

## Weißweine Rheinessen

### 2017er Steitz

Grauer Burgunder QbA  
Gutsabfüllung, Weingut Steitz  
ausgewogener Weißwein mit  
wenig Säure  
trocken  
0,2l 5,80 €

### 2018er Hip-Hop

Dornfelder QbA  
Weingut Fischborn Bergehof  
unkomplizierter Wein, Aromen  
von Erdbeere und Himbeeren  
feinherb  
0,2l 5,80 €

### 2018er Sun Downer

Scheurebe QbA  
Weingut Fischborn Bergehof  
Aromen von Blüten  
feinherb  
0,2l 5,80 €

### 2018er Everybody's Riesling

Riesling  
Weingut Fischborn Bergehof  
ausgewogene Säure, Aromen  
von Zitrus  
feinherb  
0,2l 5,80 €

## Rotwein Pfalz

### 2016er Leimener Mannaberg

Portugieser Rotwein QbA  
Adam Müller  
fruchtig, harmonisch  
halbtrocken  
0,2l 6,70 €

## Rotwein Franken

### 2015er Castell 1224

Qualitätswein VDP  
Gutsabfüllung  
rotes Früchtepotpourri wie  
Blau- und Brombeeren  
trocken  
0,2l 6,70 €

## Softdrinks

### Sinalco

Cola, Orange, Zitrone  
0,3l 2,90 €

### Saft-Schorlen von der Mosterei Albers

Apfel-Quitte,  
Apfel-Holunderbeere  
0,2l 2,50 €

### Mineralwasser

Vilsa medium  
0,25l 2,40 €  
0,75l 5,90 €

## Bier

**Ratsherrn Pils**  
0,3l 3,00 €

**Ratsherrn Rotbier**  
0,3l 3,00 €

## Die Pop-up-Chefs



Maximilian Meyer Sarah Voigt Eike Peter Christina Both Christian Röndigs Jan-Luca Umlandt

## Franzi-Secco

wir begrüßen Sie mit  
einem Franzi-Secco  
von der Domaine  
Castell und  
wünschen  
Ihnen einen  
genussvollen  
Abend!

Ihr Team  
der  
Pop-up-Chefs

nächster Termin: Pop-up-Restaurant „Der mit dem Wolf kocht“  
29.06.2022 um 18.00 Uhr & 30.06.2022 um 12.00 Uhr  
Liegehalle im Kurpark Wingst, neben dem Kiosk  
-wir bitten um Reservierung -

2

**Peters**  
Das Genusshotel in der Wingst

**Peters – das Genusshotel in der Wingst**  
Bahnhofstraße 1 • 21789 Wingst  
Telefon 04778 279 • Telefax 04778 7474  
info@peters-wingst.de • www.peters-wingst.de

04.05.2022 18.00 Uhr  
05.05.2022 12.00 Uhr

**Speise- und Getränkekarte**  
**Kräuter & Blüten**  
Gärtnerei Harms – Oberndorf

Pop-up  
**Restaurants**

in Verantwortung der Auszubildenden  
von Peters - das Genusshotel in der Wingst

Mit Führung durch die  
Gewächshäuser der Gärtnerei Harms



Pop-up  
Restaurants

1

Kräuter & Blüten  
Gärtnerei Harms - Oberndorf

### Apéritif

Pop-up-Gin „Moth-fright“ 0,2l 8,50 €



Weitere Informationen auf unserer Homepage [www.peters-wingst.de](http://www.peters-wingst.de)

### Vorspeise

Gemischte Wildkräuter mit gepickelten Champignons 7,50 € ← *vegan*

Spargel-Espuma-Wolke mit Spargel-Pesto und Rauchlachs 9,50 €



### Suppe

Geflügelbrühe mit Safran, Kerbel,  
Anis-Champignons und Karotten-Rose 6,50 €

Spargel-Kokosnuss-Suppe mit Bärlauch-Pesto 6,50 € ← *vegetarisch*



### Hauptgang

Feine Kräuter-Bandnudeln aus dem Parmesanleib  
mit karamelierten Nüssen und gebratenem Spargel  
am Tisch serviert 16,50 € ← *vegetarisch*

Karamelisierter Schweinebauch süß-sauer  
auf feinen Kräuter-Bandnudeln aus dem Parmesanleib  
am Tisch serviert und mit Wiesenkräuter-Schnaps flambiert 17,50 €

Fischfilet aus dem Wok im Kräuterteig gebacken  
auf Frankfurter Grüner Sauce mit Römerkartoffeln 19,90 €

Rinderhüfte sous vide 18 Stunden im Aromabeutel gegart  
dazu Explosions-Kräuterbutter, Römerkartoffeln, Salatteller 22,50 €



### Dessert

Basilikum-Limetten-Sorbet auf Rhabarber-Muß 5,50 € ← *vegan*

Lavendel-Creme-Brûlée mit Ananas-Kokosnuss-Espuma 6,00 €