

Handwerkliche Kochkunst

SILVESTER

5-Gang-Silvestermenü an Silvester oder später

HERZHAFTE KÜRBISWAFFELN
mit geräucherter Gänsebrust und Quittensenf

CHILLI CON CARNE
vom Wild

LITSCHI-SORBET
aufgeschenkt mit Muskateller-Sekt

TEEGERÄUCHERTE ENTENBRUST

ODER

KABELJAU-FILET À LA "KOLLEGE-KLUNKER"
mit gebratener Kohlwurst auf
Wintergemüse mit leichter Senfsauce

MOUSSE VON DER GEBRANNTEN
WEISSEN SCHOKOLADE
mit Ananas-Eiscreme

31.12.2025 - BEGINN: 18:00 UHR

Preis pro Person 109,- € ohne Getränke

Preis pro Person 138,- € inklusive begleitenden Weinen

- wir bitten um Tischreservierung -

Hinweis: Hier keine kostengünstige Übernachtung möglich!

02.01. UND 03.01.2026 - BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person 89,- € ohne Getränke

Preis pro Person 119,- € inklusive begleitenden Weinen

- wir bitten um Tischreservierung -

Hinweis: Hier kostengünstige Übernachtung möglich, s.u.

Besonderes Übernachtungs-Angebot
beim Silvester-Menü im Januar 2026
und beim Special-Kitchen-Battle im März 2026
Pro Person im Doppelzimmer **ab 35,00 €**
Frühstück **14,50 €** pro Person

Handwerkliche Kochkunst

ADVENT UND WEIHNACHTEN

Weihnachtliches Frühstück an zwei Advents- Sonntagen und am 2. Weihnachtsfeiertag

An zwei Advents-Sonntagen und am 2. Weihnachtsfeiertag verwöhnen wir Sie mit einem weihnachtlichen Frühstück. Hierbei handelt es sich um unser beliebtes, umfangreiches Frühstücksbuffet. Zum Abschluss reichen wir ein weihnachtliches Dessert direkt an den Tisch. Außerdem sorgen drei weihnachtliche Kurzgeschichten, die während des Frühstücks vorgelesen werden, für besinnliche Momente.

ADVENTS-SONNTAGE

07.12., 14.12.2025 - BEGINN: 10:00 UHR

Preis pro Person 29,90 € inklusive Frühstücks-Getränke

2. WEIHNACHTSFEIERTAG

26.12.2025 - BEGINN: 10:00 UHR

Preis pro Person 32,00 € inklusive Frühstücks-Getränke

- wir bitten um Tischreservierung -



© Dream Canvas CPH - adobe-stock.com

Außerdem

Mittagessen am 25.12.205 ab 11.30 Uhr

sowie

Abendessen am 25.12. und 26.12.2025

Genießen Sie die ruhigen Weihnachtstage
mit der Familie bei einem Mittag- oder Abendessen
in unserem Hause
(kleine, spezielle Weihnachts-Speisekarte)

Peters
Das Genusshotel in der Wingst

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE UND MENÜS

Herzlich willkommen!

DEZEMBER 2025 - MÄRZ 2026

Weihnachten steht gewissermaßen vor der Tür und wie jedes Jahr drängt sich die Frage auf "was schenke ich den Liebsten?".

Unser Tipp: Verschenken Sie besondere Momente und verbringen Sie gemeinsam eine wunderbare Zeit miteinander. Unsere Menüs und Kochkurse in diesem Faltblatt bieten sich als ideale Weihnachtsgeschenke an. Gerne stellen wir Ihnen einen schmucken Gutschein aus.

Freuen Sie sich auf besondere Genuss-Momente auch in 2026!

Ihr Claus Peter
und Team

Wir wünschen frohe Weihnachten
und alles Gute für 2026!



