu den italienischen Opernklassikern, wilder Tarantella oder zu neapolitanischen Liedern kann jeder seine tänzerischen Fähigkeiten unter Beweis stellen.

*zzgl. Bettensteuer (wird vor Ort gezahlt). Bei Verlängerungsnächten gilt der reguläre Hoteltarif. Nicht zu Messen verfügbar oder für Reisegruppen buchbar. Keine Rabatte anrechenbar.

Wichtiger Hinweis: Das Restaurant ist nicht barrierefrei erreichbar.



„KOMM EIN
BISSCHEN MIT
NACH ITALIEN“

SCHLAGER VON
CATERINA VALENTE



KAISERHOF

Tradition seit 1889

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



SHOWTIME IM GOP

Variété-Arrangement

ab EUR 202,40* im Einzelzimmer
ab EUR 188,70* im Doppelzimmer p. P.

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer Standard inkl. Minibar
- inklusive Gourmetfrühstücksbuffet
- 3-Gänge-Menü im GOP-Restaurant "Die Gondel" **oder**
3-Gänge-Menü im hauseigenen Restaurant Brunnenhof
- Eintritt in die jeweils aktuelle GOP-Variété-Show

D_ Seien Sie unser Gast und genießen Sie eine der vielen faszinierenden Shows im GOP-Variété, verwöhnt von unseren kulinarischen Leistungen oder im GOP-Restaurant „Die Gondel“. Hier wird im Spannungsfeld zwischen Avantgarde und Tradition eine neue Welt des Varietés geboten. Faszinierende Artistik in stimmungsvollem Ambiente und kulinarische Genüsse sind die Garantien für ein ganz besonderes Erlebnis!

*zzgl. Bettensteuer (wird vor Ort gezahlt). Bei Verlängerungsnächten gilt der reguläre Hoteltarif. Nicht zu Messen verfügbar oder für Reisegruppen buchbar. Keine Rabatte oder variété.card anrechenbar.
Wichtiger Hinweis: Das Restaurant ist nicht barrierefrei erreichbar.

SUMMER IN THE CITY

Sommer-Arrangement

ab EUR 249,00* im Einzelzimmer
ab EUR 169,00* im Doppelzimmer p. P.

- 2 Übernachtungen im Einzel- oder Doppelzimmer
- Inklusive Gourmetfrühstücksbuffet
- Ein 3-Gänge-Sommermenü im Restaurant Brunnenhof
- Inklusive einem Ice Smoothie oder Frappé
- Obstkorb im Zimmer

D_ Haben Sie Lust, dem Alltagstrott zu entfliehen, shoppen zu gehen und den Sommer in Hannover zu genießen? Dann sind Sie im Central-Hotel Kaiserhof genau richtig. Denn mit seiner zentralen Lage direkt am Hauptbahnhof ist das Hotel sowohl für private wie auch geschäftliche Anlässe eine hervorragende Wahl.

*zzgl. Bettensteuer (wird vor Ort gezahlt). Bei Verlängerungsnächten gilt der reguläre Hoteltarif. Nicht zu Messen verfügbar und für Reisegruppen buchbar. Keine Rabatte anrechenbar.
Wichtiger Hinweis: Das Restaurant ist nicht barrierefrei erreichbar.

GANZJÄHRIG



FISCHWOCHEN IM MÄRZ

Hamburger Hummersuppe
Büsumer Krabben / Cognac Sahne

Salat „Nicoise“
mit French Dressing marinierte Blattsalate / Thunfisch / gekochtes Ei /
rote Zwiebeln / grüne Bohnen / Paprika / Tomate / schwarze Oliven

Gebratenes Zanderfilet
Vanille-Knoblauch-Sauce / blanchierter Blattspinat /
dazu Risolée Kartoffeln

Gratiniertes Skreifilet
unter der Olivenkruste / Beurre Blanc / Kräuterrisotto

Forelle „Müllerin“
zerlassene Butter / Salzkartoffeln / Zitrone / kleiner Salat

Hausgemachte Fisch-Frikadelle
Senfsauce / glasierte Möhren / Kartoffelpüree



DIE SEE RUFT!



