

**NEU**

APRIL

3D Krimidinner

Donnerstag, 16.04. – 19 Uhr
 Freitag, 17.04. – 19 Uhr
 Samstag, 18.04. – 12 Uhr
 18.04. – 19 Uhr
 Sonntag, 19.04. – 12 Uhr
 99,90 € p. P.

Einlass ist 30 Minuten vor Veranstaltungsbeginn.

Beim immersiven Krimidinner „La petite détective – Sherly Baker“ verschwimmen die Grenzen zwischen Realität und Illusion. 3D-Projektionen, Video-Mapping und eine packende Story machen diesen Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis.

MAI

Muttertags Menü

Sonntag, 10. Mai,
 ab 11.30 Uhr – 39,50 € p.P.

Sagen Sie **Danke** und
 verwöhnen Sie Ihre
 „Familienmanagerin“ zum Muttertag mit unserem leckeren
 3-Gang Menü. Sie können zwischen 7 Hauptgerichten wählen.



JUNI

Schnitzel-buffet

Freitag, 05. Juni,
 ab 18 Uhr – 34,00 € p.P.



Vom knusprig panierter Schweineschnitzel, über Hähnchenschnitzel in Nusspanade, Schnitzel in Parmesaneihülle bis hin zum Kalbsschnitzel. Die Vielfalt unseres Schnitzelbuffets lässt keine Wünsche offen. Ergänzt mit einer großen Auswahl an schmackhaften Soßen und Beilagen.

MAI BIS JULI

Matjesbuffet

Freitags, 29.05./12.06./19.06./
 03.07./10.07./17.07./24.07./31.07.,
 ab 18 Uhr – 32,00 € p. P.
 Behutsam im Fass gereift, schmeckt der Matjes mit Sherry, Kräutern, Tomaten oder ganz klassisch – bei unserem Matjesbuffet erleben Sie die ganze Vielfalt der norddeutschen Spezialität.



Unsere Aktions- & Saisonkarten

Zusätzlich zu unserer normalen Speisekarte im Restaurant, bieten wir Ihnen regelmäßig folgende Aktions- und Saisonkarten an (a la carte):

Januar & Februar: Dry Aged Beef Karte & Grünkohl

Februar: Skreikarte – der Winterkabeljau & Grünkohl

März: Ibéricokarte

April-Juni: Spargelkarte

Feiertage 1. Halbjahr 2026

03.04.2026 – Karfreitag – ab 16.00 Uhr geschlossen

05.04.2026 – Ostersonntag – Osterbrunch & 3-Gang Ostermenü mit 7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl (ab 16.00 Uhr geschlossen)

06.04.2026 – Ostermontag – Osterbrunch & 3-Gang Ostermenü mit 7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl (ab 16.00 Uhr geschlossen)

01.05.2026 – Tag der Arbeit – ab 16.00 Uhr geschlossen

14.05.2026 – Himmelfahrt – ab 16.00 Uhr geschlossen

24.05.2026 – Pfingstsonntag – 3-Gang Pfingstmenü mit 7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl (ab 16.00 Uhr geschlossen)

25.05.2026 – Pfingstmontag – 3-Gang Pfingstmenü mit 7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl (ab 16.00 Uhr geschlossen)

Hennies
Hotel & Restaurant

Vier Häuser, ein Versprechen!



Kulinärischer Kalender

JANUAR BIS JUNI 2026

Hotel Hennies

Hannoversche Straße 40
 30916 Isernhagen
 Telefon: 0511/901 80
rezeption@hotel-hennies.de
www.hotel-hennies.de

Liebe Gäste,

bitte reservieren Sie Ihren Tisch:

Tel.: 0511-9 01 80 www.hotel-hennies.de
Fax.: 0511-9 01 82 99 rezeption@hotel-hennies.de

  Besuchen Sie uns auch auf
facebook und Instagram oder auf:
www.hotel-hennies.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Hennies & Team

