



KULINARISCHE ANLÄSSE

Mehrwertsteuer-Versprechen | Trüffelabend im Brunnenhof
Hummer satt | Vatertagswoche u. v. m.

FRÜHJAHR / SOMMER 2026



KAISERHOF
Tradition seit 1889



BRUNNENHOF
Restaurant



CAFE CENTRALE
Kaffeehaus



„WENN DER FRÜHLING GRÜSST, DANN
HÜPFT DAS HERZ VOR FREUDE.“

AUTOR UNBEKANNT

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 GÄSTE, LIEBE FREUNDINNEN UND FREUNDE UNSERES HAUSES,

ein neues Jahr beginnt manchmal nicht nur im Kalender – sondern im Gefühl. Für uns im Kaiserhof bedeutet 2026 ein Jahr voller Gastfreundschaft, voller Genuss und voller besonderer Momente, die wir mit Ihnen teilen möchten. Die bevorstehende Senkung der Mehrwertsteuer ist dabei mehr als eine Formalität: Sie ist unser Anlass, Ihnen spürbar mehr zu bieten.

„Bei uns ist die 7 MEHR WERT.“ Diese 7 steht für Gastfreundschaft, Regionalität, Qualität und für Wertschätzung. Für die Haltung, jeden Besuch bei uns zu einem Erlebnis zu machen – im Service, auf dem Teller und im Miteinander. Dazu gehören in diesem Jahr einige besondere Akzente:

Ende Januar kreieren wir erstmalig unseren Trüffel-Abend. Feinste Wintertrüffel, kreative Kompositionen und ein Hauch Luxus, der die dunkle Jahreszeit zum Strahlen bringt. Auch 2026 laden unsere beliebten Brunches wieder regelmäßig dazu ein, das Wochenende genussvoll zu beginnen. Vielfältig, reichhaltig, liebevoll gestaltet – ein Ritual, das Familien, Freunde und Genussmenschen zusammenführt. Und natürlich darf ein echter Klassiker nicht fehlen: unser „Hummer satt“ – ein Abend voll Eleganz, Meeresfrische und großzügigem Genuss, der längst zu den beliebtesten Erlebnissen in unserem Haus gehört.

All diese Momente stehen für das, wofür der Kaiserhof seit jeher steht: gelebte Gastlichkeit, liebevolle Details und besondere



Augenblicke, die man nicht vergisst. Wir laden Sie von Herzen ein, das erste Halbjahr 2026 gemeinsam mit uns zu genießen.

Mit herzlichen Grüßen

A.R.

R. Rüter

Alexander & Richard Rüter,
sowie Ihr Team vom Central-Hotel Kaiserhof

Auf Seiten mit diesem Symbol
möchten wir Ihnen ein kleines
Dankeschön und einen Mehrwert
weitergeben.





Ausgezeichneter ÖKOPROFIT-Betrieb 2025
Für den Standort
„Ernst-August-Platz 4, 30159 Hannover“

„JEDER VON UNS
KANN DIE WELT
EIN KLEINES
STÜCKCHEN BESSER
MACHEN.“

YOKO ONO

UNSER ENGAGEMENT FÜR EINE GRÜNERE ZUKUNFT IM CENTRAL-HOTEL KAISERHOF

Unser Traditionsbau im Familienbetrieb besteht seit fast 140 Jahren und ist als nachhaltiges Hotel auf dem Weg zum ISO-Umweltzertifikat. Im Rahmen der Teilnahme an ÖKOPROFIT haben wir bereits folgende Maßnahmen umgesetzt:

Ressourcenschonung im täglichen Hotelbetrieb

Durch den Einsatz von Umweltschildern können unsere Gäste freiwillig auf die tägliche Zimmerreinigung verzichten. Bei ca. 1400 belegten Zimmern werden rund 100 Zimmerreinigungen pro Monat eingespart. Dies reduziert deutlich den Verbrauch von Reinigungsmitteln, Wasser und Wäsche und schont gleichzeitig die Umwelt.

Umstieg auf LED-Beleuchtung

Wir stellen schrittweise unsere gesamte Beleuchtung auf energieeffiziente LED-Technologie um. Diese Maßnahme senkt unseren Stromverbrauch und reduziert unseren CO₂-Ausstoß nachhaltig.

Regionale und tierwohlorientierte Beschaffung

Unsere Weihnachtsgänse stammen von einem regionalen Anbieter aus nur 60 km Entfernung – im Gegensatz zu früheren Lieferungen aus bis zu 1.000 km Entfernung. Dabei achten wir gezielt auf artgerechte Tierhaltung und Tierwohl.

Digitalisierung der Gästereise („Guest Journey“)

Seit 2025 nutzen wir digitale Meldescheine, wodurch Gäste bereits vor der Anreise ihre Daten übermitteln können. Der Check-in-Prozess wird dadurch wesentlich effizienter – ganz ohne Papierformulare.

Digitale Verwaltung und interne Prozesse

Auch intern setzen wir verstärkt auf digitale Lösungen:

- Digitalisierung der Mitarbeiterakten und Einsatzplanung – Reduktion von Verwaltungsaufwand und Papierverbrauch
- Digitale Tools für Dienstpläne und interne Kommunikation – fördert Transparenz, Flexibilität und Effizienz

Fazit

Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Qualität im Gästeservice lassen sich hervorragend verbinden. Mit dem Ziel, unseren ökologischen Fußabdruck weiter zu reduzieren und gleichzeitig das Gästerlebnis stetig zu verbessern, gehen wir diesen Weg konsequent weiter.

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



Bei uns ist die **M**EH R WERT.

Für uns ist der Umgang mit der reduzierten Mehrwertsteuer mehr als das Herabsetzen einer Zahl. Sie ist der Spiegel unserer Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitenden, unseren Lieferanten und unserer tief in unserem Verständnis verankerten DNA aus Gastgeberschaft, Dienstleistung und Leidenschaft. Wir sind uns der Erwartungshaltung durchaus bewusst, möchten aber einen Teil der reduzierten MwSt. für die Weiterentwicklung unseres gastronomischen Betriebs wie auch für unsere Mitarbeitenden nutzen.

Bis zur Drucklegung dieser Ausgabe unserer „Kulinarischen Anlässe“ gab es vom Bundesrat noch keine finale Entscheidung zur Senkung der Steuer auf Speisen in der Gastronomie.



**Familienunternehmen**

Als Familienunternehmen stehen wir für Respekt gegenüber unseren Gästen und Mitarbeitenden, aber auch gegenüber der von uns eingesetzten Lebensmittel. Unser emotionales Bindeglied zwischen Team und Gästen ist das Lächeln und

die oft in Jahren gewachsene Verbundenheit. Kulinarisch, emotional und genussvoll. Wir stehen mit dem Namen unserer Familie für eine starke Marke am Gastronomiestandort Hannover.

**Wertschätzung**

Unser hohes Maß an Wertschätzung unserer Gästen gegenüber steht an erster Stelle. Dies spiegelt sich in Anerkennung, Freundlichkeit und Aufmerksamkeit wider! Unser Bestreben ist, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

**Gastfreundschaft**

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft. Gastfreundschaft bedeutet für uns, unseren Gästen nicht nur mit Wärme, Aufmerksamkeit und Offenheit zu begegnen, sondern sie auch willkommen zu heißen, zu bewirten und ihnen Unterkunft zu bieten.

UNSER VERSTÄNDNIS RUHT AUF UNSEREN**Regionale Lieferanten**

Unser Augenmerk liegt auf dem Einsatz von Lebensmitteln und Getränken aus der Region. Somit fördern wir nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern minimieren zudem den CO₂-Ausstoß durch kurze Transportwege.

**Nachhaltigkeit**

Als nachhaltiges Hotel und stolzer Teilnehmer an ÖKO-PROFIT arbeiten wir stetig daran, unseren ökologischen Fußabdruck weiter zu reduzieren und unseren Gästen einen umweltfreundlichen und erstklassigen Aufenthalt zu bieten.

**Qualität**

Wir arbeiten stetig an unseren Produkten und legen großen Wert auf alle Details der Wertschöpfungskette. Die Anforderungen unserer Gäste sind unsere Herausforderung. Wir hören nie auf, unsere Leistungen zu hinterfragen und zu verbessern.

