



KULINARISCHE ANLÄSSE

Die Hannover-Lösung | Das Gold des Waldes |
Alpenländische Genusswochen | Adventsbrunch u. v. m.

HERBST / WINTER 2026



KAISERHOF
Tradition seit 1889



BRUNNHOF
Restaurant



CAFE CENTRALE
Kaffeehaus



„GENUSS IST DIE KUNST, AUS EINEM
AUGENBLICK ETWAS BESONDERES ZU
MACHEN.“

VERFASSER 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,**

der Herbst und Winter haben ihren ganz eigenen Zauber. Wenn die Tage kürzer werden, Kerzenlicht die Räume erfüllt und der Duft von frischen Waffeln, Trüffeln, Wildgerichten oder hausgemachtem Glühwein durch unser Haus zieht, beginnt für uns die schönste Zeit des Jahres. Genuss bedeutet für uns weit mehr als gutes Essen. Es sind die Begegnungen mit lieben Menschen, das gemeinsame Lachen am Tisch, das Wiedersehen mit Freunden und die kleinen Momente, die lange in Erinnerung bleiben. Genau dafür haben wir auch in dieser Ausgabe wieder zahlreiche kulinarische Anlässe für Sie zusammengestellt.

Freuen Sie sich auf saisonale Klassiker wie unsere Wild- und Kürbiskarte, regionale Grünkohlspezialitäten, festliche Adventsbrunches, Hummer satt, winterliche Afternoon-Tea-Momente und viele weitere Genussveranstaltungen, die mit viel Leidenschaft von unserem Team vorbereitet werden. Besonders freuen wir uns, dass wir seit diesem Jahr mit dem traditionsreichen Hotel Haase ein weiteres Stück gelebter hannoverscher Gastfreundschaft in unserer Familie begrüßen dürfen.

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue. Sie sind der Grund, warum wir jeden Tag mit Freude Gastgeber sein



dürfen. Genießen Sie die kommenden Monate mit Ihren Familien, Freunden und Lieblingsemenschen – und lassen Sie uns gemeinsam viele schöne Erinnerungen schaffen.

Mit herzlichen Grüßen

Alexander & Richard Rüter
sowie das gesamte Team des
**Central-Hotel Kaiserhof, Restaurant Brunnenhof
und Café Centrale**



DIE HANNOVER-LÖSUNG FAMILIE RÜTER ÜBERNIMMT HOTEL HAASE IN LAATZEN

**Ein Familienbetrieb folgt auf einen Familienbetrieb –
getragen von Vertrauen, Tradition und regionaler Verwurzelung**

D_ Nach rund eineinhalb Jahren vertrauensvoller Gespräche übernahm die Familie Rüter im Januar das traditionsreiche Hotel Haase in Laatzen. Die langjährige Familiengeschichte des Hauses sowie das tiefe gegenseitige Verständnis zwischen allen Beteiligten hatten den Weg für eine nachhaltige und zukunftsorientierte Übergabe geebnet. In einer Zeit, in der standardisierte Hotel- und Gastronomiekonzepte weltweit zunehmen, verfolgen die Familien Rüter und Haase gemeinsam das Ziel, individuelle und familiäre Atmosphären beizubehalten.

Über Jahrzehnte wurde das Hotel Haase von der Familie Haase mit großem Engagement, Leidenschaft und persönlicher Verbundenheit geführt. Thomas Haase beendete mit der Übergabe seine aktive Zeit im Betrieb. An seine Stelle als Küchenchef trat der ehemalige Hotel Haase-Lehrling Florian Martins. Für Kontinuität und Verlässlichkeit sorgt weiterhin Ulrike Haase-Huskamp als Betriebsleiterin. Gemeinsam mit der Familie Rüter führt sie das operative Geschäft in die Zukunft. „Das Hotel hat über die Jahrhunderte vielen Haases, unzähligen Gästen und Mitarbeitern einen sicheren Ort zum Feiern, Leben und Arbeiten geboten. Das Hotel



Haase war für uns nie nur ein Job oder nur ein Betrieb – es war, ist und bleibt unser Zuhause. Wir wünschen uns, dass es unter der Führung von Familie Rüter auch in Zukunft ein Zuhause für unseren Gästekreis aus aller Welt bieten möge!“

Alexander und Richard Rüter unterstreichen die besondere Grundlage dieser Übernahme: „Es war uns ein Anliegen, eine Lösung zu finden, die den Traditionen des Hauses gerecht wird – eine echte Hannover-Lösung. In einer Welt zunehmender Standardisierung wollen wir das erhalten, was das Hotel Haase heute ausmacht: Charakter, Herzlichkeit und eine einzigartige Atmosphäre. Wir freuen uns sehr darauf, gemeinsam mit Frau Haase-Huskamp und dem gesamten Team das nächste Kapitel dieser besonderen Hotelgeschichte aufzuschlagen“.



