



# 50 JAHRE BRUNNENHOF

1974 - 2024

## KULINARISCHE ANLÄSSE

Das Gold des Waldes | Hummer satt | Veganer Oktober  
Heiße Waffeln treffen auf Candy-Station | Wellington to go u. v. m.

HERBST / WINTER 2024



**KAISERHOF**  
Tradition seit 1889



**BRUNNENHOF**  
Restaurant



**CAFE CENTRALE**  
Kaffeehaus



„JEDE VISION BEGINNT MIT DER  
GEDANKLICHEN REISE. JEDER ERFOLG  
MIT DER PRAKTISCHEN UMSETZUNG.“

VERFASSER UNBEKANNT

#### KULINARISCHE ANLÄSSE

ÜBER VERÄNDERUNGEN ZU UNSEREN ANGEBOTEN INFORMIEREN WIR SIE AUF  
[CENTRALHOTEL.DE](http://CENTRALHOTEL.DE) | [RESTAURANTBRUNNENHOF.DE](http://RESTAURANTBRUNNENHOF.DE) | [CAFECENTRALE-HANNOVER.DE](http://CAFECENTRALE-HANNOVER.DE)  
SOWIE [FACEBOOK.COM/CHKAISERHOF](https://www.facebook.com/CHKAISERHOF) UND [INSTAGRAM.COM/HOTELKAISERHOF](https://www.instagram.com/hotelkaiserhof)

#### LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES CENTRAL-HOTELS KAISERHOF,

seit einigen Monaten ist Richard Rüter Teil unseres Familienunternehmens und wird sich mit um die gastronomischen Aspekte des Restaurant Brunnenhof und Café Centrale kümmern. Mit seiner Leidenschaft für kulinarische Exzellenz und seinem Engagement für erstklassigen Service wird er dazu beitragen, unsere gastronomischen Angebote weiter zu verbessern und zu bereichern.

Im September feiern wir 50 Jahre Brunnenhof. Genießen Sie zwei exklusive Jubiläumsmenüs, die die Höhepunkte unserer gastronomischen Reise der letzten fünf Jahrzehnte widerspiegeln. Passend dazu haben wir unsere Speisekarte im Restaurant Brunnenhof überarbeitet und präsentieren Ihnen eine Vielzahl neuer Gerichte, die Ihre Geschmacksknospen verzaubern werden.

Ab November starten wir in die Weihnachtszeit. Entdecken Sie unsere Wellingtons für Zuhause - perfekt vorbereitet, damit Sie das Fest in Ihrem eigenen Zuhause genießen können. Außerdem erwarten Sie festliche Brunch-Angebote, die Ihren Adventssonntag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen werden.

Wir laden Sie herzlich ein, Teil dieser kulinarischen Reise zu sein und freuen uns darauf, Sie in den kommenden Monaten im Restaurant Brunnenhof und Café Centrale im Central-Hotel Kaiserhof begrüßen zu dürfen.



Mit herzlichen Grüßen,



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



Ausgezeichneter ÖKOPROFIT-Betrieb 2023  
Für den Standort  
„Ernst-August-Platz 4, 30159 Hannover“

„DAS GEHEIMNIS  
DES VORWÄRTS-  
KOMMENS BESTEHT  
DARIN, DEN  
ERSTEN SCHRITT  
ZU TUN.“

MARK TWAIN

**UNSER ENGAGEMENT FÜR EINE GRÜNERE ZUKUNFT IM CENTRAL-HOTEL KAISERHOF**

Wir als Familienunternehmen legen besonders großen Wert auf Nachhaltigkeit. Unser Traditionshaus im Familienbetrieb besteht seit 130 Jahren und ist als nachhaltiges Hotel auf dem Weg zum ISO Umweltzertifikat.

In unserem Bestreben, nachhaltig zu handeln und unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren, haben wir verschiedene Maßnahmen im Rahmen der Teilnahme am Ökoprofit umgesetzt.

Die Minderung unseres Energieverbrauchs ist ein zentrales Anliegen für unser Haus. Wir verfolgen und optimieren kontinuierlich unseren Verbrauch, um Ressourcen effizient zu nutzen. Dafür setzen wir Verbundanlagen in unseren Kühlhäusern ein und sorgen so für eine moderne und effiziente Kühlung der Lebensmittel.

