

# Handwerkliche Kochkunst

RECHTZEITIG RESERVIEREN

## FINE-DINING AUF DEM OLYMP

14.06., 15.06., 13.09., 14.09.2024  
jeweils um 18.30 Uhr

6-Gang-Menü inklusive Getränke 135,- € pro Person  
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -



## JUBILÄUMS KITCHEN BATTLE

"STARS + FRIENDS" FREITAG, 15.11.2024  
UND SAMSTAG, 16.11.2024

jeweils um 18.30 Uhr - 6-Gang-Menü  
inklusive begleitender Weine 125,- € pro Person  
ohne begleitende Weine 99,- € pro Person  
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -

Bei diesem Jubiläums Kitchen Battle kommen einige Weggefährten des Küchenchefs Claus Peter ins Peters - das Genusshotel in der Wingst, um gemeinsam zu kochen. Jeder Koch/jede Köchin kreiert dieses Mal einen Gang und unsere Gäste entscheiden am Ende welche kulinarische Köstlichkeit ihnen am besten geschmeckt hat.  
Nähere Infos folgen demnächst.

**Besonderes Übernachtungs-Angebot**  
beim Sommer-Bierfest und beim  
Jubiläums Kitchen Battle  
Pro Person im Doppelzimmer **ab 35,00 €**  
Frühstück **12,50 €** pro Person

# Handwerkliche Kochkunst

MUTTERTAG

## English Breakfast am Muttertag

Das reguläre "Spätstück"-buffet ist außerdem bestückt mit typisch englischen Frühstücks-Speisen, wie Bratwürstchen, krossem Speck, Toastbrot, Baked Beans, selbstgebackenen Scones, Clotted Cream, Himbeer-Orangenmarmelade etc. Eierspeisen werden für Sie frisch zubereitet.  
**Alle begleitenden Getränke sind im Preis enthalten!**

MUTTERTAG

SONNTAG, 12.05.2024 - BEGINN: 10:00 UHR

Preis pro Person **29,90 € inklusive Getränke**

- wir bitten um Tischreservierung -

## Dankeschön "Pop-Up"

Die Auszubildenden des Hauses möchten sich bei unseren Gästen, Kooperationspartnern, Lieferanten, Freunden dafür bedanken, dass sie beim Award "Goldenes Leuchtfeuer 2024" der Tourismusagentur Nordsee für ihre Pop-Up-Restaurants gestimmt und ihnen dadurch zum ersten Platz verholfen haben. Zum Dank geht der Apéritif auf's Haus und die jungen Leute haben sich etwas ganz besonderes für Sie ausgedacht: Ein "Pop-Up-Restaurant" bei uns im Hotel, eine kulinarische Reise durch ein Mehrgang-Wahl-Menü mit begleitenden Weinen, die Ihnen unser Restaurantfachmann, Phil Sommerschuh, ein letztes Mal fachkompetent vorstellt. Herr Sommerschuh verlässt unser Haus - wir wünschen ihm alles Gute!

wir  
sagen  
**DANKE!**

DIENSTAG, 30.04.2024 AB 18.00 UHR  
Preis pro Person **49,50 € inklusive begleitender Weine**  
Preis pro Person **29,50 € ohne begleitende Weine**  
- wir bitten um Tischreservierung -

Peters  
Das Genusshotel in der Wingst

# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE UND MENÜS



Herzlich willkommen!

APRIL - NOVEMBER 2024

Wir freuen uns, Ihnen die aktuellen Termine für 2024 in diesem Faltblatt vorstellen zu können. Die Grillsaison beginnt im Mai mit den Kochkursen "Grillen mit Spargel" und "Grillen mal anders". Kulinarische Köstlichkeiten erwarten Sie an lauen Sommerabenden auf unserer großen Außenterrasse im grünen Innenhof beim Jubiläums-Sommer-Bierfest, mit unterhaltsamer Live-Musik. Einmalig schöne und leckere mmmhhh-Momente erwarten Sie!

Guten Appetit  
wünscht Ihnen

Ihr Claus Peter  
und Team

GENIEßEN  
SIE IM SOMMER  
UNSERE  
AUßENTERRASSE  
IM GRÜNEN  
INNENHOF!