KAISERHOF

Tradition seit 1889



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 Traditionshaus 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 Gästelerlebnis stetig zu verbessern, gehen wir diesen Weg konsequent weiter.

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





AUSZUG AUS UNSERER PFIFFERLINGSKARTE

Aufgeschäumte Pfifferlings-Cremesuppe

Einlage / frische Gartenpetersilie

Pfiffige Bowl

Pfifferlinge / Himbeer-Vinaigrette /
Kirschtomaten / Radieschen / Blattsalat /
Dinkelreis / geröstete Kürbiskerne

Pfifferlings Tatar


Kirschtomaten / rote Zwiebeln / Gurke /
Haferkräcker
dazu geröstetes Sauerteigbrot

Spinatknödel

gebratene Pfifferlinge / frischer Blattsalat /
Parmesan / Nussbutter

Frische Pfifferlinge gebraten oder in Rahm

dazu

- Kabeljaufilet / Kartoffelpüree
- kleines Kalbschnitzel / Bratkartoffeln
- Rührei / Kartoffelpüree 
- Strohschweinschnitzel / Bratkartoffeln



DAS GOLD DES WALDES



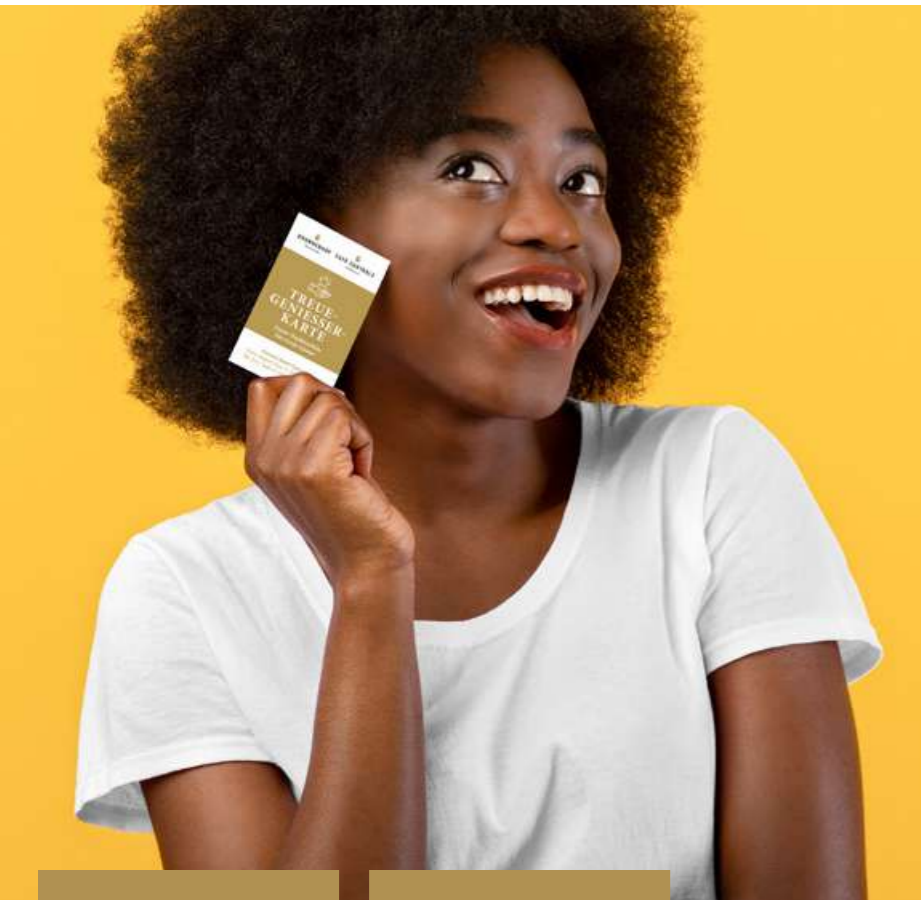
Sommer 2026

„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.





TREUE-GENIESSER-KARTE

Unser Dankeschön für treue Gäste!