In unseren Nebenräumen (z. B. Lager etc.) setzen wir Bewegungsmelder ein, so dass Licht nur bei Bedarf aktiviert und dadurch der Energieverbrauch gesenkt wird. Zusätzlich haben wir Zeitschaltuhren installiert, um so eine maximale Energieeffizienz zu gewährleisten.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf dem Erwerb von Getränken und Lebensmitteln aus der Region. Somit fördern wir nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern minimieren in erster Linie den

CO<sub>2</sub>-Ausstoß durch kurze Transportwege. Unsere aktuellen Lieferanten finden sie immer in unserer Speisekarte.

Großen Wert legen wir auch auf die Mülltrennungsoptimierung sowie das Reduzieren und Recyclen von Abfall. Des Weiteren haben wir unsere Rechnungsstellung sowie die Dienstpläne digitalisiert, um den Papierverbrauch zu reduzieren. Dies ermöglicht eine effizientere Verwaltung, spart Ressourcen und trägt zur Schonung der Umwelt bei.

Als nachhaltiges Hotel und stolzer Teilnehmer von Ökoprofit sind wir fest entschlossen, kontinuierlich daran zu arbeiten, unseren ökologischen Fußabdruck weiter zu reduzieren und unseren Gästen einen umweltfreundlichen und erstklassigen Aufenthalt zu bieten. Wir glauben fest daran, dass Nachhaltigkeit und Komfort Hand in Hand gehen können und wir auch in Zukunft innovative Wege finden, um unseren Beitrag zum Umweltschutz zu leisten.

Auf Seiten mit diesem Symbol werden  
Gerichte / Produkte aus nachhaltiger und  
regionaler Produktion angeboten





## 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.



## KAISERHOF-BRUNCH

**Termine: 1. September, 6. Oktober und 3. November**  
**jew. 11:30 - 15 Uhr** (Anmeldung erforderlich)

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

**D\_** Gönnen Sie sich einen Genuss der absoluten Extraklasse und tauchen Sie ein in die stilvolle Welt des Kaiserhofs. An jedem ersten Sonntag im Monat laden wir Sie herzlich zu uns ein, mit Freunden und Familie nach Herzenslust zu schlemmen. Mit unserem exklusiven Kaiserhof-Brunch 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.

**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.





## 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 Karriere Einstieg in eine Berufsausbildung oder Studium!

Ansprechpartnerin für Bewerber ist Fr. Nora Singh,  
Tel. +49 511 3683-900, [personal@centralhotel.de](mailto:personal@centralhotel.de).

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

Mehr Informationen dazu unter  
[centralhotel.de/hotel/karriere](https://centralhotel.de/hotel/karriere).

