

## Weinempfehlungen

### Vorspeise & Zwischengang

2024er Sauvignon Blanc, weiß Weingut Seebrech	0,15l 0,75l	7,50 32,80
<i>Fruchtig nach Zitronengras, Stachelbeeren, und grünes Obst, filigran mit Tiefe</i>		

### Hauptgang

Wildklasse Lovely Red Spätburgunder, Lemberger, Acolon Weingut Hirsch, Baden, rot <i>Dunkle Beerenfrüchte, kräftig &amp; mollig weich im Geschmack</i>	0,15l 0,75l	7,50 31,80
---	----------------	---------------

### Dessert

2011er Winkeler Hasensprung Riesling Auslese, weiß <i>Vollmundige Süße mit samtenem Abgang</i>	0,15l 0,75l	12,00 59,80
---	----------------	----------------

Die obengenannten Weine bieten wir als **Weinbegleitung pauschal pro Person für € 49,50 an - inkl. Wasser und Kaffeespezialitäten zum Dessert.**

Reservierungen unter Tel. 0511/366 00 700 und per E-Mail unter [banquet.hannover@baum-hotels.de](mailto:banquet.hannover@baum-hotels.de)

## Valentinstag | 14. Februar 2026 6 - Gang - Menü

Gruss aus der Küche

\*\*

Zartes Rinder Carpaccio mit Sellerie und Parmesan  
Olivenöl

\*\*

Feuriges Hummerschaumsüppchen mit Blätterteighaube  
\*\*

Sinnliche Tagliatelle mit Trüffel und Spinat  
\*\*

Liaison von Maishähnchen und Riesengarnele  
Paprika-Broccoli-Gemüse

Kartoffelkuchen

\*\*

Verführung in Orange  
Creme Brûlée, Salat und Crumble  
69 € pro Person

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder einem speziellen Diätplan folgen, sprechen Sie bitte unser Service-Team an.

Wir helfen Ihnen gerne!

Alle genannten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.