**Service**

Wir sind stets bemüht, unseren Gästen ein angenehmes und unvergessliches Erlebnis zu bieten. Die Senkung der Mehrwertsteuer bedeutet für uns die Steigerung unserer Dienstleistungen. Bei den mit dem „7% Mehrwert“-Symbol deklarierten Leistungen möchten wir Ihnen ein kleines Dankeschön und einen Mehrwert weitergeben.





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

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
Samstag von 7 - 11:30 Uhr
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. 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_ Our breakfast buffet leaves nothing to be desired at the start of the day. We will spoil you with our wide range of delicacies. Night after night, our in-house bakery and dessert manufactory works on delicious treats.



MITTAGSTISCH NEWSLETTER – IHRE CHANCE AUF EUR 100,00!

D_ Sie wollen privat wie auch im Büro immer auf dem Laufenden bleiben? Dann melden Sie sich JETZT für den Newsletter zum Mittagstisch an. Wir verlosen monatlich EUR 100,00.

Montag bis Freitag, jeweils von 12 bis 15 Uhr, servieren wir traditionelle Köstlichkeiten mit marktfrischen Zutaten zum kleinen Preis, aber auch moderne Heimatfood-Klassiker, regionale Spezialitäten und lukullische Überraschungen – auch zum Mitnehmen, ob ins Büro oder nach Hause! Bei einer Auswahl von fünf bis sieben täglichen Mittagsgerichten, kommen sowohl Fleisch- und Fischfans wie auch Vegetarier und Veganer voll auf ihre Kosten.

E_ Want to stay up to date both at home and at work? Then sign up NOW for our lunch newsletter. We give away EUR 100,00 every month.

Monday through Friday, from 12 p.m. to 3 p.m., we serve traditional delicacies made with market-fresh ingredients at low prices, as well as modern regional classics, local specialties, and culinary surprises—also available to take away, whether to the office or home! With a selection of five to seven daily lunch dishes, meat and fish lovers as well as vegetarians and vegans will find something to suit their tastes.



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



SONNTAGSBRATEN SO VIEL SIE WOLLEN

Wechselnde Sonntagsbraten

Apfelschwein / Galloway Rind /
Freiland Putenbrust / Leinetal Kalb /
Salzwiesen Lamm /
Hirschbraten aus dem Deister

**Die aktuellen Sonntagsbraten entnehmen
Sie bitte unserer aktuellen Mittagskarte.**

Wählen Sie dazu zwei Beilagen:

Wechselnde Beilagen

Apfel-Butterkohl / Rotkohl /
Frisches Marktgemüse / Rahmwirsing

Kartoffelbeilagen

Salzkartoffeln / Kroketten / Kartoffelklöße
Kartoffelpüree

Saucen

Calvadosrahm / Balsamico-Schalotten /
Preiselbeerrahm

**Anmeldung erbeten, Plätze limitiert.
Reservierungen können bis 24 Std. vorher
kostenfrei storniert werden.**



IMMER WIEDER SONNTAGS

**Sonntagsbraten „satt“
im Brunnenhof**

Jeden Sonntag von 12 - 17 Uhr

EUR 24,90 p. P.

D_ Fühlen Sie sich ein wenig zurückversetzt in Großmutter's Zeiten, wenn sonntags Braten aufgetischt wurde. Nach altem Brauch, ein besonderer Tag mit einem besonderen Stück Fleisch. Genießen Sie an jeden Sonntag mit der ganzen Familie unsere wöchentlich wechselnden Sonntagsbraten in all seinen köstlichen Variationen und vielfältigen Beilagen.

E_ Feel transported back to grandmother's time, when roast meat was served on Sundays. According to old custom, a special day called for a special cut of meat. Enjoy our weekly changing Sunday roasts with all their delicious variations and varied side dishes with the whole family.



Im Januar genussvoll vegan schlemmen!

D_ 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_ 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.