## UNSERE WERTE



Respekt



Innovation



Spaß



Teamwork



Verantwortung

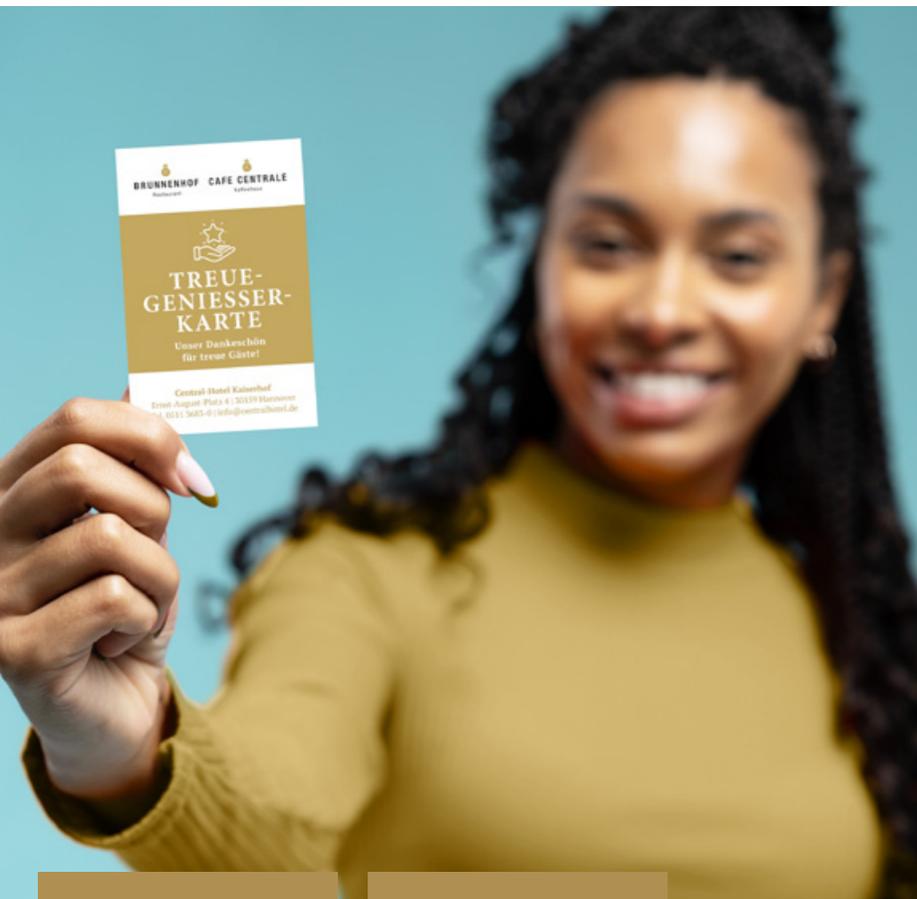


Service

  
**KAISERHOF**  
Tradition seit 1889

  
**BRUNNENHOF**  
Restaurant

  
**CAFE CENTRALE**  
Kaffeehaus



### 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.

Kontakt unter Tel. +49 511 3683-0  
oder E-Mail [info@centralhotel.de](mailto:info@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](mailto:service@centralhotel.de)



## AUSZUG AUS UNSERER PFIFFERLINGSKARTE

**Sommersalat mit Pfifferlingen** 

gemischter Salat mit Pfifferlingen / Kaiserhof-Vinaigrette / Paprika /  
Tomaten / geröstete Kürbiskerne / frische Himbeeren

**Bio-Kräuterrührei** 

von glücklichen Hühnern / gebratene Pfifferlinge / Salzkartoffeln

**Flammkuchen mit Pfifferlingen** 

Zwiebellauch / rote Zwiebeln / Crème fraîche

**Geschmorte Hirsch-Bäckchen**

gebratene Pfifferlinge / Burgundersauce / Kartoffelpüree

**Wild Burger mit Brioche Bun**

gebratene Pfifferlinge / rote-Zwiebel-Marmelade /  
Apfel-Spitzkohlsalat / Preiselbeer-Mayo / mit Brie überbacken /  
Pommes Frites

**Frische Pfifferlinge gebraten oder in Rahm**, dazu

- kleines Secreto vom Strohschwein / Risolée Kartoffeln
- kleines Kalbsschnitzel / knusprige Bratkartoffeln
- gebratenes Lachssteak / Kartoffelpüree
- gebratenes Rehschnitzel / knusprige Bratkartoffeln



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

EUGENIA BONE



## DAS GOLD DES WALDES



Sommer 2024

## „Pfiffig“ in den Sommer mit unserer Pfifferlingskarte

**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.

## 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 renowned 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.



## DAS KAISERSCHMARRN-KARUSSELL IST ZURÜCK!

**Unsere Hommage an den Prater**  
EUR 24,00 für 2-3 Personen

**Einzelne Portion Kaiserschmarrn**  
EUR 12,00 p. P.

**D\_** Kaiserschmarrn ist ein österreichisches Dessert, bestehend aus luftigem Teig, der in der Pfanne gebraten und zerrissen wird. Traditionell mit eingelegten Rosinen und Puderzucker bestreut, wird er oft mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster serviert. Ein süßes Symbol österreichischer Gemütlichkeit und Gastfreundschaft ist zurück im Kaiserhof!

**E\_** Kaiserschmarrn is an Austrian dessert consisting of fluffy dough that is fried and torn in a pan. Traditionally sprinkled with sultanas and icing sugar, it is often served with apple compote or stewed plums. A sweet symbol of Austrian cosiness and hospitality is back at the Kaiserhof!



## 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 Pâtissiers 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“.