Im März

Alles aus dem Meer – frische Fischwochen mit Köstlichkeiten, ahoi!

D_ Im März setzen wir die Segel für ein kulinarisches Abenteuer! Genießen Sie eine Vielfalt frischer Meeresköstlichkeiten, direkt auf Ihren Teller gezaubert. Unsere frischen Fischwochen bringen den Geschmack des Meeres in Ihr Lieblingsrestaurant. Tauchen Sie ein in eine Welt von delikaten Fisch- und Meeresgerichten und lassen Sie sich von unseren Meereskreationen verwöhnen.

E_ In March, we set sail for a culinary adventure! Enjoy a variety of fresh seafood delicacies, conjured up directly onto your plate. Our fresh fish weeks bring the taste of the sea to your favourite restaurant. Immerse yourself in a world of delicious fish and seafood dishes and let yourself be spoiled by our seafood creations.



HUMMER SATT

Samstag, 15. März, ab 17 Uhr

EUR 69,00 p. P.

EUR 129,00 p. P. mit Champagnerbegleitung

D_ Tauchen Sie ein in ein exquisites kulinarisches Erlebnis mit unserem Hummerangebot ‚All you can eat‘! Entdecken Sie die unendliche Vielfalt von Hummer in all seinen köstlichen Variationen. Von klassischen Hummegerichten bis hin zu innovativen Kreationen - genießen Sie Ihre Lieblingsgerichte in unbegrenzter Menge zu einem unschlagbaren Preis. Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten einen luxuriösen Gaumenschmaus und lassen Sie sich von der Qualität und Frische unserer Hummer verführen.

E_ Immerse yourself in an exquisite culinary experience with our ‚All you can eat‘ lobster offer! Discover the infinite variety of lobster in all its delicious variations. From classic lobster dishes to innovative creations - enjoy your favourite dishes in unlimited quantities at an unbeatable price. Treat yourself and your loved ones to a luxurious feast for the palate and let yourself be seduced by the quality and freshness of our lobsters.

**HUMMER SO VIEL SIE WOLLEN!****Hummercocktail**

Romana-Salatherzen / Orangenfilets / Cocktaildressing

Cremiges Hummerrisotto

Garnelen / Schnittlauch

Hummer-Bisque

Einlage / Cognac-Sahne

Überbackener halber Hummer

hausgemachte Kräuterbutter / Knoblauchbaguette
oder hausgemachte Pommes Frites

Frische Pasta mit Hummerrahm

und frischen Gartenkräutern

Um Reservierung wird gebeten!





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 25,00 p. P.
Sa., So. und Feiertags: EUR 28,00 p. P.
(inkl. Wasser, Säfte und ein Heißgetränk)

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

IT'S TEA TIME

täglich von 15 - 18 Uhr im Café Centrale

EUR 39,00 p. P.
EUR 43,00 p. P. (inkl. 1 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!

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



GANZJÄHRIG



„DIE SCHÖNSTEN
ZEITEN IM LEBEN
SIND DIE KLEINEN
MOMENTE, IN
DENEN DU SPÜRST,
DASS DU
DEINE ZEIT MIT
DEN RICHTIGEN
MENSCHEN
VERBRINGST.“

VERFASSER UNBEKANNT



VERANSTALTUNGEN UND TAGUNGEN IM KAISERHOF

D_ Ein besonderes Event benötigt einen besonderen Rahmen und ein professionelles Team im Background. Sei es ein Jubiläum im kleinen Kreis, eine wild-romantische Hochzeit, eine Produktpräsentation oder ein Workshop wir haben unter Garantie die passenden Räumlichkeiten mit der maßgeschneiderten Rundum-Versorgung für Sie. Mit einer Expertise aus über vier Jahrzehnten Erfahrung im Bereich Eventgestaltung und Catering stehen wir Ihnen in allen Fragen und Belangen rund um Ihr Event zur Seite. Wir freuen wir uns, Sie bei der Konzeption Ihrer Veranstaltung unterstützen zu können. Sprechen Sie uns auch gerne auf unsere Tagungspauschalen an, buchbar ab 10 Personen. Selbstverständlich steht Ihnen während Ihrer Tagung kostenloses WLAN zur Verfügung.