VEGANUARY



UNSERE VEGANE KARTE

Rote Bete-Tatar

Eingelegte Rote Bete / gedörrte Rote Bete / Gurkenrelish

Erbsen-Minz-Cremesuppe

Grüne Erbsen / Minze / Kräuteröl

Poke Bowl „Hawaii“

Warmer Dinkelkreis / knackiges Marktgemüse / Wintersalat / Mango Salsa / mariniertes, gebratener Tofu / Teriyaki Sauce / getoppt mit geröstetem Kerne-Mix

Indisches Curry

Tomate / Kokosmilch / Chili / Ingwer / Zwiebeln / Kreuzkümmel / Kurkuma / Kartoffeln / Möhren / duftender Basmatireis

Moussaka

Linsenbolognese / veganer Hirtenkäse / Tomate / Aubergine / Oregano / dazu servieren wir einen Beilagen-Salat

Pasta mit Rote Bete & Apfel

Eingelegter Apfel / cremige Rote Bete-Sauce / Ziegenkäse-Crumble / geröstete Walnüsse / Schnittlauchöl

Tiramisu

Mascarpone Creme / Espresso / Biskuit

Ab 17 Uhr gibt es zu jedem Gericht eine kleine Aufmerksamkeit aus der Küche

**5-GANG MENÜ****Geträufelte Stubenkükenbrust**

Wildkräutersalat / Rotwein-Trauben Jus /
hausgemachtes Rosmarin-Grissini

Rinder-Beef-Tea

mit Trüffel-Ricotta-Tortellini

Steinbutt

Trüffel Beurre Blanc / grünes Spargel-Risotto /
konfettierte Kirschtomaten

Rehrücken im Blätterteig

Geträufeltes Kartoffelpüree / Preiselbeerrahm

Trüffel Schokoladentarte

Weisse Schokoladen Sauce /
marinierte Kirschen

**Anmeldung erbeten, Plätze limitiert.
Reservierungen können bis 24 Std. vorher
kostenfrei storniert werden.**

**TRÜFFELABEND IM BRUNNENHOF**

Freitag, 23. Januar
ab 17:30 Uhr

EUR 149,00 p. P.

mit Weinbegleitung zzgl. EUR 49,00 p. P.

D_ Sind Sie auch fasziniert von den geheimnisvollen Aromen und dem einzigartigen Geschmack der Trüffel? Erleben Sie einen besonderen Abend, bei dem das „schwarze Gold“ und regionale Küche im Mittelpunkt stehen. Lassen Sie sich mit einem außergewöhnlichen Menü von uns umfänglich verwöhnen.

E_ Are you also fascinated by the mysterious aromas and unique taste of truffles? Experience a special evening where the “black gold” and regional cuisine take center stage. Let us spoil you with an extraordinary menu.





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“.



Heiße Waffeln treffen auf Candy Station

samstags von 15 - 18 Uhr

D_ Heiße Waffeln - individuell variierbar! Genießen Sie die große Vielfalt unserer heißen Waffle-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!





AUSZUG AUS DER KOHLKARTE

Kraftvoller Rindfleischtopf

Möhren / Kartoffeln / Spitzkohl / Zwiebeln / Lauch / geschmortes Rindfleisch / Graupen

Roter Möhren-Spitzkohlsalat

Spitzkohl / bunte Karotten / Zitrone / Granatapfel / geröstete Mandeln

Kohlroulade „Brunnenhof“

Kümmel-Speck-Sauce / Salzkartoffeln

„Vegane Kohlroulade“

gefüllt mit veganem Hirtenkäse, Graupen und Gemüse / Pilzjus dazu servieren wir Petersilienkartoffeln

Madame Hübery's Blumenkohl Pasta

Blumenkohl-Sauce / Tagliatelle / Pesto / gebackener Blumenkohl / konfierte Kirschtomaten

Hausgemachte Spitzkohllasagne

Béchamelsauce / Linsenbolognese / Käse

Ab 17 Uhr gibt es zu jedem Gericht eine kleine Aufmerksamkeit aus der Küche.



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 Extrapolition Vitamine und Mineralstoffe und lässt sich auf unzählige Arten zubereiten – von herhaft 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.