Peters - das Genusshotel in der Wingst

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



© MK-Photo - adobe-stock.com

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

Kochkurs für Blender

SANDWICH DE LUXE

ERBSEN-MINZ-SUPPE
mit krossem Speck

SKREI-FILET
mit tomatisierter Sahnesauce
nach Art der spanischen Fischer,
dazu Reis

KARAMELISIERTE ANANAS
mit Kirschwasser und Walnuss-Eiscreme

31.01.2026 - BEGINN: 11.30 UHR

127,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

So gewinnst Du "Mein Lokal - Dein Lokal"

RAUHLACHS
mit Dill-Sauerrahm, knusprigen Wan-Tan-Blättern
auf Salat-Bett

CURRY-APFEL-SUPPE
mit Bananenscheiben

TEEGERÄUCHERTE ENTENBRUST
mit Hoisin und Sesam glasiert,
dazu Gemüse-Allerlei und frittiertes Engelshaar

BIRNE HELENE 2.0

14.03., 15.03., 21.03., 22.03.2026 - BEGINN: 11.30 UHR

127,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Handwerkliche Kochkunst

MENÜ UND KOCHKURS

Valentinstag "love date"

© gpointstudio - adobe.stock.com

Nutzen Sie den Valentinstag, um mit Ihrer Liebsten bzw. Ihrem Liebsten einen wunderbar romantischen Abend der Zweisamkeit bei Kerzenschein und kulinarischen Köstlichkeiten (3-Gang-Wahlmenü) zu verbringen.

Zum Abschluss geben wir Ihnen für zu Hause zum Anstoßen eine Flasche Sekt mit.



14.02.2026 - AB 18:30 UHR

59,00 € pro Person

- wir bitten um Tischreservierung -

Kochkurs Italienische Winterküche

VITELLO TONNATO

GRÜNE BOHNENSUPPE
mit Bauernspeck

GESCHMORTE RINDFLEISCHWÜRFEL
in Merlot mit sonnengetrockneten Tomaten,
Wurzelgemüse
dazu Gnocci à la Romana

GEBRANNTRE CREME
von Capuccino

07.02., 08.02., 28.03., 29.03.2026 - BEGINN: 11.30 UHR

127,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Handwerkliche Kochkunst

MMMHHH - MOMENTE!

Bier-Degustations-Menü

GEKOCHTE RINDERBRUST
mit Rosenkohl, Sesam, Soja, Honig

PAPRIKA-GOULASCH SZEGEDINER ART
mit Petersilien-Pesto und Bauernbrot

ROASTBEEF
aus dem Niedertemperaturofen
mit Rotweinsauce, Kartoffel-Sellerie-Stampf
und glacierten Karotten

APFELKOMPOTT
mit Mascarpone-Schaum und
Eiscreme von gebrannten Mandeln

21.02.2026 - BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person 84,90 € mit begleitenden Ratsherrn-Bieren

Preis pro Person 59,90 € ohne begleitende Ratsherrn-Biere

- wir bitten um Tischreservierung -

TIPP Die Geschenkidee für Männer zu Weihnachten!

Special Kitchen-Battle

ZWEI SIEGER VON "MEIN LOKAL - DEIN LOKAL"
TRETEN GEGENEINANDER AN

Jan Philip Stöver vom Restaurant "Henry's" in Buchholz in der Nordheide gewann die 13. Staffel der beliebten Fernsehshow "Mein Lokal - Dein Lokal" und tritt nun gegen den Gewinner der letzten Staffel, Claus Peter, zum Special Kitchen-Battle 2026 an. Lassen Sie sich von den kulinarischen Kreationen der beiden Battle-Partner überraschen und entscheiden Sie, wer der Bessere von beiden ist!



06.03. UND 07.03.2026 - BEGINN: 18.30 UHR

Hinweis: Hier kostengünstige Übernachtung möglich, siehe Rückseite

Weitere Informationen folgen

(Kitchen-Battle in Buchholz: 27.02.2026)