„SÜSSIGKEITEN  
SIND DAS GEMÜSE  
FÜR DIE SEELE.“

VERFASSER UNBEKANNT



„MIT VIEL FREUDE  
UND EIN BISSCHEN  
BANG, WIRD  
ERWARTET ER, DER  
SCHULANFANG. DOCH  
BALD VERGEHEN DIE  
STUNDEN WIE IM  
FLUG – DENN LERNEN  
MACHT SPASS – UND  
AUSSERDEM KLUG!“

VERFASSER UNBEKANNT



#### EINSCHULUNGS-ANGEBOT UND NEUE KINDERKARTE

**D\_** Feiern Sie den großen Tag der Einschulung mit einem besonderen Angebot für die ganze Familie! Entdecken Sie unsere brandneue Kinderkarte, speziell zusammengestellt für die Einschulungsfeier Ihres Schulkindes. Bei uns finden Sie eine vielfältige Auswahl an köstlichen Gerichten, die die kleinen Gäste begeistern werden. Von herzhaften Lieblingsgerichten wie hausgemachten Fischstäbchen, knusprigen Chicken Nuggets und saftigem Schnitzel bis hin zu süßen Leckereien wie bunten Obsttellern und Eisbechern - hier ist für jeden Kindergeschmack etwas dabei!

**E\_** Celebrate the big day of school enrolment with a special offer for the whole family! Discover our brand new children's menu, specially compiled for your little one's first day at school. We have a varied selection of delicious dishes that will delight your little guests. From savoury favourites such as homemade fish fingers, crispy chicken nuggets and juicy schnitzel to sweet treats such as colourful fruit platters and ice cream sundaes - there's something here for every junior's taste!





## DIE NEUEN CHAMPAGNER STUNDEN MIT VEUVE CLICQUOT!

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

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



Reservierung unter Tel. +49 511 3683-920 oder E-Mail [service@centralhotel.de](mailto:service@centralhotel.de)

## NEUE SPEISEKARTE IM RESTAURANT BRUNNENHOF

**D\_** Entdecken Sie unsere regional inspirierte Speisekarte im Restaurant Brunnenhof!

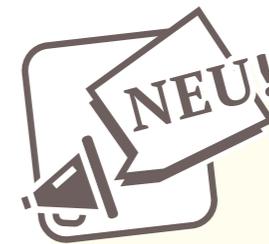
Genießen Sie zarte Ochsenbäckchen, saftiges Kabeljaufilet und delikate Rinderroulade - alles frisch aus regionalen Quellen zubereitet. Für Liebhaber klassischer Gerichte bieten wir traditionellen Tafelspitz und feinstes Tatar an. Unsere vegetarischen und veganen Gerichte, wie zum Beispiel Ossobuco vom Portobello Mushroom, werden Sie mit ihrer Vielfalt und Frische begeistern. Abgerundet wird Ihr kulinarisches Erlebnis mit köstlichen Desserts, wie unserem luftigen Kaiserschmarrn oder der verlockenden Eisterrine von drei Schokoladen aus unserer Patisserie.

**E\_** Discover our regionally inspired menu in the Brunnenhof restaurant! Enjoy tender ox cheeks, juicy cod fillet and delicious beef roulade - all freshly prepared from regional sources. For lovers of classic dishes, we offer traditional boiled beef and the finest tartare. Our vegetarian and vegan dishes, such as portobello mushroom ossobuco, will delight you with their variety and freshness.

Your culinary experience is rounded off with delicious desserts, such as our fluffy Kaiserschmarrn or the tempting three-chocolate ice cream terrine from our patisserie.

Reservierung unter Tel. +49 511 3683-920 oder E-Mail [service@centralhotel.de](mailto:service@centralhotel.de)

GANZJÄHRIG



Restaurant  
**Brunnenhof**



SAISONAL

# 50 JAHRE BRUNNENHOF

1974 - 2024



## 50 JAHRE BRUNNENHOF JUBILÄUMS-MENÜS

## 3-Gang-Menü

**Tatar von der Urkarotte**  
bunte Salate / leichte  
Kräutervinaigrette

**Schweinefilet „Champs Elysée“**  
zarte Filetscheiben / feinwürzige Sauce aus  
Wein, Sahne, Cognac und Kräuterbutter /  
dazu hausgemachte Butterspätzle

