

# Handwerkliche Kochkunst

MENÜ MIT AUSSICHT

## 9-Gang-Amusebouche-Menü

KULINARISCHES AUF DEM AUSSICHTSTURM  
"DEUTSCHER OLYMP" IN WINGST

TOMATENMOUSSE  
mit Nordseekrabben

BUCHWEIZENTORTE  
mit Rauchlachs

LAMMSCHINKEN  
an Kohlrabi mit Bärlauchpesto

KRÄUTERSÜPPCHEN

RIESENGARNELEN  
in Rosmarinbutter gebraten  
auf geschmolzenem Tomaten-Paprika-Salza

DORSCHRAHKLOSS AUF BLATTSPINAT  
und Chardonnay-Sauce

SATEE-SPIESS VOM LIMOUSIN-RIND  
auf Thai-Nudeln mit gerösteten Erdnüssen

SCHOKOLADEN-ESPUMA  
mit Erdbeerkompott

PFIRSICHSORBET  
mit Himbeermark

Die Aussichtsplattform das "Deutschen Olymps" wird zum Restaurant umfunktioniert und bietet bis zu 12 Personen Platz zum Speisen. Während Claus Peter vor Ort die Speisen für das Menü zubereitet, können die Gäste im einmaligen Ambiente plaudern, essen und trinken und die wunderbare Aussicht genießen.

10.06., 11.06., 01.07., 02.07., 29.07., 30.07., 02.09., 03.09.2022

BEGINN: 18:30 UHR

125,- € pro Person

inklusive aller Getränke

- wir bitten um Tischreservierung -

# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE - WELLNESS FÜR MÄNNER

## Bauch - Beine - Po

Welcher Mann kann nicht am Besten beim Grillen entspannen? Gemeinsam mit anderen Männern bei einem lecker gerillten Stück Fleisch und einem frisch gezapften Bier über Gott und die Welt fachsimpeln - das ist Wellness pur! Gegrillt wird: BAUCHSPECK, HÄHNCHENKEULEN UND RINDERHÜFTE. DAZU GIBT ES EIN ISOTONISCHES VOLLWERT-HOFENGETRÄNK.

16.07., 17.07., 20.08., 21.08.2022 - BEGINN: 11:30 UHR

99,80 € pro Person

inklusive aller Getränke während der Kochkurse

## Brunch mal anders - mit Live-Kochen

Sie haben keine Lust auf das übliche Brunch-Einerlei, das im Allgemeinen angeboten wird?

Dann sind Sie bei uns genau an der richtigen Stelle - denn am Oster-Sonntag und -montag sowie am Pfingstsonntag- und -montag verwöhnen wir Sie auf unserem kulinarischen Marktplatz mit ganz besonderen Speisen. So reichen wir z.B. regionale Gemüse raffiniert zubereitet, Fleischspezialitäten von leicht bis deftig, leckere Desserts mit "himmlischen" Aromen und viele weitere Produkte aus der Region. Viele Speisen werden vor Ihren Augen zubereitet. Begleitende Getränke sind im Preis enthalten.

OSTER-SONNTAG  
UND OSTER-MONTAG  
17.04., 18.04.2022

BEGINN: 10:30 UHR

Preis pro Person 45 €

inkl. Getränke

PFINGST-SONNTAG  
UND PFINGST-MONTAG  
05.06., 06.06.2022

BEGINN: 10:30 UHR

Preis pro Person 45 €

inkl. Getränke

- wir bitten um Tischreservierung -

Peters - das Genusshotel in der Wingst

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

Peters   
Das Genusshotel in der Wingst

# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE UND MENÜS

*Herzlich willkommen!*

APRIL 2022 - OKTOBER 2022

Wir freuen uns, Ihnen in diesem Flyer endlich wieder ein (hoffentlich) verlässliches Angebot an Kochkursen und besonderen Menüs anbieten zu können.