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

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

Erhältlich im Restaurant Brunnenhof und Café Centrale.

Kontakt unter Tel. +49 511 3683-0
oder E-Mail 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_ 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!

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_ Starten Sie ihren Tag mit den Köstlichkeiten der internationalen Frühstücksküche im Café Centrale. Ob deftig oder süß, ob Fleischliebhaber oder Vegetarier, ob à la Carte oder vom Buffet – wir haben für jeden etwas dabei! Unser Frühstücksbuffet beinhaltet Komponenten wie frisch gebackene American Pancakes, den Klassiker „Egg Benedict“, Avocado auf Vollkorntoast oder Ihr Lieblings-Omelett. Zudem eine Auswahl an hauseigenen Kuchen und süßen Speisen. Lust auf mehr? Dann schauen Sie doch einfach mal in unsere umfangreiche Frühstückskarte!

E_ Start your day with the delights of international breakfast cuisine at Café Centrale. Whether you prefer savory or sweet, are a meat lover or a vegetarian, or prefer à la carte or the buffet—we have something for everyone! Our breakfast buffet features items such as freshly baked American pancakes, the classic “Eggs Benedict,” avocado on whole-grain toast, or your favorite omelet. We also offer a selection of homemade cakes and sweet treats. Want more? Then take a look at our extensive breakfast menu!



DER KAISERHOF-BRUNCH

Termine: 6. September, 4. Oktober und 1. November
 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 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 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





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

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“.




**AUCH ZUM
MITNEHMEN**

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 Perignon	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.

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.



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

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.

E_ Frioli, the ice cream manufacturer from Linden, lives and breathes the art of ice cream production. The best ingredients paired with great attention to detail and dedication - a recipe for success that you can taste. Scoop for scoop or deliciously combined in our chocolate cup, the strawberry and vanilla shake and many other ice cream creations.




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





AUSZUG AUS DER KARTE

Käsespätzle nach Vorarlberger Art 
Bergkäse / Röstzwiebeln / kleiner Blattsalat

Rahmschwammerl 
Semmelknödel / kleiner Salat

Original Münchner Wiesn-Hendl
halbes knusprig gebratenes Maishähnchen / Bratensaft /
Kartoffel-Gurkensalat / Krautsalat

Andechser Schweinsbraten
aus der Schulter geschmort / Dunkelbiersauce /
Kartoffelknödel / Speckkrautsalat

Saiblingsfilet aus alpiner Zucht
Rahmsauerkraut / Petersilienkartoffeln

Ofenfrischer Fleischkäse
bayrischer Kartoffelsalat / Spiegelei / süßer Senf

Kaiserschmarrn 
frisch aus der Pfanne / Zwetschgenröster / Vanilleeis

Warmer Apfelstrudel 
Vanillesauce



SAISONAL

ALPENLÄNDISCHE GENUSSWOCHEN



ab September

Feine Spezialitäten aus Bayern, Österreich und den Genussregionen des Südens

D_ Mit unseren Alpenländischen Genusswochen möchten wir die herzhafte Kulinarik aus Bayern, Österreich und den südlichen Regionen auf Ihre Teller zaubern. Lassen Sie sich die typischen Spezialitäten wie ofenfrischen Fleischkäse, Rahmschwammerl und viele weitere Schmankerl munden und gedanklich auf eine Alm in den Bergen versetzen.

E_ With our Alpine Culinary Weeks, we want to bring the hearty cuisine of Bavaria, Austria, and the southern regions to your table. Savor typical specialties such as oven-fresh meatloaf, cream of mushroom soup, and many other delicacies, and let your imagination transport you to an alpine pasture in the mountains.


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.

**AUSZUG AUS DER WILD- UND KÜRBISKARTE**

Herbstlicher Kürbissalat mit norddeutschem Hirtenkäse 
mit Limetten-Chili Vinaigrette angemachter Kürbissalat /
Preiselbeeren / karamellierte Kürbiskerne

Edles Hirschgulasch
Rosenkohl / Preiselbeeren / gebratene Serviettenknödel

Hausgemachte Rehsülze
Gemüsewürfel / Apfel-Remoulade / kleiner Blattsalat /
knusprige Bratkartoffeln

Langsam geschmorte Wildroulade
mit Pfifferlingen gefüllt / Rosenkohl / Preiselbeeren /
cremigies Kartoffelpüree

Gebratenes Wildschweinrückenfilet
an Apfel-Butterkohl / Rosmarinsauce / Serviettenknödel