**Himbeer-Mousse au Chocolat**  
mit frischen Früchten

**EUR 30,00 p. P.**  
**EUR 49,00 p.P. mit Weinbegleitung**

## 5-Gang-Menü

**Gebratene Galloway-Krokette**  
vom Rinderfilet / mariniertes  
Salatbouquet / Sauce Tartare

**Pfifferlingsrahmsuppe**  
mit Kräuteröl

**Konfierte Buttermakrele**  
Knoblauch-Vanille-Sauce /  
geschmortes Chicorée / schwarzes Risotto

**Feingeschnitztes Kalbfleisch**  
„Zürcher Art“

Weißwein / Champignons / Rahm /  
dazu krosses Kartoffelrösti

**Kaiserhof Kaiserschmarrn**  
eingelegte Rum-Rosinen /  
geröstete Mandeln / Apfelmus /  
Bourbon Vanille-Sauce / Frioli Vanille-Eis

**EUR 50,00 p. P.**  
**EUR 79,00 mit Weinbegleitung**



## 50 JAHRE BRUNNENHOF

1. - 30. September

Im Jahr 1974 eröffnet Wilhelm Rüter mit der gastronomischen Unterstützung von Ekkehard Reimann im Untergeschoss des Central-Hotels Kaiserhof nach etlichen Baumaßnahmen das neue Restaurant „Brunnenhof“. Angelehnt an das Mövenpick-Konzept wird der Brunnenhof zu einem gastronomischen Juwel und zur ersten Adresse für gut-bürgerliche feine Küche am Ernst-August-Platz.

Namensgeber des Restaurants ist der von Wilhelm Rüter echte selbst gebaute Brunnen. Das Wasser fließt über 6 Ebenen durch die von Obernkirchener Sandstein gefertigten Schalen und speist ein Becken mit Forellen, die auf Wunsch der Gäste fangfrisch als „Forelle blau“ oder „Forelle Müllerin“ serviert werden. Das gemütliche Ambiente mit seinen Gewölben, zahlreichen Nischen und einem Kamin begeistert internationale Messegäste und das einheimische Publikum gleichermaßen.

Viele der Speisen werden nach einer täglich wechselnden Karte „à la minute“ aus frischen Zutaten zubereitet, was dem Brunnenhof lobende Worte und Auszeichnungen von Gastronomieführern auch heute noch einbringt.

Davon ließ sich auch damals die Hannoveraner Society überzeugen: So verbrachte der damalige Ministerpräsident Ernst

Albrecht in den 1970er Jahren manche abendliche Sitzung im Brunnenhof und konnte seine auswärtigen Landtagsabgeordneten praktischerweise direkt im Central-Hotel Kaiserhof unterbringen.

Seit 2016 setzt Alexander Rüter mit Unterstützung seines Bruders Richard und Küchenchef Andreas Behm die von Wilhelm Rüter und Ekkehard Reimann eingeführte Erlebnisgastronomie fort.

Der tägliche wechselnde Mittagstisch und die große saisonale à la carte-Karte mit einer umfangreichen Weinkarte setzen kulinarische Höhepunkte für private und geschäftliche Anlässe in den hellen, elegant-rustikalen Räumen. Vegetarische und vegane Speisen sowie winterliche Lieblingsgerichte wie Gans und Ente (auch To Go) ergänzen das anspruchsvolle Konzept der Fine-Dining-Küche.

Anlässlich unseres Jubiläums verwöhnen wir Ihre Gaumen mit einem 3- und 5-Gänge-Menü mit korrespondierender Weinbegleitung.



**HUMMER SATT**

Samstag, 26. Oktober, ab 17 Uhr

EUR 49,00 p. P.

EUR 99,00 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 unseres Hummers 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 lobster.

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

Romana-Salatherzen / Orangenfilets / Cocktaildressing

**Hummersalat**

Feldsalat / gegrillter Hummer /  
Limetten-Chili-Dressing / Kräuterbaguette

**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!**



## AUSZUG AUS UNSERER VEGANEN KARTE

## Vorspeisen

**Fire Green Beans** 

scharf angebratene Grüne Bohnen und Zuckerschoten /  
Knoblauch / Chili / Röstzwiebeln / knusprige Bratkartoffeln

**Warmer Kürbissalat** 

Spinat / Rote-Beete-Dressing

**Apfel-Rote-Beete Suppe** 

Minzpesto / veganer Sauerrahm

## Hauptgerichte

**Veganes Filet Wellington** 

herzhaft gefüllt mit Tofu, Pilzen und Kastanien /  
vegane Pilzsauce / Kartoffelrösti