Da unser Amusebouche-Menü mit ganz besonderer Aussicht vom "Deutschen Olymp" vor einigen Jahren so großes Interesse fand, bieten wir Ihnen in diesem Jahr besonders viele Termine an.

Grillen erfreut sich im Sommer immer größerer Beliebtheit. Wenn Sie Ihre Freunde einmal mit etwas Besonderem überraschen wollen, dann nehmen Sie an einem unserer Grill-Kochkurse teil!

Guten Appetit und viel Spaß  
wünscht Ihnen

Ihr Claus Peter

VORSCHAU  
Kitchen-Battle  
"back to the 80s"  
04. und 05.11.2022

# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

## Grillen mit Spargel

ROULADE VON SPARGEL,  
Schinken, Käse und Kräutern  
auf Blattsalaten mit Orangendressing

GEGRILLTE RIESENGARNELEN  
mit Speck, Couscous-Salat und Spargel

LACHS-SANDWICH MIT SPARGEL  
und Limetten-Senf-Mayonnaise

FROZEN "SEX ON THE BEACH"

20.05., 21.05., 28.05.2022 – BEGINN: 11:30 UHR

**99,80 € pro Person**

inklusive aller Getränke während der Kochkurse

Besuchen Sie unsere neue Homepage  
[www.peters-wingst.de](http://www.peters-wingst.de)

NEU

TIPP

Genießen Sie während der Spargelzeit auch unser  
Spargel-Amusebouche-Menue, 12 oder 9 Gänge.  
**Ganz besondere mmmhhh-Momente erwarten Sie!**



# Handwerkliche Kochkunst

KOCHKURSE

## Grillen im Herbst "Wild & Apfel"

GEGRILLTE PFEFFER-APFELRINGE  
mit Rehschinken und Meerrettich-Schmand

KÜRBIS-GRIESS-SCHNITTE  
auf Wildfleisch-Apfel-Bolognese

WILDSCHWEINRÜCKEN  
gefüllt mit Salbei und Apfel  
auf Karotten-Ingwer-Stampf  
und Wacholder-Rauchsatz

GEGRILLTES SCHOKOLADEN-APFEL-TÄSCHCHEN  
mit Vanilleeis

17.09., 24.09., 08.10., 15.10., 22.10.2022  
BEGINN: 11:30 UHR

**99,80 € pro Person**

jeweils inklusive aller Getränke während der Kochkurse



## GIN-TASTING

6 verschiedene Gin-Variationen  
dazu reichen wir

6 kleine kulinarische Köstlichkeiten

09.09. und 10.09.2022 – BEGINN: 18.30 UHR

€ 79,-



# Handwerkliche Kochkunst

WEINDEGUSTATION

## Winger-Sommer-Gartenfest

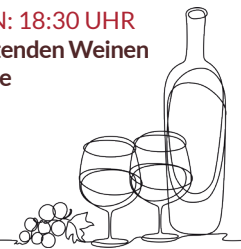
Auf unserer Garten-Terrasse  
servieren wir Ihnen in lockerer Atmosphäre  
viele kleine Köstlichkeiten  
von Anti-Pasti über Fingerfood  
bis hin zu Eis-Spezialitäten!

Genießen Sie den lauen Sommerabend  
bei Live-Musik und exquisiten Weinen.

Drei deutsche Winzer stellen ihre  
Weine vor, informieren Sie umfangreich  
und servieren so manchen leckeren Tropfen.

08.07. UND 09.07.2022 – BEGINN: 18:30 UHR  
Preis pro Person **99,90 €** mit begleitenden Weinen  
Preis pro Person **69,90 €** ohne Weine

– wir bitten um Tischreservierung –



TIPP

**Besonderes Übernachtungs-Angebot**  
für den 08. und 09.07.2022  
Pro Person im Doppelzimmer **ab 29,00 €**  
Frühstück **9,90 €** pro Person

