

Event-Highlights

Juli bis Dezember 2022



MOIN und herzlich willkommen

im Pierspeicher Hotel & Restaurant

Von musikalischen Events in unserer Outdoor-Lounge über saisonale Köstlichkeiten bis hin zu unserem festlichen Silvestermenü: Kommen Sie vorbei und genießen Sie unsere einzigartige Location mit Schleiblick!

Wir freuen uns auf Sie!



*Robert Maybach,
Chefkoch im
Pierspeicher*



Juni & Juli

Pierspeicher unplugged

Unsere Termine für 2022
immer dienstags von 19.30 bis 21.30 Uhr

28.06. Sarah Weiß

05.07. Paul Eastham

12.07. Micha & Sarah

19.07. Frank Plagge

26.07. Campfire Cavaliers

In unserer Outdoor-Lounge - direkt an der Schlei - genießen wir
laue Sommerabende in ungezwungener Atmosphäre mit bester
Live-Musik, Bratwurst und kühlen Getränken.

EINTRITT FREI!

Verzehr nach Lust &
Laune. Der Hut für die
Musiker geht rum.





August



Am Abend
servieren wir Ihnen unser
3 gängiges „Wine & Dine“
Menü.

45 € p. P. inkl. Aperitif

Sie können auch eine
korrespondierende Wein-
begleitung für
29 € p. P. buchen

WEINFEST | Sonntag | 28.08. von 12 - 18 Uhr

An diesem Tag dreht sich bei uns alles rund um das Thema Wein. Ob Riesling, Chardonnay, Dornfelder oder Spätburgunder. Markus Pfaffmann, vom Weingut Karl Pfaffmann aus der Südpfalz, wird für jeden Geschmack den passenden Wein im Gepäck haben.

Natürlich darf ein Klönschnack und die Flasche für Zuhause nicht fehlen! Auch für das leibliche Wohl wird gesorgt, denn unser Küchenchef Robert Maybach wird Sie mit korrespondierenden kleinen Köstlichkeiten verwöhnen.

Wer kommt, der kommt. Wer nicht, der nicht.

Verzehr nach Lust und Laune.



September

KÜCHENPARTY 1.0

Samstag | 24.09. von 18.30 - 22 Uhr

An diesem Abend steht Robert Maybach und sein gesamtes Küchenteam im Fokus des Geschehens. In locker-légèrer Atmosphäre warten Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang und Dessert an verschiedenen Genuss-Stationen in der Küche und im Restaurant auf Sie.

Freuen Sie sich auf einen interaktiven Abend mit netten Gesprächen, köstlichen Getränken und leckeren Gerichten!

Karten für dieses Event erhalten Sie an unserer Rezeption.

59 € p.P.
inkl. Begrüßungs-
getränk.



Oktober

ABGRILLEN UND ANPUNSCHEN

Sonntag | 23.10. von 14 – 17 Uhr

Wer angrillt muss auch abgrillen!

Auf unserer überdachten Terrasse werfen wir den Grill ein letztes Mal in diesem Jahr an und holen die Punschbecher aus dem Sommerlager. Mit Bratwurst, Punsch und nettem Klönschnack läuten wir den Herbst und Winter ein.

Wer kommt, der kommt. Wer nicht, der nicht.

Verzehr nach Lust und Laune.



*Natürlich haben
wir auch eine
vegane Grillwurst
im Angebot.*



WILD AUS EKENIS

Die Wilderei Ekenis steht für 100 % Natur pur! In heimischen Revieren wird das Wild von Andreas Book und Jan Hansen gehegt und gejagt. Mehr Regionalität geht also nicht! Freuen Sie sich den gesamten Oktober über auf eine abwechslungsreiche Wildkarte und überzeugen Sie sich selbst!



WHISKY-TASTING | Freitag | 28.10. ab 19 Uhr Ein entspannter Abend voller Genuss!

Erfahren Sie Wissenswertes rund um das schottische Nationalgetränk und genießen Sie einen Abend in geselliger Runde. In einem ausführlichen Praxispart testen Sie sich durch die Vielfalt der Single-Malt-Whiskys. Ob süß, torfig, rauchig oder blumig – der Whisky-kenner Hans Günter Lund nimmt Sie mit auf eine Reise voller Geschmackserlebnisse und erzählt von seinen zahlreichen Reisen durch die Destillerien Schottlands.

69,- € p.P. inklusive 6 hochwertiger
Whiskys und kleiner Snacks.

*Karten für diesen Abend erhalten Sie
an unserer Rezeption im Pierspeicher.*



November & Dezember

MUSCHELN

Während unserer Öffnungszeiten im November gibt es bei uns frische Muscheln, klassisch aus dem Weißweinsud. Genuss garantiert!

Bitte reservieren Sie zeitig einen Tisch.

GÄNSEESSEN

Eine köstliche Tradition – natürlich auch bei uns!

Genießen Sie ab dem 11. November knusprig, confierte Gänsekeule aus unserer Pierspeicher-Küche. Ob in geselliger Runde, mit der Familie, mit den Kollegen oder zu zweit: Auf unserer abwechslungsreichen Gänsekarte werden Sie ganz bestimmt fündig!

Wir freuen uns auf Sie!

GANS TO GO

Keine Lust über die Feiertage zu kochen? Kein Problem! Unsere sous vide vorbereitete Gänsekeule mit Rotkraut, Klößen und Jus können Sie inklusive „Kochanleitung“ bei uns im Restaurant per Mail unter restaurant@pierspeicher.de oder telefonisch unter 04642 925027 vorbestellen.

*Einfach bis
spätestens 19.12.
reservieren und am
1. oder 2. Weihnachts-
tag abholen.*

42,- € pP.



Adventssonntage

27.11. | 04.12. | 11.12. | 18.12.

Freuen Sie sich an den Adventssonntagen auf weihnachtliche Köstlichkeiten von früh bis spät.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

8.00 – 11.00 Uhr

Neben unseren Klassikern wie knackfrischen Brötchen, Rührei, Obst, Joghurt, Müsli, Säften und Sekt erwarten Sie zusätzlich weihnachtliche Köstlichkeiten.

25,- € p.P.

BRUNCH | 11.30 – 14.30 Uhr

Bei unserem kalt – warmem Buffet warten – neben den Frühstücksklassikern auch Vorspeisen, Suppe, Hauptgerichte (Fisch, Fleisch, vegetarisch und vieles mehr) mit abgestimmten Beilagen sowie winterlichen Dessertvariationen auf Sie.

42,- € p.P., inkl. Empfangsgetränk



*Bitte reservieren Sie zu allen Angeboten zeitig einen Tisch.
Tel.: 04642 925027*

ABENDESSEN

17.00 – 21.00 Uhr

Am Abend können Sie aus unserer weihnachtlichen Karte wählen und in festlich-gemütlicher Atmosphäre schlemmen.

GENUSS AN DEN FEIERTAGEN

25. & 26.12

Am 1. und 2. Weihnachtstag freuen wir uns auf Ihren Besuch. Ob zu unserem Frühstücksbuffet, zum Mittag- oder Abendessen: Genießen Sie die weihnachtliche Stimmung bei uns im Pierspeicher und lassen Sie sich von unserem Küchen- und Serviceteam verwöhnen.

*Am 24.12 ist unser Restaurant geschlossen.
So können alle Mitarbeiter den Heiligabend im Kreise ihrer Lieben verbringen.*

Ihre Weihnachtsfeier

Ob mit der Familie, mit Freunden oder den Kollegen:
Bei uns genießen Sie ein köstliches Essen, frisch gezapftes Bier,
korrespondierende Weine und eine gemütliche Atmosphäre.

Unser Angebot:

Aperitif | 3-Gang Menü nach Wahl der Küche
(gerne auch vegetarisch oder vegan)

45,- € p. P. (die Pauschale gilt ab 10 Personen)

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein
individuelles Angebot!

*Zusätzlich ist eine
Getränkepauschale für
39 € p.P. buchbar
(gilt für 4 Stunden in-
klusive Bier, Hauswein,
Sekt, Softs und Kaffee)*



*Karten
für diesen Abend
erhalten Sie an
unserer Rezeption
im Pierspeicher.*

Silvester-5-Gänge Menü

Samstag | 31.12. um 18 Uhr

Den Jahresabschluss feiern wir gebührend mit einem exklusiven 5 Gänge Menü. Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen Abend mit kulinarischen Köstlichkeiten und einer festlichen Atmosphäre.

18.00 Uhr

Willkommensgetränk

.....

18.30 Uhr

5-Gang-Menü (weitere Infos in Kürze)

.....

ca. 21.30 Uhr

Ende des Menüs

22.00 Uhr

Das Restaurant schließt, damit auch unsere Mitarbeiter Zuhause mit Ihren Lieben den Jahreswechsel feiern können. Für jeden Gast gibt es einen Champagner „to go“.

95,- € p.P.,

inklusive Willkommensgetränk,

5-Gang-Menü und Champagner „to go“

Überraschend anders

Im Pierspeicher Restaurant mixt Weltenbummler und Küchenchef Robert Maybach Gewürze und Zubereitungsarten aus aller Welt mit regionalen Produkten und einer großen Portion Kreativität.

Auf der Suche nach einer Geschenk-idee? Gerne stellen wir Ihnen für alle unsere Events auch einen Geschenkgutschein aus.



Frühstück



Snacks



Kaffee



Abendessen

Reservieren Sie Ihren Tisch gerne direkt über den QR Code:



PIERSPEICHER KAPPELN | Am Hafen 19c | 24376 Kappeln
restaurant@pierspeicher.de | +49 (0) 4642 925027

 pierspeicher_kappeln  Pierspeicher Hotel & Restaurant