**Rote-Linsen-Dal** 

Ingwer / Tomaten / Kokosmilch / rote Zwiebeln /  
Basmatireis / Koriander

**Veganes Gulasch** 

Apfelrotkohl / regionale Salzkartoffeln

## Desserts

**Schokoladiger Chia-Pudding** 

Apfel-Kompott / Walnüsse / Minze



## VEGANER OKTOBER

1. - 31. Oktober

## Genussvoll vegan schlemmen!

**D\_** Im Oktober verwöhnen wir Ihre Sinne mit einer vielfältigen Auswahl an veganen Gerichten, die nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig sind. Von aromatischen Gemüsecurrys über knusprige vegane Burger bis hin zu erfrischenden Salaten und hausgemachten veganen Desserts - lassen Sie sich von unserer kreativen pflanzlichen Küche verführen. Tauchen Sie ein in eine Welt des reinen Genusses und erleben Sie, wie köstlich und vielfältig veganes Essen sein kann.

**E\_** In October, we will tantalise your senses with a diverse selection of vegan dishes that are not only delicious but also sustainable. From flavoursome vegetable curries and crispy vegan burgers to refreshing salads and homemade vegan desserts - let yourself be tempted by our creative plant-based cuisine. Immerse yourself in a world of pure indulgence and experience how delicious and varied vegan food can be.



## JETZT WIRD'S WILD

**Die Wild- und Kürbiskarte**

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 Kürbissen 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 Kürbisse Saison. Ein unschlagbares Team.

**E\_** The hearty, coarse meat of game and the aromatic taste of pumpkins are a perfect match for the increasingly cold season. When the first autumn storms rage outside and the damp mist hangs in the woods in the morning, roe deer, venison, wild boar and some poultry varieties such as pheasant and partridge as well as pumpkins are in season. An unbeatable team.

**WILD- UND KÜRBISKARTE****Kürbiscremesuppe** 

Orangen-Ingwer / steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

**Tacos mit Pulled Hirsch**

mariniertes Rotkraut / Limetten-Mayo / Koriander

**Sauerbraten vom Reh**

Preiselbeersauce / Serviettenknödel / Rotkohl

**Edles Wildgulasch**

Preiselbeeren / geschmorte Champignons / Speck /  
Rosenkohl / gebratene Serviettenknödel

**Gebratenes Rehschnitzel**

Pfifferlingsrahm / Rosenkohl / Kartoffelpüree

**Gegrillte Fasenenbrust im Speckmantel**

Apfel-Calvados-Sauce / gegrillter Kürbis / sahniges Kartoffelpüree

**Hausgemachte Wildfrikadellen**

Rahmwirsing / Salzkartoffeln





## KAISERHOF ZUM VERSCHENKEN

### Geschenkgutscheine 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](mailto: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](mailto:info@centralhotel.de). We are happy to assist you!

**[shop.derkaiserhof.de](https://shop.derkaiserhof.de)**

Telefon 0511 3683 920

Kontakt unter Tel. +49 511 3683-0 oder E-Mail [info@centralhotel.de](mailto:info@centralhotel.de)

## 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 79,00 pro Person, ganztägig**  
**Menüs ab EUR 45,00 pro Person**

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

Reservierung unter Tel. +49 511 3683-940 oder E-Mail [bankett@centralhotel.de](mailto:bankett@centralhotel.de)





## WEINEMPFEHLUNG

### Beaujolais – der erste Rotwein

**D\_** Jedes Jahr im November ist es wieder soweit: Der Beaujolais Nouveau, der junge und frische Wein aus der französischen Region Beaujolais, wird weltweit gefeiert. Seien Sie Teil dieses traditionsreichen Festes und genießen Sie mit uns den ersten Schluck des neuen Jahrgangs. Erleben Sie die lebendigen Aromen und die fruchtige Frische des Beaujolais Nouveau in gemütlicher Atmosphäre.

**E\_** Every year in November, it's that time of year again: Beaujolais Nouveau, the young and fresh wine from the French region of Beaujolais, is celebrated worldwide. Be part of this traditional celebration and enjoy the first sip of the new vintage with us. Experience the vibrant aromas and fruity freshness of Beaujolais Nouveau in a cosy atmosphere.

## REGIONALER GRÜNKOHL

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.



