



RESTAURANT
BENTLEYS

SPEISEKARTE MENU



COPHORNE
HOTEL
HANNOVER



RESTAURANT **BENTLEYS**

GASTLICHKEIT

Unser Ziel ist es, Ihren Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Dabei sind uns Ihre Wünsche und Anregungen besonders wichtig. Lassen Sie es uns wissen.

AMBIENTE

Genießen Sie in ungezwungener Atmosphäre den stets aufmerksamen, und freundlichen Service unseres Teams – sei es morgens zum Frühstück, mittags beim Lunch, nachmittags mit Kaffee & Kuchen oder abends zum Dinner.

AUSWAHL

Unser neuer Küchenchef Stefan Huckriede kocht mit seiner jungen Mannschaft im Stil der „neuen deutschen Küche-crossover“ kreative Gerichte mit Pfiff.

Saisonale Spezialitäten von Spargel bis Wild runden unser Angebot ab.

Bei besonderen Unverträglichkeiten haben wir selbstverständlich immer ein offenes Ohr.

FEIERN

Von 2 bis 150 Personen, von Taufe bis Silvester, von Brunch bis Gala-Menü – wir verwirklichen Ihre Wünsche. Fragen Sie jederzeit bei uns nach, wir beraten Sie gerne und verbindlich.

Ihr Bentleys Team

Telefon: 0511/9836-744

HOSPITALITY

It is our aim to make your visit an unforgettable experience. Your wishes and suggestions are therefore very important. Let us know what you think.

ATMOSPHERE

Enjoy the attentive and friendly service of our team in a relaxed atmosphere – be it breakfast in the morning, lunch at midday, coffee & cake in the afternoon, or dinner in the evening.

CHOICE

Our new Head Chef Stefan Hückriede and his young team prepare creative dishes with pep in the “new German Cuisine-Crossover” style. Seasonal specialities from Asparagus to Game round off our selection.

Naturally we are sensitive to special dietary needs.

FUNCTIONS & PARTIES

From 2 – 150 people, from Christening to New Years Eve, from Brunch to Gala Menu - we make your wishes come true.

Please ask us for further details, we would be happy to advise you.

The Bentleys Team

Phone: 0511/9836-744

VORSPEISEN STARTER

- Räucherlachs-Frischkäse Terrine mit Brunnenkresse und Hibiskussirup ^{1,2,3} 8,50 €
Terrine of smoked salmon and cream cheese with watercress and hibiscus syrup
- Würziger Hirschschinken^{8,3} serviert mit Kartoffel-Pfifferlings-Salat dazu Preiselbeergelee 8,00 €
Tangy venison ham served with potato-chanterelle salad, and cranberry jelly
- Gebratene Riesengarnelen serviert auf einem Mango-Carpaccio mit Ruccola und Macadamianüssen 9,80 €
Fried King Prawns served on Mango-Carpaccio with Ruccola salad and Macadamia nuts

SUPPEN SOUPS

- Gazpacho 6,00 €
Kalte Gemüsesuppe mit Forellentatar
Cold vegetable soup with salmon tartar
- Dahl 5,50 €
Linsensuppe mit Curry verfeinert dazu Popadoms^{1,3,9}
Lentil soup flavoured with curry, with popadoms
- Oxtail Clear 6,00 €
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry
Clear oxtail soup with sherry

SALATE SALADS

- Melonen-Gurken Salat mit gebratenen Rotbarbenfilets und Minzevinaigrette 8,50 €
Melon and cucumber salad with fried fillet of red mullet and mint vinaigrette
- Bunter Salatteller mit kleinen gefüllten Wraps^{2,3,9} und Chiliblans 7,80 €
Mixed salad platter, with small wraps and chilli dressing
- Sommerlicher Salat mit gebackenen Champignons dazu Himbeerdressing 7,00 €
Summer salad with fried mushrooms and raspberry dressing

FISCH FISH

- Bouillabaisse
Rotbarbe, Jakobsmuschel, Lachs und Heilbutt mit Gemüse
in einem aromatischem Sud
Red Mullet, scallops, salmon and halibut with vegetables
in an aromatic broth 19,50 €
- Pochiertes Heilbuttfilet auf Mandel-Blumenkohl Püree
in Kokossauce
Poached halibut fillet on almond & cauliflower puree
in coconut sauce 17,80 €
- Lachssteak im Filoteig gebacken auf Pok Choy
mit Radieschenschaum
Salmon steak baked in Filo pastry, on Pok Choy
with creamed radish 17,00 €

VEGETARISCH VEGETARIAN

- Chili-Windbeutel gefüllt mit gebratenem Gemüse,
Fetakäse und Basilikumpesto
Chilli puff filled with fried vegetables, Feta cheese
and basil pesto 10,50 €
- Polenta-Kräuterroulade serviert mit einem warmen Salat
von Pfifferlingen, Radieschen und Zuckerschoten
Polenta & herb roulade served with a warm salad of
Chanterelles, radishes and Mange Touts 11,00 €

