

Weinempfehlungen

Vorspeise & Zwischengang

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

Hauptgang

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

Dessert

2011er Winkeler Hasensprung Riesling Auslese, weiß	0,15l	12,00
Vollmundige Süße mit samtenem Abgang	0,75l	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

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.