SAISONAL

## AUSZUG AUS DER 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

**Kürbis-Torte**   
mit zart-schmelzendem Bourbon Vanille-Eis

## WEIHNACHTSMENÜ

**Gegrillter Kürbis** 

marinierter Wildkräutersalat /  
Balsamicodressing / eingelegte  
Ziegenkäse-Crumbles

**Winter-Maronensuppe** 

Thymian / weiße Schokoladensahne

**Ofenfrischer Entenbraten**

Orangen-Beifußsauce / Apfel-Rotkohl /  
Kartoffelklöße / Bröselbutter  
**oder**

**Gebratener Wirsingkopf** 

Bratenjus / Pilzgemüse /  
gefüllte Kartoffelklöße

**Nougatmousse** 

Spekulatius-Crumble /  
hausgemachtes Winter-Eis



## 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 49,00 p. P.

4 GANG EUR 59,00 p. P.

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

## KNÜLLER IN DER WEIHNACHTSZEIT

täglich

von 12 Uhr bis 17 Uhr

**Halbe Oldenburger Bauernente**

Orangensauce /  
Apfelrotkohl /  
Kartoffelknödel

EUR 19,90 p. P.



# Heiße Waffeln treffen auf Candy Station

ab November  
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!



## HEISSE GETRÄNKE IN DER KALTEN JAHRESZEIT



ab 1. November

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

Latte-Spezialitäten  
**EUR 4,90**

**D\_ Schnee, gemütlich flackerndes Kerzenlicht und der Geruch von Tannenzweigen** gehören ebenso zur Weihnachtszeit wie selbstgemachter Glühwein und andere heiße Getränke! Alle Spezialitäten werden von uns nach traditionellen Rezepten täglich frisch zubereitet.

**E\_ Snow, cozy flickering candlelight and the smell of fir branches** are just as much a part of the Christmas season as homemade mulled wine and other warming drinks! All our specialties are freshly prepared daily according to traditional recipes.



## 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!



## ADVENTSBRUNCH

Mit Entenspezialitäten und Piano-Livemusik

An Adventssonntagen von 11:30 - 15 Uhr (1., 8., und 15. Dezember)

EUR 59,00 p. P.  
(inkl. 1 Glas Begrüßungssekt oder -glühwein, Filterkaffee und Säfte)  
Kinder bis 12 Jahre EUR 25,00 p. P.

**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 specialties like hot punch and delicious, crispy duck. Celebrate the most delightful time of the year in the perfect way.



GENUSS IM ANFLUG

**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 /  
Bratapfel / Bröselbutter

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



**ENTE & GANS TO GO**

Königlicher Genuss  
aus regionaler Haltung  
nordöstlich von  
Hannover

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

**Geschenktipp: Auch  
im Shop erhältlich!**

**NEU**  
in nachhaltiger  
Verpackung

**WELLINGTON TO GO**

An den Weihnachtstagen

**D\_** Entdecken Sie die  
kulinarische Raffines-  
se unserer Wellingtons  
– mit feinsten Zuta-  
ten perfekt von uns  
für Ihren Ofen zuhause  
vorbereitet. Eine detaillierte Zubereitungs-  
anleitung liegt bei.

**E\_** Discover the culina-  
ry sophistication of our  
Wellingtons - perfectly  
prepared by us with the  
finest ingredients for  
your oven at home. De-  
tailed preparation inst-  
ructions are enclosed.

**NEU**  
in nachhaltiger  
Verpackung



**Rinderfilet Wellington**  
Portwein-Jus / glasiertes buntes  
Wintergemüse / Gratin Dauphinois  
EUR 38,00 p. P.

**Lachs im Blätterteig**  
Zitronenschaum / buntes Wintergemüse /  
cremigtes Kartoffelpüree  
EUR 34,00 p. P.

**Pilz-Spinat Wellington**   
Pilz-Jus / buntes Wintergemüse /  
cremigtes Kartoffelpüree  
EUR 29,00 p. P.

Buchbar ab zwei Gerichten,  
zzgl. EUR 10,00 Pfand für  
Transportbox sowie  
EUR 15,00 Glaspfand

**Ab sofort – nur auf Vorbestellung  
bis 16. Dezember**



**AUSZUG AUS DER WEIHNACHTSKARTE****Kleiner gemischter Winter-Vital-Salat** 

Winter-Blattsalat / Hausdressing /  
Tomaten / Gurken / Paprika /  
Moosbeeren-Gelée / geröstete Kerne