Kürbisstrudel „Wiener Art“ 
lauwarme Bourbon Vanillesauce



HUMMER SO VIEL SIE WOLLEN!**Hummercocktail**

Romana-Salatherzen / gegrillter Hummer / Limetten-Dressing / Avocado / Mango

Hummer Tatar

auf Beete Carpaccio / Zitrone

Lobster Roll

Brioche Brot / hausgemachte Trüffel Chips / pikante Mayonnaise / Schnittlauch

Hummer-Bisque

Einlage / Cognac-Sahne

Überbackener halber Hummer

Hausgemachte Kräuterbutter / gemischter Blattsalat oder Pommes Frites

Cremiges Hummerrisotto

Garnelen / Schnittlauch

Tagliatelle in cremigem Hummerrahm

confierte Kirschtomaten / frische Gartenkräuter

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

**HUMMER SATT**

Samstag, 31. Oktober
ab 17 Uhr

EUR 129,00 p. P.
zzgl. EUR 59,00 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.





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

CATERING FÜR IHR BUSINESS EVENT

D_ Schon unser Gründer Wilhelm Rüter versorgte 1947 die erste Exportmesse nach dem Krieg mit Speisen und Getränken. Seitdem ist Business-Catering in Hannover ein fester Teil unserer Arbeit: mit eigener Küche, festem Team und der Sorgfalt, die man nur als Familienunternehmen mitbringt. Ob Kaffeepause, Workshop, Messecatering oder Gala-Dinner – wir passen uns Ihrem Ablauf an. Flexibel und bequem: Wählen Sie zwischen Catering mit oder ohne Personal, zum Abholen oder mit Lieferung oder das rundumsorglos-Paket. Wir freuen uns, Sie bei Ihrer Planung und Umsetzung mit unserem erfahrenen Team unterstützen zu dürfen.

Preise auf Anfrage

E_ Ever since our founder Wilhelm Rüter supplied the first post-war trade fair in 1947 with food and drink, business catering is a fixed part of our work. With our own kitchen and a fixed staff we bring an accuracy that only a family business can create. Whether it's a coffee break, workshop, catering for a fair or a gala-dinner – we're happy to adjust to your timetable. Flexible and easy: You are free to choose whether you want catering with or without personnel, want to pick it up yourself or get it delivered, or get the all-in package. Our experienced team is looking forward to support you in terms of planning and realization.

Prices available on request





CATERING FÜR IHRE PRIVATE FEIER

D_ Ob Hochzeit oder Taufe, ob 20 oder 300 Personen! Jede Feier ist anders. Teilen Sie uns gerne Ihre Wünsche mit – wir kümmern uns um Küche, Service und die Details, an die Sie noch gar nicht gedacht haben. Genau das macht unsere Arbeit aus. Mit unserer Expertise aus über 50 Jahren Erfahrung im Bereich Eventgestaltung und Catering stehen wir Ihnen bei allen Fragen und Wünschen rund um Ihr Event zu Seite.

Vom Amuse-Gueule bis zur Grillplatte – unsere gelernten Köche zaubern Ihr Traummenü mit echter Handwerkskunst. Die hauseigene Patisserie fertigt Torten und Desserts nach Ihren Wünschen. Unser Catering verköstigt Sie kulinarisch in der gesamten Region Hannover. Wir bringen hohe Kochkunst in Tanzsäle, Vereinsheime oder in Ihren Garten! Sie suchen noch eine Location? Wir bieten auch eigene Räume!

Preise auf Anfrage

E_ Whether it's a wedding or a christening, whether there are 20 or 300 guests! Every celebration is unique. Please let us know your wishes—we'll take care of the food, service, and the details you haven't even thought of yet. That's exactly what sets our work apart. With over 50 years of expertise in event planning and catering, we're here to assist you with any questions or requests regarding your event. From amuse-bouches to grilled platters—our trained chefs will conjure up your dream menu with true culinary artistry. Our in-house patisserie crafts cakes and desserts to your specifications. Our catering service provides culinary delights throughout the Hanover region. We bring fine dining to ballrooms, clubhouses, or your own garden! Still looking for a venue? We also offer our own spaces!

Prices available on request



REGIONALER GRÜNKOHL AUS NIEDERSACHSEN

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_ Kale season starts after the first frost in November. We serve the characteristic north-german winterdish in a large variety: Enjoy it in it's classic form with Bregenwurst, Kassler and bacon, as a stew or with fish. There are also plenty of vegetarian and vegan options available.



GRÜNKOHLKARTE

Gebeiztes Saiblings-Filet

Grünkohlsalat mit Kaiserhof-Vinaigrette /
eingelegte Zwiebeln / Nüsse / Kürbis

Hausgemachter Grünkohleintopf

Grünkohl / Kartoffeln / Möhren / Speck / Graupen

Gebratener Kabeljau mit Grünkohl

Dijon-Senfsauce / regionale Salzkartoffeln

Portion Grünkohl

regionale Landkartoffeln / Senf
dazu

- Bregenwurst frisch oder geräuchert
- Kassler Nacken



ADVENTS- UND WEIHNACHTSZEIT IM KAISERHOF



KAISERHOF

Tradition seit 1889



Warme Waffeln zur kalten Jahreszeit

täglich von 14 - 18 Uhr

D_ Läuft Ihnen beim Duft von frischen Waffeln auch das Wasser im Mund zusammen und versetzt Sie zurück in Ihre Kindheit? Ob süß, herzhaft oder fruchtig – unsere Küche verwöhnt Sie gerne mit einer Vielzahl an leckeren Variationen von unserer Waffel-Karte.

E_ Does the smell of fresh waffles make your mouth water and take you back to your childhood? Whether sweet, savory, or fruity—our kitchen is happy to treat you to a wide variety of delicious options from our waffle menu.

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

HEISSE GETRÄNKE IM WINTER



ab 1. November

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

Latte-Spezialitäten
EUR 5,30

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.

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.



WEIHNACHTSMENÜ

Wildkräutersalat

karamellisierter Ziegenkäse / Walnüsse / Rote Beete / Birne

Cremesuppe vom Muskatkürbis

Orangen-Ingwer / steirisches Kürbiskernöl / geröstete Kürbiserne

Rosa gebratenes Hirschrückenfilet

geschmorter Rosenkohl /
Preiselbeerrahmsauce / Butterspätzle

oder

Rosa gebratene Entenbrust

glasierte Maronen / Honig Thymian-Jus /
gebratener Rosenkohl / cremiges Kartoffelpüree

oder

Konfierter Kräuterseitling auf Kartoffel-Selleriepüree

gebratene Beete / Pilzjus

Bratapfelmousse

Bourbon Vanillesauce / Eierliköreis



BRUNNENHOF
Restaurant

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

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!

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

KNÜLLER IN DER WEIHNACHTSZEIT

täglich
von 12 - 16 Uhr

**Halbe Oldenburger
Bauernente**

Orangensauce /
Apfelrotkohl /
Kartoffelknödel

EUR 21,90 p. P.



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



ADVENTSBRUNCH

Mit Entenspezialitäten und Livemusik

An den Adventssonntagen (29. November, 6. und 13. Dezember)
von 11:30 - 15 Uhr

EUR 59,00 p. P.

(inkl. 1 Glas Begrüßungssekt oder -glühwein, Filterkaffee, Wasser 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 Live-Musik unseren Adventsbrunch zu genießen. Zur Begrüßung und Einstimmung auf den Tag erwartet Sie ein Glas prickelnder Prosecco oder ein Becher hausgemachter Kaiserhof Glühwein. Dazu serviert unsere Küche neben Frühstücks-Klassikern eigens auf die Weihnachtszeit abgestimmte Spezialitäten auf dem Buffet!

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



Eickenhofer
Weidegans

GENUSS IM ANFLUG

GANS TO GO

ca. 5 kg für ca. 4 Personen
EUR 179,00

ENTE TO GO

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

BEILAGEN

Rotkohl / Klöße / Orangen-Beifußjus /
Bratapfel / Bröselbutter



ENTE & GANS TO GO

Königlicher Genuss
aus regionaler Haltung
nordöstlich von
Hannover

ab 11. November
(nur auf Vorbestellung
bis 18. Dezember)

**Geschenktipp: Auch
im Shop erhältlich!**



WELLINGTON TO GO

An den Weihnachtstagen

D_ Entdecken Sie die
kulinarische Raffinesse
unserer Wellingtons –
mit feinsten Zutaten
perfekt von uns für
Ihren Ofen zuhause
vorbereitet. Eine de-
taillierte Zubereitungs-
anleitung liegt bei.

E_ Discover the culina-
ry sophistication of our
Wellingtons - perfect-
ly prepared by us with
the finest ingredients
for your oven at home.
Detailed preparation
instructions are enclosed.




SAISONAL

Beef Wellington

Portwein-Jus / glasiertes buntes
Wintergemüse / Gratin Dauphinois
EUR 39,00 p. P.

Geschmortes Rote Beete Wellington gefüllt mit einer

Mangold- und Pilz-Duxelles 
Pilz-Jus / buntes Wintergemüse /
cremigtes Kartoffelpüree
EUR 29,00 p. P.

Buchbar ab zwei Gerichten

Reh Wellington für 4 Personen

Portwein-Jus / glasiertes buntes
Wintergemüse / Gratin Dauphinois
EUR 199,00

Ab sofort – nur auf Vorbestellung
bis 18. Dezember

AUSZUG AUS DER WEIHNACHTSKARTE

Ofenfrische Gänsekeule

Beifußsauce / Apfel-Rotkohl /
Bratapfel / Kartoffelklöße

Halbe Oldenburger Bauernente

Orangensauce / Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße

Rote-Beete-Pilz-Spinat Wellington 

Pilz-Jus / glasiertes Wintergemüse /
cremiges Kartoffelpüree

Gebratenes Kabeljaufilet

Zitronen-Kräutersauce an geschmortem
Orangen-Chicorée / Kartoffelpüree

Apfel-Rotkohlsalat 

Ziegenkäse / karamellierte Walnüsse /
erfrischende Limetten Vinaigrette

Gänse-Consommé

gezupftes Gänsefleisch /
Gemüse-Julienne / frische Kräuter



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 gebratenes Kabeljaufilet. 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 roasted monkfish fillet. A selection of sweet desserts awaits you as the crowning glory. Reserve your table for an unforgettable feast!

restaurantbrunnenhof.de

WEIHNACHTSBRUNCH

Mit Gänsespezialitäten und Live-Musik

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 11:30 - 15 Uhr
EUR 69,00 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 94,00 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. Freuen Sie sich auf einen prickelnden Abend in eleganter, aber dennoch entspannter Atmosphäre. Ob zu zweit oder mit der ganzen Familie – genießen Sie unvergessliche Momente.

E_ To get in the mood for the new year we welcome you with a glass Champagne. Our kitchen team has created an exclusive New Year's Eve menu for you. Look forward to a sparkling evening in an elegant yet relaxed atmosphere. Whether it's just the two of you or the whole family—enjoy unforgettable moments.



6-GANG-SILVESTERMENÜ

Rote-Beete-Carpaccio

Portulak Salat / Feta-Crumble / geröstete Haselnüsse

Trüffelcremesuppe

Jakobsmuschel / Schnittlauch / knuspriger Bacon

Steinbutt und Garnele auf Safranrisotto

Noilly-Prat Sauce / blanchierter Winterspinat

Basilikum-Zitronen-Sorbet

Wellington vom Reh

Portweinjus / Wurzelgemüse / getrüffeltes Kartoffelpüree

Basque-Cheesecake „á la Behm“

warme Schokoladensauce / Granatapfel

Vegetarische Alternativen auf Anfrage



BRUNNENHOF
Restaurant

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

GESUNDER START INS NEUE JAHR

Vegan-vegetarischer Brunch
am 3. Januar von 11:30 - 15 Uhr

EUR 49,00 p. P.
(inkl. Wasser, Filterkaffee, Säfte
und Smoothies)
Kinder bis 12 Jahre EUR 25,00 p. P.

D_ Neues Jahr, neue Gewohnheit? Wenn nicht jetzt, wann dann! Zum Start ins neue Jahr verwöhnen wir Sie mit viel buntem Gemüse, Vollkornprodukten, pflanzlichen Proteinquellen und gesunden Vitaminen. Lassen Sie sich überraschen und von der Vielfalt der pflanzlichen Gerichte überzeugen.

E_ New year, new habits? If not now, then when! To kick off the new year, we're treating you to plenty of colorful vegetables, whole-grain products, plant-based protein sources, and healthy vitamins. Let us surprise you and convince you of the variety of plant-based dishes we offer.



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

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

facebook.com/chkaiserhof
instagram.com/hotelkaiserhof

Central-Hotel Kaiserhof

Ernst-August-Platz 4 | 30159 Hannover

Tel. +49 511 3683-0 | Fax +49 511 3683-610 | info@centralhotel.de

centralhotel.de

restaurantbrunnenhof.de

cafecentrale-hannover.de