DER NEUE KAISERHOF-BRUNCH

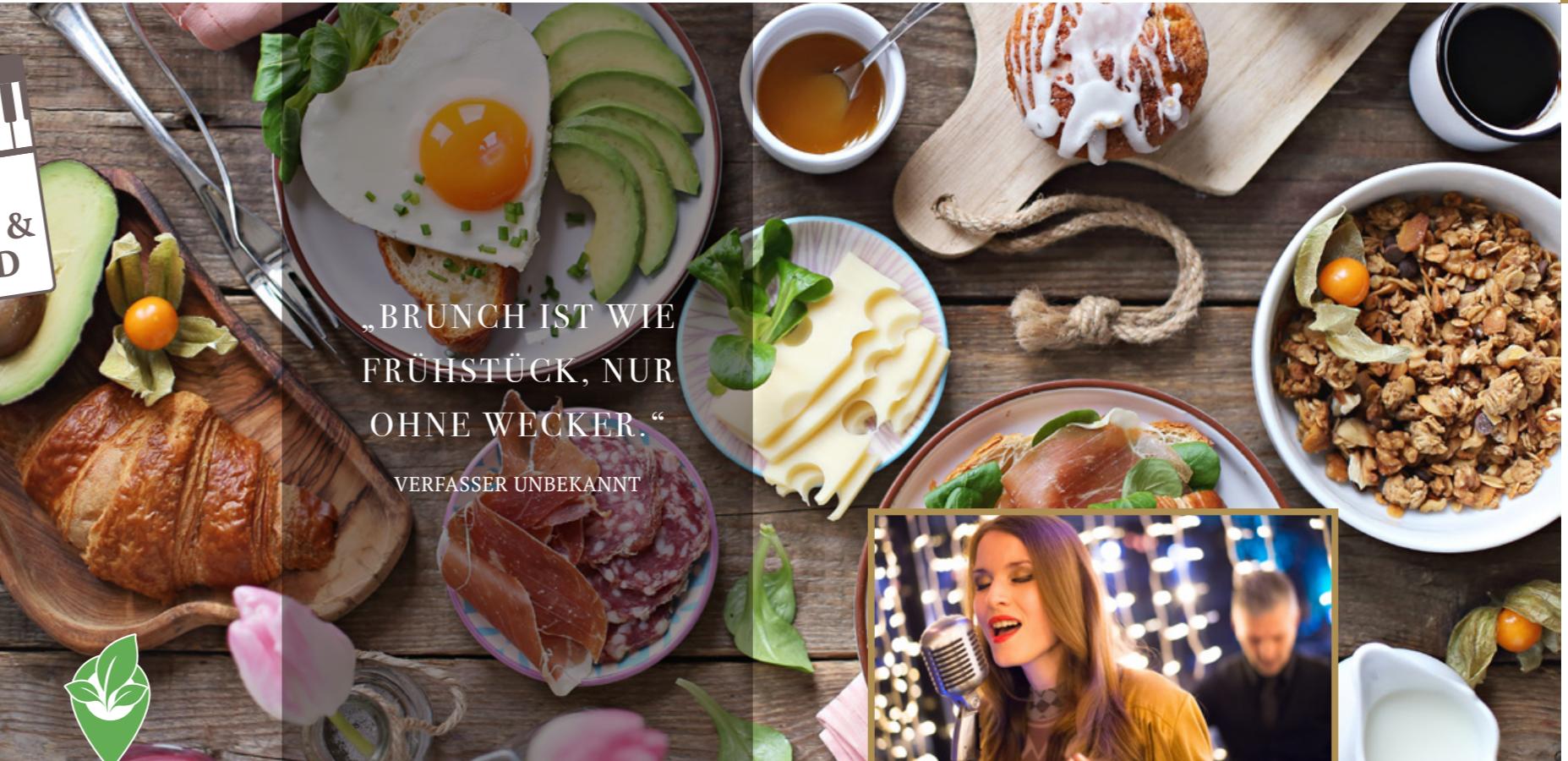
Termine: 1. Februar, 1. März, 3. Mai und 7. Juni
jew. 11:30 - 15 Uhr (Anmeldung erforderlich)

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

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, dem Meer und aus den Vorgärten der Region Niedersachsen 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.



