

Handwerkliche Kochkunst

RECHTZEITIG RESERVIEREN

FINE-DINING AUF DEM OLYMP

27.06., 28.06., 05.09., 06.09.2025
jeweils um 18.30 Uhr

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

kleiner Gästekreis, exklusive und einzigartige
Atmosphäre mit herrlicher Aussicht!

NEU

STEAK-TASTING

EIN MUSS FÜR ALLE FLEISCH-LIEBHABER

individuelle Termine buchbar
für
Gruppen ab
10 Personen

ZUM EMPFANG EIN COCKTAIL
mit Gin, Grapefruit und Rosmarin

RIPPCHEN NACH SÜDSTAATEN-STYLE
an Kräutersalat mit Knoblauchbaguette

RUMPSTEAK, FLANKSTEAK, TOMAHAWK-STEAK
auf dem Brett serviert
dazu Pesto-Kartoffeln, verschiedene Dips,
Ofengemüse und Dicke Fritten

ETWAS SCHOKOLADIGES
zum Schluss

25.04., 26.04., 17.10., 18.10., 28.11., 29.11.2025
jeweils um 18.30 Uhr - 65,- € pro Person
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -

KITCHEN BATTLE 2025

07.11. und 08.11.2025

Battle-Partner: ehemaliger Koch-Azubi Christina Röndigs

Handwerkliche Kochkunst

FEIERTAGE UND MUTTERTAG

English Breakfast an den Feiertagen und am Muttertag

Wir verwöhnen Sie mit unserem beliebten "English Breakfast". Das reguläre Frühstücksbuffet ist dann außerdem bestückt mit typisch englischen Frühstücks-Speisen, wie Bratwürstchen, krossem Speck, Toastbrot, Baked Beans, Scones, Clotted Cream, und mehr... Eierspeisen werden für Sie frisch zubereitet. Mmmhh-Frühstücks-Genussmomente erwarten Sie!

KARFREITAG, OSTER-SONNTAG UND -MONTAG
18.04., 20.04. UND 21.04.2025 - BEGINN: 10:00 UHR

MUTTERTAG 11.05.2025 - BEGINN: 10:00 UHR

PFINGST-SONNTAG UND -MONTAG
08.06. UND 09.06.2025 - BEGINN: 10.00 UHR

Preis pro Person 33,00 € inklusive Frühstücks-Getränke

- wir bitten um Tischreservierung -



English
Breakfast

© Hawpixel.com - adobe.stock.com

Abendessen am Karfreitag, den Oster- und Pfingst-
feiertagen sowie am Muttertag ab 17.00 Uhr!

Genießen Sie diese besonderen Tage mit der Familie
bei einem Abendessen in unserem Hause.

Peters
Das Genusshotel in der Wingst

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE & MENUES & EVENTS

Herzlich willkommen!

APRIL - NOVEMBER 2025

Wir freuen uns, Ihnen wieder kreative Kochkurse, ein leckeres Spargel-Amusebouche-Menü, unser diesjähriges Sommer-Weinfest, exklusive Menü-Termine auf dem Deutschen Olymp und, für alle Fleisch-Liebhaber ein Muss, unser Steak-Tasting, in diesem Faltblatt anbieten zu können.

Ein besonderes Abenteuer wird die Hofführung hinter den Kulissen auf dem Spargelhof Werner in Deinste sein, bei dem das Pop-up-Restaurant unserer Azubis mit einem 9-Gang-Spargelmenü für kulinarischen Hochgenuss sorgen wird.

Alle, die unser "English-Breakfast" lieben, können sich am Karfreitag, an Ostern, am Muttertag und zu Pfingsten darauf freuen.

Wir wünschen Ihnen kulinarisch ein besonders schönes Jahr 2025 mit vielen Genuss-Momenten und freuen uns darauf, Sie als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Ihr Claus Peter
und Team

Peters - das Genusshotel in der Wingst

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

enthalten Osterpräsent oder Mitbringsel
PETERS
PREMIUM
PRODUKTE

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

17.05., 30.05., 31.05.2025 – BEGINN: 18:30 UHR
04.05., 18.05., 01.06.2025 – BEGINN: 11:30 UHR
123,00 € 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!

fit für die Grillsaison

HÄHNCHENSCHLÄGEL
mit Rosmarin und Zitrone, Kartoffelsalat und Pesto

SANDWICH "ASIATISCHER LACHS"
mit Ananas-Paprika-Salsa

MINUTENSTREAKS VON DER RINDERHÜFTE
mit Clausis Kaffee-Steak-Gewürz
dazu Spitzkohlsalat mit Aprikosen

IRISH-COFFEE
nach Art der Miss

04.07., 05.07., 11.07. UND 12.07.2025 – BEGINN: 18.30 UHR
13.07.2025 – BEGINN: 11.30 UHR
123,00 € 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"

BEERENKOMPOTT MIT PISTAZIENEIS

MOKKA-CREME-BRULÉE

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

114,90 € pro Person – 12-Gang-Menü
99,00 € pro Person – 9-Gang-Menü

- wir bitten um Tischreservierung -



Handwerkliche Kochkunst

SOMMER-WEINFEST

Sommer-Weinfest

mit
Live
Musik

Genießen Sie den lauen Sommerabend bei Live-Musik auf unserer großzügigen Terrasse im Grünen. Ein Fachmann von einem Weingut stellt Ihnen die aktuellen Wein-Trends des Sommers 2025 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!

FREITAG, 20.06.2025 – BEGINN: 18.30 UHR
SAMSTAG, 21.06.2024 – BEGINN: 18:30 UHR
32,90 € pro Person für die ausgewählten Weine
53,90 € pro Person für das 4-Gang-Menü (ohne Weine)
- wir bitten um rechtzeitige Tischreservierung -

safe the date

Pop-up
Chefs on Tour



10.05. und 11.05.2025
Rundgang "hinter den Kulissen",
9-Gang-Spargelmenü in
einzigartiger Kulisse
Werner Hofladen,
Kirchweg 6, 21717 Deinste



Reservierung ausschließlich über
www.werner-frische.de/shop