

Handwerkliche Kochkunst

SILVESTER

5-Gang-Silvestermenü an Silvester oder später

ROTE-BEETE-ARANCINI À LA CHRIS
mit Schmand und Chlorophyll

HEISS GERÄUCHERTE FJORDFORELLE
auf Aprikosen-Kurkuma-Sauerkraut und
Rieslingsauce

HOLUNDERSORBET
aufgeschenkt mit Spätzle von der Scheurebe

OMAS RINDERROULADE "2 UNTER 0"
mit Weinbrandsauce
ODER

GNOCCI À LA ROMANA
mit cremigen Belugalinsen
dazu Wirsing und Schmorkartoffeln

DER HOHE NORDEN TRIFFT
AUF DEN FERNEN OSTEN
Sesam-Krokant-Parfait auf Hamburger Rote Grütze
mit Saaner Bretzli

31.12.2024 – BEGINN: 18:00 UHR

Preis pro Person 105,- € ohne Getränke

Preis pro Person 129,- € inklusive begleitenden Weinen
- wir bitten um Tischreservierung -

03.01. UND 04.01.2025 – BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person 85,- € ohne Getränke

Preis pro Person 115,- € inklusive begleitenden Weinen
- wir bitten um Tischreservierung -

Besonderes Übernachtungs-Angebot
beim Silvester-Menü im Januar 2025
und bei der Küchenparty im März 2025
Pro Person im Doppelzimmer **ab 35,00 €**
Frühstück **12,50 €** pro Person

Handwerkliche Kochkunst

BESONDERE EVENTS

KÜCHENPARTY

07. und 08.03.2025 jeweils um 18.30 Uhr

Peters – das Genusshotel in der Wingst lädt am 07. und 08. März 2025 zum Live-Cooking und zur Klönschnack-Küchenparty, also zu ganz besonderen mmmhh... Momenten ein!

Mit einem leckeren Aperitif werden Sie von unserem Restaurant-Team begrüßt, bevor Sie mit Ihrem leeren Teller in der Küche die einzelnen Live-Cooking-Stationen besuchen. Hier erleben Sie hautnah die Zubereitung der unterschiedlichen Speisen. Gerne können Sie den Köchen über die Schulter schauen, sich exklusiv informieren und ein paar Tricks und Tipps abschauen. Sie bewegen sich frei in der Küche und im Restaurant, nehmen die gekochten Gerichte mit zu Ihrem Platz oder können diese direkt in der Küche an der Theke oder an Stehtischen genießen.

Das Küchen-Team zaubert aus einer Vielfalt von regionalen und hochwertigen Produkten feinste Gaumenfreuden und zelebriert handwerkliche Kochkunst direkt vor Ihren Augen.

Die Auszubildenden wurden intensiv in die Planung und Umsetzung der Küchenparty eingebunden und stehen Ihnen gerne für Informationen zur Verfügung. Unsere Auszubildenden im Restaurant mixen Ihnen auch gerne farbenfrohe Cocktails oder empfehlen Ihnen ausgewählte Spirituosen.

KÜCHENPARTY AM 07. UND 08.03.2025
jeweils um 18.30 Uhr

Preis pro Person 109,00 € mit begleitenden Weinen

Preis pro Person 79,00 € ohne begleitende Weine

- wir bitten um Tischreservierung -

Peters

Das Genusshotel in der Wingst

Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE UND MENÜS

Herzlich willkommen!

DEZEMBER 2024 - MÄRZ 2025

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 Falblatt bieten sich als ideale Weihnachtsgeschenke an. Gerne stellen wir Ihnen einen schmucken Gutschein aus.

Freuen Sie sich auf besondere Genuss-Momente auch in 2025!

Ihr Claus Peter
und Team

Wir wünschen frohe Weihnachten
und alles Gute für 2025!



