

# Handwerkliche Kochkunst

AUS DER GROSSEN FLASCHE

## Big-Bottle-Party

MIT WEINEN VOM RENOMIERTEN  
WEINGUT HUMMEL

APÉRITIF  
aus der Big Bottle

DREIERLEI VON DER ROTEN BEETE

ESSENZ  
von Wild und krauser Glucke

DORSCHFILET  
mit Sellerie und Tonkabohnen-Schaum

SORBET  
von Holunder und Thymian-Honig

ENTENBRUST  
auf Dattel-Rotkohl mit Orangenjus  
und kleinen Kartoffel-Klößchen

SCHOKOLADEN-TARTE  
mit Himbeersorbet

© HANNA - adobe.stock.com

**17.03. UND 18.03.2023 - BEGINN: 18:30 UHR**  
**95,00 € pro Person ohne Getränke**  
**115,00 € pro Person inklusive begleitenden Weinen**  
aus der Big Bottle  
wir bitten um Tischreservierung



**Besonderes Übernachtungs-Angebot**  
für den 17.03. und 18.03.2023  
Pro Person im Doppelzimmer ab 29,00 €  
Frühstück 12,50 € pro Person

# Handwerkliche Kochkunst

ADVENT UND WEIHNACHTEN

## Brunch mal anders - mit Live-Kochen

Am zweiten, dritten und vierten Advents-Sonntag sowie am ersten und zweiten Weihnachtsfeiertag verwöhnen wir Sie auf unserem kulinarischen Marktplatz mit ganz besonderen Speisen. So reichen wir z.B. winterliche Gemüse raffiniert zubereitet, Fleischspezialitäten von leicht bis deftig, leckere Desserts mit weihnachtlichen Aromen und viele weitere Produkte aus der Region. Viele Speisen werden vor Ihren Augen zubereitet.

**2. , 3. UND 4. ADVENTS-SONNTAG**  
**04.12., 11.12. UND 18.12.2022 - BEGINN: 10:30 UHR**  
**Preis pro Person 45,00 € inklusive aller (!) Getränke**

**25.12. UND 26.12.2022 - BEGINN: 10:30 UHR**  
**Preis pro Person 54,00 € inklusive aller (!) Getränke**  
- wir bitten um Tischreservierung -



## Kulinarischer Marktplatz winterlich

An drei Advents-Samstagen sowie an den Weihnachtsfeiertagen bieten wir Ihnen am Abend einen winterlichen kulinarischen Marktplatz mit Vorspeisenbuffet "Italienische Winterküche", Live-Kochen mit Rouladen, Rotkohl, Spätzle, Fisch, Roastbeef und vielen weiteren kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region an. Zum Dessert gibt es den Wintereisbecher "Your Style", den Sie sich nach eigenen Wünschen zusammenstellen können. Für Gäste, die nicht am kulinarischen Marktplatz teilnehmen möchten, bieten wir eine kleine Speisekarte mit bodenständigen Gerichten an.

**ABENDS**

**SAMSTAG, 03.12. 2022 - BEGINN: 18:00 UHR**  
**SAMSTAG, 10.12.2022 - BEGINN: 18:00 UHR**  
**SAMSTAG, 17.12.2022 - BEGINN: 18:00 UHR**  
**Preis pro Person 59,00 € inklusive aller (!) Getränke**

**25.12. UND 26.12.2022 - BEGINN: 18:00 UHR**  
**Preis pro Person 69,00 € inklusive aller (!) Getränke**  
- wir bitten um Tischreservierung -

**VORMITTAGS**



## Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE UND MENÜS

*Hertzlich willkommen!*

NOVEMBER 2022 - MÄRZ 2023

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.