Preise pro Person: halbtags ab EUR 71,00, ganztags ab EUR 79,00

E_ A special event needs a special setting and a professional team in the background. Whether it's a small-scale anniversary, a wildly romantic wedding, a product presentation or a workshop, we are guaranteed to have the right venue with tailor-made all-round catering for you. With over four decades of experience in event design and catering, we are at your side for all questions and concerns relating to your event. We look forward to supporting you with the conception of your event. You are also welcome to contact us about our conference packages, bookable from 10 people. Of course, free WLAN is available to you during your conference.

Prices per person: half-day from EUR 71.00, full-day from EUR 79.00





EASTER AFTERNOON TEA

17. März - 27. April
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_ Im Ostermonat April laden wir Sie ein, unsere Afternoon Tea Time in der Ostervariante zu genießen. Unser Patisserie Team kreiert warme Osterscones, angelehnt an die typisch britischen „hot cross buns“, die es in Großbritannien nur zu Ostern gibt. Dazu bieten wir kleine Sandwiches mit Ziegenkäse, Ei und Schinken sowie österliche Petit Fours und Süßspeisen an.

E_ Our popular classic english afternoon tea is changing for easter. We invite you to enjoy our seasonal easter afternoon tea with hot cross buns, sandwiches with goat cheese and egg and ham as well as easter petit fours and other delights from our patisserie team.

KARFREITAG



Freitag, 18. April

D_ Genießen Sie am Karfreitag delikaten, frisch zubereiteten Fisch im klassischen Sinne und im Kreis der Familie. Der Genuss von Fleisch war Christen an Fasttagen untersagt. Fische sind Symbole des christlichen Glaubens. Und so nehmen Christen noch heute am Karfreitag traditionell Fisch zu sich.

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 gorgeous food?



HAPPY EASTER – OSTERN IM KAISERHOF!

Osterbrunch

Ostersonntag, 20. April
Ostermontag, 21. April
11:30 - 15 Uhr

EUR 59,00 p. P.

(inkl. 1 Glas Begrüßungssekt, Filterkaffee, Säfte und Wasser)
Kinder bis 12 Jahre **EUR 25,00 p. P.**

D_ Der Duft von frischen Kräutern und zarten Frühlingsblumen liegt in der Luft. Die ersten Sonnenstrahlen lösen den Winter ab und der Frühling steht vor der Tür. Über die Ostertage bieten wir Ihnen besondere Highlights an: Unser traditioneller Osterbrunch oder das elegante Menü im Restaurant Brunnenhof. Wir freuen uns auf die Tage mit Ihnen.

E_ The smell of fresh herbs and tender spring flowers is in the air. Spring has arrived! We invite you to enjoy our culinary highlights during the easter days – no matter if you want to book our sumptuous brunch or the easter menu at the Brunnenhof. Enjoy your easter holidays with us.



AUSZUG OSTERBUFFET 2025

VORWEG

Pochiertes Lachsfilet an Bärlauchschmand
Zarte Scheiben vom Kalbsfleisch auf Thunfischcreme
Gebeiztes Lachsfilet mit Zitrusfrüchten und gefüllten Eiern
Große Auswahl an frischen und angemachten Salaten
Internationale Käseauswahl vom Brett mit versch. Chutneys
Cremesuppe vom Stangenspargel mit Bärlauchcroutons

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Kaninchenkeulen
Thymiansauce / glasiertes Frühlingsgemüse / Herzoginkartoffeln

Sankt Petersfisch

Safranschaum / Blattspinat / Duftreis

Gratinierter Spargel

Fenchelsaat / Ziegenkäse / Semmelbrösel

DESSERT

Feinste Köstlichkeiten aus der Patisserie





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.