Peters - das Genusshotel in der Wingst

Bahnhofstraße 1 ■ 21789 Wingst ■ Telefon 04778 / 279 ■ Telefax 04778 / 7474  
info@peters-wingst.de ■ www.peters-wingst.de

# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

## Grillen mit Spargel

GEGRILLTER WRAP MIT SPARGEL  
mit Kräutern, Zitrone, Römersalat

GEGRILLTES NACKENSTEAK  
mit Spargel-Brotsalat

GEGRILLTE SPIESSE VOM RINDERRÜCKEN  
mit Spargelremoulade und gegrillten Kartoffeln

TONKABOHNEN-MOUSSE  
mit Zitronen-Thymian-Honig und Mandelgebäck

03.05., 04.05. UND 24.05.2024 – BEGINN: 18:30 UHR  
05.05. UND 26.05.2024 – BEGINN: 11:30 UHR  
**119,00 € pro Person**  
jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

**TIPP**

In der Spargelzeit gibt es wieder das beliebte 12-gängige Spargel-Amusebouche-Menü auf der Speisekarte!

## Grillen mal anders

PULLED SALMON  
mit Kartoffeln und grüner Soße

PUTENBRUST IM KUGELGRILL  
AM KNOCHEN GEGART  
mit Salsa von der gegrillten Ananas

GEGRILLTES SCHWEINEFILET  
mit Tomaten-Reis-Salat und Gurkensalat

GEEISTER SMOOTHY  
von Erdbeeren, Zitrone und Basilikum

07.06., 08.06., 21.06., 22.06.2024 – BEGINN: 18.30 UHR  
09.06. UND 23.06.2024 – BEGINN: 11.30 UHR  
**119,00 € pro Person**  
jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

# Handwerkliche Kochkunst

SPARGELZEIT

## Spargel-Amusebouche-Menü

SPARGELMOUSSE  
mit Basilikumöl

PFANNKUCHENROULADE  
mit Rauchlachs und Spargel

BÜFFELMOZZARELLA  
mit Tomate und Spargel-Vinaigrette

SPARGEL-KOKOSNUSS-SUPPE

RINDERPASTRAMI  
mit Spargelsalat

GEBACKENES EDELFISCH-FILET  
mit Spargelremoulade

SPIESS VON RIESENGARNELEN UND SPARGEL

ERDBEER-BASILIKUM-SORBET

GEBRATENER SPARGEL UND CHAMPIGNONS  
auf Parmesan-Risotto

KÖNIGSBERGER KLOPSE "2 UNTER 0"

BEERENKOPF MIT PISTAZIENEIS

MOKKA-CREME-BRULÉE

*Das Spargel-Amusebouche-Menü  
wird während der gesamten Spargelzeit angeboten!*

**111,90 € pro Person – 12-Gang-Menü**

**95,90 € pro Person – 9-Gang-Menü**

- wir bitten um Tischreservierung -



# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURS UND SOMMERFEST

## Herbst-Grillen

GEGRILLTE KRÄUTERSAITLINGE  
mit Salsa-Verde auf Kopfsalat

SPIESS VON EDELFISCH UND ZUCCHINI  
mit mediterranem Nudelsalat

MINISTEAKS VON GEFLÜGEL UND SALBEI  
mit Schmand von Apfel und Meerrettich  
dazu Stampfkartoffeln

GEGRILLTE APFELRINGE  
mit Karamel-Flan

18.10.2024 – BEGINN: 18:30 UHR  
15.09., 27.09., 28.09., 19.10., 20.10.2024 – BEGINN: 11.30 UHR  
**119,00 € pro Person**  
jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse



Sommer-Bierfest

mit  
Live  
Musik

Genießen Sie den lauen Sommerabend bei Live-Musik auf unserer großzügigen Terrasse im Grünen. Ein Fachmann von der Ratsherrnbrauerei stellt Ihnen die aktuellen Bier-Trends des Sommers 2024 vor. Wir servieren Ihnen ein köstliches 4-Gang-Menü, wobei Sie sich beim Hauptgang vom Grillbuffet bedienen können. Kulinarische Köstlichkeiten erwarten Sie, so dass die Auswahl schwer fallen wird!

SAMSTAG, 31.08.2024 – BEGINN: 18:30 UHR  
**29,90 € pro Person für die ausgewählten Biere**  
**49,90 € pro Person für das 4-Gang-Menü (ohne Biere)**  
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -