

# Kulinarische Highlights

November 2021 bis Januar 2022





# Moin

## und herzlich willkommen

Lassen Sie sich im Herbst und Winter von Robert Maybach und seinem Team kulinarisch verwöhnen. Regionale Zutaten kombiniert unser Vollblut-Küchenchef mit Gewürzen und Zubereitungsarten seiner Stationen in der Schweiz, Neuseeland und den Niederlanden – einfach überraschend anders eben! Übrigens verwöhnen wir Sie auch außerhalb der kulinarischen Highlights mit köstlichen Gerichten und leckeren Getränken. Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Homepage.



*Robert Maybach,  
Chefkoch im  
Pierspeicher*

*Auch für Ihr Meeting  
oder Workshop  
haben wir eine pas-  
sende Räumlichkeit!*



# Martinsgans

vom 11.11.2021 bis 28.11.2021

Eine köstliche Tradition - jetzt auch bei uns!  
Genießen Sie eine knusprige Martinsgans in geselliger  
Runde, welche am Tisch für Sie tranchiert wird.

**GANZE GANS** | klassisch gefüllt  
Preiselbeerjus | Servietten-Knödel | Dauphine Kartoffeln  
Apfel-Rotkohl | Rosenkohl | Maronen

**ANGEBOT FÜR 4 PERSONEN**

**49,50 €** pro Person

**198,- €** für die ganze Gans

*Am 24. Dezember  
ist unser Restaurant  
geschlossen. So können  
alle unsere Mitarbeiter  
das Fest gemeinsam mit  
Ihren Lieben  
verbringen.*

# Adventssonntage

28.11. | 5.12. | 12.12. | 19.12.

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,- € pro Person**

## LUNCH | 12.30 - 14.30 UHR

Wählen Sie - ganz individuell nach Ihren Wünschen - aus unserer weihnachtlichen Karte.



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

## ABENDESSEN

17.00 - 21.00 UHR

Wählen Sie aus unserer weihnachtlichen Abendkarte oder genießen Sie unser festliches 3-Gang Menü:

Wildpastete mit Backpflaumengel | Brioche  
Wildkräutersalat | Preiselbeer-Dressing

.....

Rosa gebratene Entenbrust | Sautierter  
Rosenkohl | Hausgemachte Semmelknödel

.....

Gewürzspekulatiuscreme im Zartbitterbarren  
Ziegenmilch-Pflaume-Zimt - Eis (Jahnkes)

Natürlich halten wir auch eine vegetarische Variante bereit!

**45,- € pro Person, inkl. Aperitif**



# Weihnachtessen

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,- € pro Person (die Pauschale gilt ab 10 Personen)**

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

# Silvester-5-Gänge Menü

Den Jahresabschluss feiern wir gebührend mit einem exklusiven 5 Gänge Menü.  
Als Krönung des Jahres können Sie sich auf einen stimmungsvollen Abend in festlicher  
Atmosphäre mit einer Kreation aus fünf raffinierten Gerichten freuen.

## 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,- € pro Person,

inklusive Willkommensgetränk,

5-Gang-Menü und Champagner „to go“

# Whisky-Tasting am 21.01.22

## 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 Whiskykenner Hans Günter Lund nimmt Sie mit auf eine Reise voller Geschmackserlebnisse und erzählt von seinen zahlreichen Reisen durch die Destillerien Schottlands.

**Beginn:** 19.00 Uhr

**69,- €** pro Person inklusive 6 hochwertiger Whiskys und kleiner Snacks.

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

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

 pierspeicher\_kappeln  Pierspeicher Boutiquehotel Kappeln

*Das perfekte  
Weihnachts-  
geschenk!*