DIE NEUEN CHAMPAGNERSTUNDEN MIT VEUVE CLICQUOT

freitags von 15 - 20 Uhr und samstags von 12 - 20 Uhr
Bei schönem Wetter im Sommer mit Live-Musik

Veuve Clicquot	0,75 l	EUR 69,00
Veuve Clicquot Rosé	0,75 l	EUR 79,00
Veuve Clicquot Demi Sec	0,75 l	EUR 79,00
Veuve Clicquot	1,5 l	EUR 139,00
Dom Perignon	0,75 l	EUR 229,00
R de Ruinart	0,75 l	EUR 79,00
Ruinart Rosé	0,75 l	EUR 99,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,75 l	EUR 99,00

D_ Veuve Clicquot ist zurück - und das mit einem besonderen Angebot für die Champagner-Stunden! Erleben Sie den eleganten Geschmack von Veuve Clicquot zu einem exklusiven Sonderpreis. Feiern Sie das Leben und genießen Sie luxuriöse Momente mit Freunden und Familie. Reservieren Sie jetzt und sichern Sie sich Ihren Platz für unvergessliche Genussmomente.

E_ Veuve Clicquot is back - and with a special offer for champagne hours! Experience the elegant flavour of Veuve Clicquot at an exclusive special price. Celebrate life and enjoy luxurious moments with friends and family. Book now and secure your place for unforgettable moments of pleasure.



AUSZUG AUS UNSERER SPARGELKARTE

Bunter Spargelsalat 

Kirschtomaten / Bärlauch / Balsamico / geröstetes Gauesbrot
 Weitere Zutaten (zzgl. Aufpreis):
 gebratene Hähnchenbrust / gebeizter Thai-Lachs /
 geräuchertes Saiblingsfilet

Spargelfritatta 

Bärlauch / Bio-Eier / zweierlei Spargel / Kirschtomaten / Parmesan

Geschäumte Spargelsuppe mit Granatapfelkernen **Frische Penne Nudeln mit gebratenem Spargel** 

Kirschtomaten / Bärlauch / Rhabarber / Parmesan

Gebratener Spargel (vegan) 

Rote-Bete Humus / knusprig gebackene Kichererbsen / neue Kartoffeln

1/2 Pfund Nienburger Stangenspargel 

braune Butter oder Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln
 wahlweise mit weiteren Beilagen (zzgl. Aufpreis)



SPARGELZEIT IST GENUSSZEIT



ab 15. April (abhängig von der Ernte)

D_ Spargelliebhaber kommen jetzt wieder voll und ganz auf ihre Kosten. Schlemmen Sie sich durch unsere Spargelkarte und genießen Sie nach Herzenslust das „weiße Gold“. Auf Vorbestellung erwartet Sie ein raffiniertes Vier-Gang-Spargel-Menü inklusive korrespondierender Weine.

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.





WERDE TEIL EINES GROSSARTIGEN TEAMS!

Küche | Verwaltung | Empfang | Service
Veranstaltung | Zimmerreinigung | Haustechnik
Studentische Aushilfe (Mini-Job)...

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 Karriere Einstieg in eine Berufsausbildung oder ein 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.



DEINE VORTEILE



Faire Entlohnung



Gute Aufstiegs-
möglichkeiten



Flache Hierarchien



Gute Aus- und
Weiterbildungs-
möglichkeiten



Trainings



Umzugs- und
Kindergarten-
zuschuss

...und vieles mehr!


KAISERHOF
Tradition seit 1889


BRUNNENHOF
Restaurant


CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

MAISCHOLLE

Nordseescholle "Finkenwerder Art"
Zwiebel-Speck-Stippe / haugemachte
Remoulade / Bratkartoffeln / Beilagensalat

Nordseescholle "Büsumer Art"
Krabben / hausgemachte Remoulade /
Bratkartoffeln / Beilagensalat

Im Bierteig ausgebackene Schollenfilets
hausgemachte Remouladen-Sauce /
Kartoffel-Gurken-Salat / Salat Bouquet /
Zitrone

**DIE FRISCHE MAISCHOLLE IST DA**

1. Mai - 31. Mai

D_ Wie würden Sie Ihre Maischolle am liebsten essen? Mit 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. Unsere oberste Priorität ist die Frische, die für den einzigartigen Geschmack von großer Bedeutung ist. Überzeugen Sie sich selbst von der makellosen Qualität bei uns im Restaurant Brunnenhof.

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.