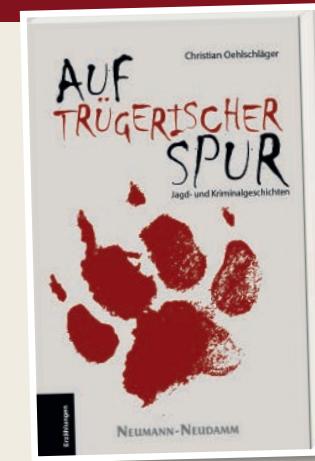


JANUAR

Dinner mit Leiche

Donnerstag, 29. Januar,
ab 19 Uhr – 69,00 € p.P.
(inklusive 3-Gang Menü)

Gut im Ermitteln? Lösen Sie bei
einem kulinarischen Mehrgang-Menü einen Fall aus Juwelen,
Eifersucht und Mord. Hören Sie gespannt der Handlung zu
oder helfen Sie dem Kommissar bei den Ermittlungen.



FEBRUAR

Krimi Lesung

Freitag, 27. Februar,
ab 17.30 Uhr – 52,00 € p.P.
inkl. 3-Gang-Menü/Buffet
Genießen Sie die Krimi Lesung
„Auf trügerischer Spur“.
3 Leseblöcke mit
Christian Oehlschläger
& Ulrich Hilgefort



JANUAR

Musical Dinner – Das Original

Freitag, 09. Januar 2026,

Einlass: 19 Uhr | Beginn: 19.30 Uhr – 98,00 € p.P.

(inklusive 3-Gang Menü)

„Santa Maria“ mit den größten Hits von Roland Kaiser,
inkl. 3-Gang Menü.



JANUAR

Amerikanisches Buffet

Freitag, 23. Januar,
ab 18 Uhr – 35,00 € p.P.

Sie waren noch nie in den USA?

Kommen Sie mit Freunden/-Familie und probieren Sie mal
etwas anderes. Ein lockerer Freitagabend mit Spare Ribs,
Pulled Pork, Burgern, einem Eiswagen und noch vielem mehr.
Lassen Sie sich überraschen, die Auswahl ist groß.

FEBRUAR

Wine & Dine

Freitag, 06. Februar,
ab 18 Uhr – 75,00 € p.P.
Lassen Sie sich von einem
3-Gang Menü verwöhnen.
Zu jedem Gang präsentieren wir
Ihnen die perfekte Weinbegleitung, die das Geschmacks-
erlebnis harmonisch abrundet.



FEBRUAR

Valentinsdinner

Samstag, 14. Februar,
ab 18 Uhr – ab 39,00 € p.P.
verschiedene Valentins-Menüs
(3-Gänge)

Was könnte man zum Valentinstag Schöneres verschenken
als „Zeit zu zweit“? Genießen Sie, an Ihrem, mit viel Liebe
zum Detail gestalteten Tisch, eines unserer köstlichen
Valentins-Menüs und schauen Sie sich bei romantischem
Kerzenschein wieder einmal ganz tief in die Augen!
Dieser Abend gehört ganz Ihnen...

MÄRZ

Wildbuffet

Freitag, 06. & 13. März,
ab 18 Uhr – 42,00 € p.P.,
Es wird „Wild“!
Bei unserem Wildbuffet
mit vielen kalten und warmen Spezialitäten sowie
Damwild-Delicatessen von Tieren aus eigener Aufzucht.



APRIL & MAI & JUNI Spargelbuffet

SPARGEL IN ALLEN VARIATIONEN
Karfreitag, 03. April ab 11.30 Uhr
Freitag, 08. Mai ab 18.00 Uhr
Freitag, 26. Juni ab 18.00 Uhr
39,50 € p.P.

Feiern Sie mit uns den ersten & letzten Tag der Spargelsaison
und lassen Sie uns gemeinsam das königliche Gemüse zele-
brieren! Wir laden Sie herzlich zu unserem exquisiten Spargel-
buffet ein. Lassen Sie sich von einer Vielzahl an köstlichen Spar-
gelgerichten wie Spargelcremesuppe, Spargelsalat, Spargel mit
verschiedenen Komponenten wie Lachs, Cordon Bleu und
verschiedene Schnitzel verführen. Dazu servieren wir passende
Beilagen und ausgewählte Weine vom hauseigenen Sommelier.