

# Kulinarische Highlights

Januar bis Juni 2022



# MOIN und herzlich willkommen

## im Pierspeicher Hotel & Restaurant

Genießen Sie regionale und kreative Gerichte, erlesene Weine und einen authentischen Service in unserem Restaurant. Küchenchef Robert Maybach kombiniert regionale Zutaten mit Gewürzen und Zubereitungsarten seiner Stationen in der Schweiz, Neuseeland und den Niederlanden – einfach überraschend anders eben!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



*Robert Maybach,  
Chefkoch im  
Pierspeicher*



**Whisky-Tasting  
am 21.01.22**

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

**Karten erhalten Sie an  
der Rezeption.**

# Valentins-Menü

Montag | 14.02. ab 17.00 Uhr

Wir servieren Ihnen ein prickelndes 3-Gänge Menü und Sie genießen den Abend mit Ihrem Herzensmensch!

Norwegische Jakobsmuschel | Quittengel | Rauchaal | Pampelmuse  
Butter Crumble

Vegi: Gebrannte Feigen | Flensburger Blüten-Honig | Ricotta |  
Wildkräuter | Landbrot

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an eigener Jus | geräuchertes  
Bete-Gel | Baby-Frühlingslauch | Kartoffelsoufflee

Vegi: Offene Lasagne vom Holsteiner Kohlrabi | geröstete Haselnüsse | Waldpilze

Mousse von der Valrhona Ruby Schokolade | Litschi | Rosenblattkrokant

49 € pro Person  
3-Gang Menü inkl.  
Liebes-Cocktail

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





## Muschelessen

Klassisch im Weißweinsud oder im „Pierspeicher-Style“ à la Robert Maybach?

Egal für welche Variante Sie sich entscheiden:

Vom 07. bis 13. März servieren wir Ihnen - jeweils ab 17 Uhr - frische Muscheln.

Genuss garantiert!

## Angrillen & Abpunschen

Sonntag | 06.03. | 14.00 bis 17.00 Uhr

Am 20. März ist Frühlingsanfang. Somit ist bereits heute der perfekte Tag um den Grill aus dem Winterlager zu holen und die Punschbecher ein letztes Mal zu füllen.

Auf unserer gemütlichen Terrasse gibt es leckere Bratwurst vom Sattelschwein und backfrisches Ofenbaguette. Natürlich haben wir auch eine vegane Variante im Angebot.

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

Verzehrt wird nach Lust & Laune.



# Sushi trifft norddeutsches Rind

Samstag | 09.04. | 18.00 - 22.00 Uhr

Zwei Komponenten, die man nicht auf Anhieb kombinieren würde, stehen an diesem Abend im Fokus des Geschehens. Getreu unserem Motto: „Überraschend anders eben“!

Von klassisch über vegetarisch bis hin zu überraschend anders: David Siahaan aus Hamburg kreiert für Sie Sushi in verschiedenen Styles. Ebenso können Sie einen Blick in unsere Küche werfen, wo Küchenchef Robert Maybach norddeutsches Rind von regionalen Erzeugern in verschiedenen Variationen zubereitet.

Ein kleiner Klönschnack mit den beiden Köchen darf natürlich nicht fehlen. Und den einen oder anderen Tipp für Zuhause gibt es sicherlich auch mit auf den Weg.

**69 €** pro Person

inkl. Getränkepauschale (Bier, Wein, Softgetränke)

*Karten erhalten Sie an unserer  
Rezeption!*



# Ostern ist Zeit zum Schlemmen!

## Karfreitag | 15.04. ab 17.00 Uhr

Wählen Sie zwischen einem köstlichen 3-Gang-Fischmenü oder ganz individuell aus unserer Karte.

**3-Gang-Fischmenü: 49 €** pro Person inkl. Aperitif

## Ostersonntag & Ostermontag

Von 12.30 bis 15.00 Uhr können Sie unseren Osterlunch genießen.

Freuen Sie sich auf Leckereien vom Buffet wie zum Beispiel eine köstliche Osterlammkeule – frisch aus dem Ofen – sowie Möhrenkuchen, Hefezopf und viele weitere österliche Speisen.

**45 €** pro Person inkl. Aperitif, Tee, Kaffee & Kaffeespezialitäten

Ab 17.00 Uhr servieren wir Ihnen an beiden Tagen ein festliches 3-Gang-Ostermenü oder Sie wählen individuell aus unserer Speisekarte.

**49 €** pro Person inkl. Aperitif

*Für unsere kleinen Gäste gibt es ein spannendes Ostereier suchen!*

*Sie möchten passend zum Menü die Getränke genießen? Kim hat hierzu perfekt korrespondierende Weine ausgesucht. Weinbegleitung zum 3-Gang Menü:*

**29 € p. P.**

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

 pierspeicher\_kappeln  Pierspeicher Boutiquehotel Kappeln

# Mai

Sonntag | 08.05. ab 17.00 Uhr

Egal ob zwei oder drei Generationen oder doch mit der gesamten Familie: Heute feiern wir die Mamas dieser Welt. Zur Feier des Tages bekommen diese heute ein Dessert auf's Haus, wenn sie mit ihrem Kind / ihren Kindern zu uns zum Essen kommen.

*Bitte reservieren Sie unter dem Stichwort „Mama“ einen Tisch.*



*Mama soll das komplette Verwöhnprogramm erhalten? Bei Buchung einer Übernachtung mit Abendessen in unserem Restaurant, laden wir Mama und eine Begleitperson zum Frühstück am nächsten Morgen ein.*

# Mai | Juni

**Spargelzeit: Jetzt wird's wieder richtig lecker!**

Ob grün oder weiß, ob klassisch oder überraschend anders: Wir widmen diesem leckeren und vielseitigen Gemüse eine ganz eigene Karte.





## Pierspeicher unplugged

Unsere Termine für 2022

28.06. | 05.07. | 12.07. | 19.07. | 26.07.

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.

*Unser Yoga- und  
Veranstaltungsraum im  
7. Stock eignet sich auch  
ideal für Ihr persönliches  
Event. Ob Yoga, Tagung oder  
Workshop: Sprechen Sie uns  
gerne an!*