DER FRISCHE MATJES IST ZURÜCK

ab 1. Juni

D_ Endlich wieder Matjeszeit! Der "jungfräuliche Hering" gilt schon lange als Delikatesse und verzückt die Geschmacksknospen durch ideale Verfeinerungen mit Bärlauch oder Sherry. Perfektioniert wird das Gericht mit leckeren Kartoffeln und aromatischen Kräutern. Genießen Sie den wahren Genuss des Matjes und Ihre Geschmacksknospen werden einen Salto schlagen.

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.

**AUSZUG AUS DER MATJESKARTE**

Matjes „Hausfrauen Art“
Joghurtsauce / Gurken-Apfel-Zwiebelsalat

Gebratener Hering
rote Zwiebeln / eingelegte Essig-Gurken /
zweierlei vom Senf

Matjesfilets „Norddeutsch“
mit Birnen / Bohnen / Speck /
Gartenpetersilie

Matjesstulle „Brunnenhof“
geröstetes Guesbrot / Dill-Crème Fraiche /
rosa Pfeffer / Beilagen-Salat

**Bitte wählen Sie zu allen Gerichten
eine der folgenden Beilagen:**
Röstkartoffeln / Petersilienkartoffeln
Knoblauch-Baguette/ Beilagen-Salat

MUTTERTAGSBRUNCH

Sonntag, 11. Mai
11:30 - 15:00 Uhr

EUR 59,00 p. P.

(inkl. 1 Glas Begrüßungssekt, Filterkaffee, Säfte und Wasser)
Kinder bis 12 Jahre **EUR 25,00 p. P.**

D_ Muttertag ist die beste Gelegenheit, unserer Mutter Danke zu sagen und viel Zeit mit ihr zu verbringen. Bei uns genießen Sie diesen besonderen Tag mit Ihrer Mutter im Kreise der Familie und können sich nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen lassen.

E_ Mother's Day is the best opportunity to say thank you to our mother and spend quality time with her. With us you can enjoy this special day with your mother in the company of the family and let yourself be pampered with our culinary delights of our head chef and his team. Of course, we accompany your Mother's Day with live piano music. Happy Mother's Day!



„ES GIBT KEINEN
ORT DER WELT,
AN DEM MAN
SICHERER
GEBORGEN WÄRE
ALS IN DEN ARMEN
DER MUTTER.“

SELMA LAGERLÖF



AUSZUG AUS DER SNACK-KARTE**Brettljause „groß“**

durchzogener Bauchspeck / gereifter Schinkenspeck / Originale Hauswürstel / Bergkäse Obatzda / Zwiebeln / Rettich / Brotkorb / Butter

Wiener Schnitzel Häppchen

großes Schnitzel zum Aufpieksen / Preiselbeer Dip / Zitrone

Würstel`-Becken

Bouillonwurst, Wiener und Krakauer im heißen Topf
Senf / Kren / Brot

Brettljause „klein“

durchzogener Bauchspeck / gereifter Schinkenspeck / Bergkäse / Brotkorb / Butter

Dreierlei Schnitten

Trüffel-Ei / Ei
Tafelspitz / Kren / Gurke
Thunfisch / Tomate

**VATERTAG**

Donnerstag, 29. Mai

Ab 11 Uhr Frühschoppen auf der Terrasse

Bei schönem Wetter mit Musik

D_ Vatertag? Männertag? Egal, Hauptsache Spaß! Rechtzeitig zum Vatertag eröffnen wir unsere Bar mit einem umfangreichen Angebot an kühlen Getränken. Gönnen Sie sich ein frisch gezapftes Tegernseer oder einen leckeren Longdrink und genießen Sie dazu köstliche Leckereien von unserer neuen Snack-Karte.

E_ Father's Day? Men's Day? Doesn't matter, the main thing is to have fun! Just in time for Father's Day, we are opening our bar with an extensive range of cool drinks. Treat yourself to a freshly tapped Tegernsee beer or a tasty long drink and enjoy delicious treats from our new snack menu.



„KUNST WÄSCHT DEN STAUB DES
ALLTAGS VON DER SEELE.“

PABLO PICASSO

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