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

einfach kochen mit Pfiff

PILZKROKETTEN AUF BLATTSALATEN
mit Passionsfruchtdressing, Sauerrahm, Chlorophyll

RAHMSUPPE
von Steckrübe und Sternanis
mit krossem Bauernspeck

BARBARIE-ENTENBRUST
auf Petersilienwurzel-Püree,
frittierten Petersilienwurzeln, Kirsch-Chutney

GEFLÄMMTE CREME VON LATTE-MACCHIATO

21.03. UND 22.03.2025 - BEGINN: 18.30 UHR
23.03.2025 - BEGINN: 11:30 UHR

125,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Fisch - rund und platt

BUCHWEIZENTORTE
mit Rauchlachs

SCHOLLENFILET
mit Küchenkräuter-Bröseln

FISCH & CHIPS "MY WAY"
Basilikum-Limetten-Mayonnaise,
Kürbis-Ketchup, Süßkartoffel-Chips

SCHWARZWÄLDER-KRISCH-REVOLUTION

14.03. UND 15.03.2025 - BEGINN: 18.30 UHR

125,00 € pro Person

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Handwerkliche Kochkunst

BESONDERE MENÜS

Valentinstag "love date"

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

Nach dem Essen steht Ihnen die FOTOBOX für lustige Erinnerungsfotos zur Verfügung (zwei Fotos sind im Preis enthalten). Außerdem geben wir Ihnen für Hause zum Anstoßen eine Flasche Sekt mit.



© gpointstudio - adobe.stock.com

14.02. UND 15.02.2025 - AB 18:30 UHR

59,00 € pro Person

- wir bitten um Tischreservierung -



Ulex-Jubiläums-Menü

FALSCHER PRINZ-REGENTEN-TORTE
von der gebeizten Fjord-Forelle mit Oste-Aquavit

SCHEIBEN VON DER
TEEGERÄUCHERTEN ENTENBRUST
auf Kartoffel-Erbs-Püree
mit Absinth-Jus

ROASTBEEFSCHEIBEN
mit Cuxlandfeuer flambiert, dazu Auflaufkartoffeln
und Kräuterseitlinge à la creme

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit altem Neuhäuser Weinbrand,
Espuma vom Küsten-Karamel-Likör
und Himbeermousse

SAMSTAG, 01.03.2025 - BEGINN: 18.30 UHR

57,00 € pro Person

- wir bitten um Tischreservierung -

TIPP

Besonderes Übernachtungs-Angebot
für den 14.02., 15.02. und 01.03.2025
Pro Person im Doppelzimmer **ab 35,00 €**
Frühstück **12,50 €** pro Person

Handwerkliche Kochkunst

MMMHHH - MOMENTE!

Bier-Degustations-Menü

CREME BRÛLÉE
von Ziegenfrischkäse mit Schlehen-Quitten-Chutney

PORREE-SUPPE
mit indischen Gewürzen und Banane

OCHSENBRUST
gepökelt und geräuchert (28 Std. im Ofen gegart)
auf glacierstem Wurzelgemüse,
Omas braune Sauce, Röstzwiebel-Kartoffelstampf

ZWEIERLEI SCHOKOLADEN-MOUSSE
mit Orangensauce und Pistazieneis

01.02.2025 - BEGINN: 18:30 UHR

Preis pro Person **79,90 €** mit begleitenden Ratsherrn-Bieren

Preis pro Person **58,00 €** ohne begleitende Ratsherrn-Biere

- wir bitten um Tischreservierung -

Englisches Frühstück

LESUNG MIT UWE MÄHLMANN

Das reguläre Frühstücksbuffet ist außerdem bestückt mit typisch englischen Frühstücks-Speisen, wie Bratwürstchen, krossem Speck, Toastbrot, Baked Beans, Scones, Clotted Cream, etc.. Eierspeisen werden für Sie frisch zubereitet.

Während des Frühstücks liest Uwe Mählmann aus einem seiner zahlreichen Bücher "Lütt Uwes Geschichten vom Ostedeich".

Freuen Sie sich auf besondere Momente für Gaumen und Ohren!



08.12.24 UND 02.02.25 - BEGINN: 09.30 UHR

33,00 € pro Person

- wir bitten um Tischreservierung -