**Gänse-Consommé**

gezupftes Gänsefleisch / Gemüse-Julienne /  
frische Kräuter

**Ofenfrische Gänsekeule**

Beifußsauce / Apfel-Rotkohl / Bratapfel /  
Kartoffelklöße

**Gebratenes Seeteufel-Filet unter einer****Olivens-Kräuter-Kruste**

Zitronen-Kräutersauce /  
geschmortes Orangen-Chicorée /  
Dinkel-Risotto

**WEIHNACHTEN IM BRUNNENHOF**

25. und 26. Dezember, 12 Uhr, 14:30 Uhr & 18 Uhr  
**Um Reservierung wird gebeten.**

**D\_** Genießen Sie festliche Gaumenfreuden à la carte, beginnend mit einer Festtagssuppe oder einer leichten Vorspeise. Freuen Sie sich auf unsere köstlichen Hauptgerichte wie knusprige Gans und zartes Rinderfilet Wellington. Als krönenden Abschluss erwartet Sie eine Auswahl an süßen Desserts. Reservieren Sie Ihren Tisch für ein unvergessliches Festmahl!

**E\_** Enjoy festive delicacies à la carte, starting with a festive soup or a light starter. Look forward to our delicious main courses such as crispy goose and tender Wellington beef fillet. A selection of sweet desserts awaits you as the crowning glory. Reserve your table for an unforgettable feast!

[restaurantbrunnenhof.de](http://restaurantbrunnenhof.de)

**WEIHNACHTSBRUNCH**

**Mit Gänsespezialitäten und Piano-Livemusik**

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 11:30 - 15 Uhr  
**EUR 65,00 p. P.**  
(inkl. 1 Glas Begrüßungssekt oder -glühwein, Filterkaffee und Säfte)  
Kinder bis 12 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 Glühwein. 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 family 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.



## ENDE GUT – ALLES GUT.

Das Gala-Menü zum Jahresabschluss am 31. Dezember von 18:30 - 23 Uhr

EUR 89,00 p. P. exkl. Getränke  
EUR 139,00 p. P. mit Weinbegleitung

**D\_** Zur Einstimmung auf den Jahreswechsel begrüßen wir Sie mit einem Glas Champagner. Unser Küchenteam hat ein exklusives Silvester-Menü für Sie kreiert.

**E\_** To get in the mood for the new year we welcome you with a glass of champagne. Our kitchen team has created an exclusive New Year's Eve menu for you.



## 6-GANG-SILVESTERMENÜ

**Gebratene Wachtelbrust**  
Madeira-Jus / mariniertes junges  
Feldsalat / Granatapfelkerne

**Steinpilzrahmsuppe**   
Steinpilze / Pfeffersahne-Haube

**Gegrilltes Wolfsbarschfilet**  
Rote-Beete-Risotto / Kräuteröl

**Sorbet vom weißen Pfirsich**   
mit Champagner aufgegossen

**In Rotwein pochiertes Rinderfilet**  
Kerbel-Sabayon / frisches Winter-  
gemüse vom Markt / hausgemachtes  
Kartoffelgratin

**Délice von der Passionsfrucht**   
Fruchtspiegel / Schokoladenerde /  
selbstgemachtes weißes  
Schokoladen-Eis



## GESUND INS NEUE JAHR

**Vegan-vegetarischer Brunch**  
am 5. Januar von 11:30 - 15 Uhr

EUR 39,00 p. P.  
(inkl. Filterkaffee, Säfte und Smoothies)  
Kinder bis 12 Jahre EUR 25,00 p. P.

**D\_** Zum Start ins neue Jahr verwöhnen wir Sie mit unserem vegan-vegetarischen Brunch. Genießen Sie frische Säfte, Smoothies, unseren Kaiserhof-Kaffee und ein ausgiebiges und gesundes Buffet mit pflanzlichen Klassikern.

**E\_** To kick off the new year, we will spoil you with our vegan-vegetarian brunch. Enjoy fresh juices, smoothies, our Kaiserhof coffee and an extensive and healthy buffet with plant-based classics.





„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](https://facebook.com/chkaiserhof)  
[instagram.com/hotelkaiserhof](https://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](mailto:info@centralhotel.de)

[centralhotel.de](https://centralhotel.de)

[restaurantbrunnenhof.de](https://restaurantbrunnenhof.de)

[cafecentrale-hannover.de](https://cafecentrale-hannover.de)