Guten Appetit und  
frohes Fest  
wünscht Ihnen

Ihr Claus Peter  
und Team



© MK-Foto - Fotolia.com

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

MENÜ + KOCHKURS

## Biertasting-4-Gang-Menü

GRÜNKOHLBRATWURST  
auf Rote-Beete-Mango-Salat

WINTERKABELJAU  
auf Porreegemüse mit Sesam

ROASTBEEF  
mit Zwiebel-Senfkruste  
auf Steckrüben-Rosenkohl-Gemüse  
mit Auflaufkartoffeln

SCHOKOLADENMOUSSE  
mit Birnen-Kompott

21.01.2023 – BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person 79,90 € mit begleitenden Ratsherrn-Bieren  
Preis pro Person 55,00 € ohne begleitende Ratsherrn-Biere

## Kochkurs "Vegetarisch - 6. Versuch"

GEBACKENE BROTTASCHE  
mit cremigen Pilzen gefüllt  
auf Blattsalaten mit Birnen-Balsamico-Dressing

PETERSILIENWURZEL-RAHMSUPPE  
mit Kürbis-Petersilien-Pesto

ERDAPFELPLÄTZCHEN  
mit Sesam  
auf Steckrübengemüse mit indischen Gewürzen

AMARETTO-ZWETSCHEN  
mit Marzipanschaum

20.01.2023 – BEGINN: 18:30 UHR  
22.01.2023 – BEGINN: 11:30 UHR

109,00 € pro Person  
jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

## Kochkurs "Highlights aller Kochkurse 1"

FRÜHLINGSROLLE VON SALZWASSERGARNELEN  
mit süß-saurer Sauce auf Wok-Gemüse

WINTERDORSCH  
auf Zitronen-Risotto

ENTRECÔTE-DOUBLE  
auf Röstzwiebel-Kartoffelstampf

BIRNENSORBET  
aufgeschenkt mit edelsüßem Rotwein

13.01. UND 14.01.2023 – BEGINN: 18:30 UHR  
15.01.2023 – BEGINN: 11:30 UHR

109,00 € pro Person  
jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

## Kochkurs "Highlights aller Kochkurse 2"

GEBEIZTE FJORDFORELLE  
mit Buttermilch und Petersilienöl

SELLERIE-RAHMSUPPE  
mit Tonka-Bohne

SCHWEINESCHULTER  
auf Wirsinggemüse mit Serviettenklößen

GRAPPA-APRIKOSEN

27.01. UND 28.01.2023 – BEGINN: 18:30 UHR  
29.01.2023 – BEGINN: 11:30 UHR

109,00 € pro Person  
jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

# Handwerkliche Kochkunst

SILVESTER ODER SPÄTER

## 5-Gang-Silvestermenü

AM 31.12.2022 UND  
AM 06.01. SOWIE AM 07.01.2023

APÉRITIF  
Birne, Quitte, Zitrone, Tonic, (Gin)  
auf Wunsch auch ohne Alkohol

DREIERLEI VON DER ROTEN BEETE

WINTERKABELJAU  
mit Flusskrebsmousse geflämmt  
auf mildem Sauerkraut

ZITRONENSORBET  
mit Kirsch-Aronia-Likör von Ulex

KALBSTAFELSPITZ ROSA GEBRATEN  
auf Schmorgemüse  
mit Nussbutter-Stampf und Gartenkresse  
oder

REHBRATEN  
mit Aprikosen-Brandy-Sauce  
auf Schmorgemüse  
mit Nussbutter-Stampf und Gartenkresse

DOLCE-SCHOKOLADE  
mit Orange und eingelegten Stachelbeeren

31.12.2022 – BEGINN: 18:00 UHR  
Preis pro Person 99,- € ohne Getränke  
Preis pro Person 119,- € inklusive begleitenden Weinen  
- wir bitten um Tischreservierung -

06.01. UND 07.01.2023 – BEGINN: 18:30 UHR  
Preis pro Person 79,- € ohne Getränke  
Preis pro Person 99,- € inklusive begleitenden Weinen  
- wir bitten um Tischreservierung -

Besonderes Übernachtungs-Angebot  
für den 06. und 07.01.2023  
Pro Person im Doppelzimmer ab 29,00 €  
Frühstück 12,50 € pro Person

TIPP