„BRUNCH IST WIE
FRÜHSTÜCK, NUR
OHNE WECKER.“

VERFASSER UNBEKANNT

Opernball-Arrangement 2026

Freitag, 13. Februar oder Samstag, 14. Februar

Arrangement am 13. Februar

ab EUR 249,00* im Einzelzimmer

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

Arrangement am 14. 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 Unter dem Motto „PADAM“ – inspiriert von Édith Piafs legendärem Chanson – feiert der Opernball die Stadt der Liebe. Schwingen Sie das Tanzbein zu französischen Klassikern und tauchen Sie ein in die Belle Époque und das Pariser Lebensgefühl der 1950er Jahre.

*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.



PADAM

„LA VIE
EST BELLE!“

AUTOR UNBEKANNT



KAISERHOF
Tradition seit 1889

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



VALENTINSTAG-MENÜ

Feldsalat mit gebratener Stubenkükenbrust
mit Kürbiskernöl mariniert Feldsalat /
gebratene Stubenkükenbrust / Granatapfelkerne

Erbsen-Minz-Suppe
Erbsen / frische Minze /
gebratener Garnelenspieß

Susi & Strolch -
Chateaubriand 500 g für 2 Personen
Trüffel-Kartoffelpüree /
glasierte Babykarotten /
Portwein-Schalotten Jus

Das Beste von der Passionsfrucht
Fruchtig, leicht und aromatisch



MY LOVELY VALENTINE

Valentinstag im Brunnenhof

Samstag, 14. Februar, ab 17 Uhr

Reservierung erforderlich!

4-GANG EUR 69,00 p. P.

4-GANG EUR 99,00 p. P. mit Weinbegleitung

Für jedes Paar halten wir zum Valentinstag-Menü eine Rose bereit.

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.



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.



„DER WEG ZUM
HIMMEL FÜHRT
DURCH EINE
TEEKANNE.“

SPRICHWORT AUS ENGLAND

FISCHWOCHEN IM MÄRZ

Pot-au-Feu vom Fisch

Auswahl verschiedener Edelfische / Fenchel / Möhre / Lauch / verfeinert mit Noilly Prat, Safran und frischen Gartenkräutern

Salat vom mariniertem Lachs

Lachs / Apfel / Zwiebeln / Avocado / Granatapfel / Sellerie / Zitrone / frischer Dill

Gebratenes Zanderfilet

sanft gebraten / Buttermöhren / Risoléekartoffeln / Vanille-Knoblauch-Sauce

Forelle „Müllerin Art“

in Mehl gewendet und goldbraun gebraten / Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln / Beilagen-Salat

Gebratener Rochenflügel

Feine Senfsauce / Meeresspargel / Salzkartoffeln / konfettierte Kirschtomaten

Gebratene Atlantikzunge

Braune Butter / glasierte Salzkartoffeln / zarter Blattspinat

Ab 17 Uhr gibt es zu jedem Gericht eine kleine Aufmerksamkeit aus der Küche.



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 spoilt by our seafood creations.



HUMMER SATT

Freitag, 13. März und Samstag, 14. März, ab 17 Uhr

EUR 129,00 p. P.

mit Champagnerbegleitung zzgl. **EUR 59,00 p. P.**

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 Hummergerichten 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!****Hummersalat**

Mango / Romana-Salat / Avocado / gegrillte Ananas / Limettendressing

Hummer Tatar

auf Gurken Carpaccio / Zitrone

Überbackener halber Hummer

Kleiner Salat oder Pommes Frites

Cremiges Hummer Risotto

Garnelen / Schnittlauch

Lobster Roll

Brioche Brot / hausgemachte Trüffel Chips / pikante Mayonnaise / Schnittlauch

Hummer Ravioli

in Salbei-Butter geschwenkt / mit Bröseln getoppt

Anmeldung erbeten, Plätze limitiert.

Reservierungen können bis 24 Std. vorher kostenfrei storniert werden.



KINDERKARTE

D_ Mit den Gerichten von unserer Kinderkarte bringen wir die Augen unserer kleinen Gäste zum Leuchten. Von herzhaften Lieblingsgerichten wie hausgemachten Fischstäbchen, knusprigen Chicken Nuggets und saftigem Schnitzel bis hin zu süßen Leckereien. **Und das Beste: bis zum 30. Juni bekommen Kinder zu jedem Hauptgericht von der Kinderkarte eine Kugel Eis gratis.**

E_ The dishes on our children's menu are sure to make our little guests' eyes light up. From hearty favorites such as homemade fish sticks, crispy chicken nuggets, and juicy schnitzel to sweet treats. **And best of all, until June 30, children receive a free scoop of ice cream with every main course from the children's menu.**



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_ Versetzen Sie sich mental 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!





„DAS LEBEN
SELBST IST
GRUND GENUG
ZUM FEIERN.“
SADHGURU



CATERING AUS DEM KAISERHOF

D_ Gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung außerhalb unseres Hauses behilflich. Mit einer Expertise aus über 50 Jahren Erfahrung im Bereich Eventgestaltung und Catering stehen wir Ihnen bei allen Fragen und Belangen rund um Ihr Event zur Seite. Für Meetings und Workshops liefern wir köstliche Snacks, Fingerfood und belegte Brötchen, die Ihren Tag bereichern. Ideal für kleine Gruppen, ohne großen Aufwand! Planen Sie ein Fest, eine Hochzeit oder eine Firmenfeier? Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Auswahl – von herzhaften Buffets bis zu eleganten Fingerfood-Optionen. Lassen Sie sich von unseren kreativen Gerichten inspirieren! Flexibel und bequem: Wählen Sie zwischen Catering mit oder ohne Personal, zum Abholen oder mit Lieferung. Wir freuen uns, Sie bei der Konzeption Ihrer Veranstaltung unterstützen zu dürfen.

Preise auf Anfrage

E_ We are happy to assist you in planning your event outside our premises. With over 50 years of expertise in event planning and catering, we are here to help you with all your event-related questions and concerns. For meetings and workshops, we deliver delicious snacks, finger food, and sandwiches to enrich your day. Ideal for small groups, without any hassle! Are you planning a party, wedding, or company celebration? We offer an extensive selection—from hearty buffets to elegant finger food options. Be inspired by our creative dishes! Flexible and convenient: choose between catering with or without staff, for pickup or delivery. We look forward to assisting you in planning your event.

Prices available on request



EASTER AFTERNOON TEA

15. März - 15. 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_ In der Osterzeit laden wir Sie ein, unsere Afternoon Tea Time in der Ostervariante zu genießen. Unser Patisserie Team kreiert warme Oster-scones, 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, 3. 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, 5. April
Ostermontag, 6. 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 AUS DEM OSTERBUFFET 2026

Bunter Spargelsalat

Erdbeeren / Ziegenkäse / Bärlauch / Kirschtomaten / Feldsalat

Geschmorte Kaninchenkeule

Rotwein-Lakritz Jus / glasiertes Frühlingsgemüse /
Petersilienkartoffeln

Sauerbraten von der Lammhüfte

Rotwein-Jus / Speckbohnen / cremiges Kartoffelpüree

Gebratenes Kabeljaufilet

auf Bärlauch-Risotto / konfettierte Kirschtomaten

Frische Penne mit grünem Spargel

Rhabarber / Parmesan / Kirschtomaten / Bärlauch

Dessert

Feinste Oster-Köstlichkeiten aus der Patisserie

CHAMPAGNER-STUNDEN MIT VEUVE CLICQUOT

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

Veuve Clicquot	0,75 l	EUR 75,00
Veuve Clicquot Rosé	0,75 l	EUR 85,00
Veuve Clicquot Demi Sec	0,75 l	EUR 85,00
Veuve Clicquot	1,5 l	EUR 149,00
Dom Pérignon	0,75 l	EUR 249,00
R de Ruinart	0,75 l	EUR 85,00
Ruinart Rosé	0,75 l	EUR 105,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,75 l	EUR 105,00

D 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. **Zu jeder bestellten Flasche servieren wir Ihnen kleine Hors d'œuvre.**

E 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. **We serve small hors d'oeuvres with every bottle ordered.**

EIN KAISERREICH FÜR EINEN SCHLECK

Frioli
Die Eismanufaktur



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



AUSZUG AUS UNSERER SPARTELKARTE**Bunter Spargelsalat**

Kirschtomaten / Bärlauch / Balsamico / geröstetes Gauersbrot
wahlweise mit:

Gebratener Hähnchenbrust / gebeiztem Thai-Lachs /
geräucherter Saiblingsfilet

Spargelfritatta

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

Geschäumte Spargelsuppe

mit Einlage und Granatapfelkernen

1/2 Pfund regionaler Stangenspargel

Wiener Schnitzel / braune Butter oder Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln
wahlweise mit weiteren Beilagen

Frische Nudeln mit gebratenem Spargel

Kirschtomaten / Bärlauch / Rhabarber / Parmesan

Spargel en Papillote (vegan)

in Pergamentpapier mit Fenchel, Kirschtomaten, Kartoffeln, Bärlauchpesto
und einem Hauch von frischer Zitrone sanft im Ofen gegart

**Ab 17 Uhr gibt es zu jedem Gericht eine kleine Aufmerksamkeit
aus der Küche.**



SPARTELZEIT 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 mit regionalem Spargel und genießen Sie nach Herzenslust das „weiße Gold“. Auf Vorbestellung erwartet Sie ein raffiniertes Vier-Gang-Spargel-Menü inklusive korrespondierender Weine.

E_ Asparagus lovers are now once again getting their money's worth. Feast your way through our asparagus menu featuring regional asparagus and enjoy the “white gold” to your heart's content. A sophisticated four-course asparagus menu including accompanying wines awaits you upon advance reservation.





WERDE TEIL EINES GROSSARTIGEN TEAMS!

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

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 Karriereeinsteig 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.



KAISERHOF
Tradition seit 1889

BRUNNENHOF
Restaurant

CAFE CENTRALE
Kaffeehaus

DEINE VORTEILE



Faire Entlohnung



Gute Aufstiegs-möglichkeiten



Flache Hierarchien



Gute Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten



Trainings



Umzugs- und Kindergarten-zuschuss

...und vieles mehr!

TREUE-GENIESSE-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 Treukarte 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.



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

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

AUSZUG AUS DER MAISCHOLLEN-KARTE

Nordseescholle "Finkenwerder Art"

Zwiebel-Speck-Stippe /
haugemachte Remoulade /
Bratkartoffeln / Beilagen-Salat

Nordseescholle "Büsumer Art"

Krabben / hausgemachte Remoulade /
Bratkartoffeln / Beilagen-Salat



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.

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.



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 Gaußbrot / Dill-Crème Fraiche /
rosa Pfeffer / Beilagen-Salat

Matjes Bowl

Matjesfilets / Quinoa / Radieschen / Gurke /
Kresse / Avocado / Zitronen-Vinaigrette

Bitte wählen Sie zu allen Gerichten

eine der folgenden Beilagen:

Röstkartoffeln / Petersiliengemüse
Knoblauch-Baguette / Beilagen-Salat

„EINE MUTTER
IST DER EINZIGE
MENSCH AUF DER
WELT, DER DICH
SCHON LIEBT,
BEVOR ER DICH
KENNT.“

AUTOR UNBEKANNT



MUTTERTAG

Sonntag, 10. 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!



VATERTAGSWOCHE

11. Mai - 17. Mai

D_ Vatertag? Männertag? Bollerwagen? Egal, Hauptsache Spaß! Gönnen Sie sich bei schönem Wetter auf unserer Terrasse ein frisch gezapftes Bier oder einen erfrischenden Longdrink. **In der Vatertagswoche vom 11. Mai -17. Mai gibt es unser Bierspecial: Bier (0,25 l) EUR 2,50 – nur gültig in Verbindung mit einem Hauptgericht!**

E_ Father's Day? Men's Day? Handcart? It doesn't matter, as long as you have fun! Enjoy a freshly tapped beer or a refreshing long drink on our terrace when the weather is nice. **During Father's Day week from May 11 to May 17, we are offering our beer special: beer (0,25 l) for EUR 2,50 – only valid in combination with a main course!**



„NICHT FLEISCH
UND BLUT, DAS
HERZ MACHT UNS
ZU VÄTERN.“

FRIEDRICH SCHILLER



KAISERHOF
Tradition seit 1889

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



„DER FRÜHLING IST DIE ART UND
WEISE, WIE DIE NATUR SAGT:
LASST UNS FEIERN!“

ROBIN WILLIAMS

[facebook.com/chkaiserhof](https://www.facebook.com/chkaiserhof)
[instagram.com/hotelkaiserhof](https://www.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