LAMM/GEFLÜGEL LAMB/POULTRY

- Maispouardenbrust an Kaffeesauce, mit Pflaumenspalten
und feinen Nudeln
Breast of corn-fed chicken on coffee sauce, with plum slices
and noodles 16,00 €
- Lammcaree serviert auf gebratenem Gemüsesalat
mit Süsskartoffeln und Balsamicojus!
Lamb careé on salad of fried vegetables, with sweet potatoes
and balsamic juice. 18,50 €
- Rosa gebratene Entenbrust serviert mit schwarzem Pfeffer
und Beeren, dazu Bandnudeln
Roast breast of duck (pink) served with black pepper & berries,
with ribbon noodles 17,50 €



KALB/RIND VEAL/BEEF

- | | |
|---|---------|
| Paillard vom Kalbsrücken mit Frischkäse
dazu Kirschtomaten-Pralinen und Kresseschaum
Thinly sliced veal loin with cream cheese, cherry tomatoes
and creamed watercress | 19,80 € |
| Rinderfiletsteak mit rassiger Pfeffersauce, saisonale Gemüse
und Kartoffelplätzchen
Beef fillet steak with spicy pepper sauce, seasonal vegetables
and potato cakes | 20,80 € |
| Rinderfiletstreifen im Paprikarahm mit feinem Gemüse
und Nudeln
Chipped beef fillet in paprika cream with fine vegetables
and noodles | 18,50 € |
| Entrecote mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln ^{2,3,8}
Entrecôte with fried onions and herb butter,
served with fried potatoes | 18,50 € |
| Gesottener Tafelspitz auf Meerrettichschaum
mit Boullionkartoffeln und Marktgemüse
Prime boiled beef on creamed horseradish,
with bouillion potatoes and market vegetables | 16,80 € |

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices including service and tax



DESSERTS DESSERTS

Melonensuppe mit gebackenem Torrone Sesameis Melon soup with baked Torrone-sesame ice-cream	6,50 €
Erdbeeren Tiramisu im Glas serviert Strawberry Tiramisu served in a glass	6,00 €
Basilikum-Kirsch Parfait auf Joghurt-Schokoladensauce Basil-cherry parfait on yoghurt-chocolate sauce	5,80 €

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices including service and tax

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 6: geschwärtzt, 8: mit Phosphat,
9: mit Süßungsmittel

WUSSTEN SIE SCHON...

...dass Bourbon heute einer der meistgetrunkenen Whiskys der Welt ist?

Dann sollten Sie unsere Whisk(e)y Seminare besuchen. Distilled Spirit Consultant Jürgen Deibel läßt keine Frage offen und keinen Gaumen unbefriedigt.

...dass auch zum Fisch Rotwein getrunken werden kann?

Dies und viele andere wissenswerte Dinge erklärt Ihnen Meike Slaby-Sandte in Ihren gar nicht trockenen Seminaren. Hier wird durch learning by doing viel Praxis vermittelt.

...wie es hinter den Kulissen eines Hotels aussieht?

Da haben Sie bei unserem Kitchenclub die einmalige Möglichkeit zusammen mit unserem Küchenchef zu kochen und Ihre eigenen Kreationen anschließend zu essen.

...dass der britische High Tea entstand, weil Anna Herzogin von Bedford nachmittags immer ein Schwächegefühl verspürte und sich heimlich Essen kommen ließ?

Die ganze Geschichte und vieles mehr erfahren Sie bei unserem High Tea am Kamin.

Über unsere Veranstaltungsdaten informiert Sie unser Serviceteam. Oder schauen Sie einfach in unseren Kulinarischen Kalender, den wir Ihnen auch gerne zuschicken.

DO YOU KNOW...

...that Bourbon is today one of the most frequently drunk whiskeys of the world?

Then maybe you should visit our Whisk(e)y Seminars. Jürgen Deibel, Distilled Spirit Consultant, leaves no question unanswered and no pallet unsatisfied

...that red wine can also be drunk with fish?

Meike-Slaby-Sandte explains this and many other interesting facts in her upbeat seminars. "Learning by doing" is the tried and tested motto.

...what it looks like behind the scenes in a hotel?

Our Kitchen Club offers you the unique opportunity to prepare a meal together with the Head Chef, and then to enjoy your own creation.

...that the British custom of High Tea started because Anna Duchess of Bedford always felt faint in the afternoon and therefore secretly had some food brought to her?

You can get the full story and lots more with High Tea by the fireplace.

Our service team will be pleased to advise you of event dates – or why not have a look in our Culinary and Event Calendar. We would be pleased to send you your own regular copy.



COPTHORNE
HOTEL
HANNOVER

Würzburger Straße 21
D-30880 Hannover-Laatzen

Tel.: +49 (0) 511 / 9836-0
Fax: +49 (0) 511 / 9836-667

cophorne.hannover@mill-cop.com
www.cophorne-hannover.de