WEINBEK

HOTEL, RESTAURANT & WEINKAUFSLADEN



TERMINE 2026/27

GENUSS IST ZEIT, DIE BLEIBT!

Unter diesem Motto starten wir auch dieses Jahr wieder in unsere Veranstaltungszeit.

Neben Altbekanntem haben wir uns dieses Jahr auch wieder besondere Abende mit euch im Auftrag des Genusses einfallen lassen.

Bei den Seminaren gilt eine Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen.
Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl behalten wir uns vor, den Termin abzusagen oder zu verschieben.

Für alle hier angebotenen Veranstaltungen erstellen wir euch gerne **Gutscheine als Geschenkidee** zu Weihnachten!







NEU AB DIESEM JAHR

sind unsere regelmäßig durchgeführten Veranstaltungen.

Jeden 1. Freitag im Monat

CHEFSTABLE

Jeden 1. Freitag im Monat verwöhnen wir euch in familiärer Runde mit maximal 14 Personen mit einem 5-Gang-Menü.
99,50 € pro Person inkl. Wasser, korrespondierender Weine und Moderation

ab Januar 2027
Jeden 2. Donnerstag im Monat von 19:30 – 21:30 Uhr

4ER FLIGHT

4 Weine – 2 Stunden – immer wechselnd, immer am 2. Donnerstag im Monat.
Leicht und verständlich entdecken wir 4 Weine.
Werdet Teil der „Weinklugscheißerfamilie".
29,50 € pro Person inkl. Wasser, Wein und Snack

BITTE RESERVIERT RECHTZEITIG UND SICHERT EUCH DIE BESTEN PLÄTZE!



NOVEMBER 2026

06.11. – Beginn 18:30 Uhr

CHEFSTABLE

01.11. – 21.11.

GÄNSEBRATENZEIT

In dieser Zeit haben wir Gänsebraten portioniert regulär für euch auf der Karte.
Für mindestens 4 Personen könnt ihr auch eine ganze Gans bestellen,
die wir dann am Tisch für euch tranchieren.
Hierfür benötigen wir eure Reservierung mindestens 2 Tage im Voraus.

26.11. – Beginn 18:30 Uhr

WEIHNACHTSWEINE

Weihnachten rückt näher und somit auch die Zeit für die besonderen Weine.
An diesem Abend genießen wir feierliche Weiße und Rote.
69,50 € inkl. Weine, Wasser, Moderation und Häppchen

Weihnachten, Geburtstag, Hochzeit oder einfach mal Danke sagen.
Und immer dieselbe Frage: **Was schenk ich bloß?**

GENUSS NATÜRLICH!

Ob Weinpräsente oder ein Genussgutschein – wir sind hier und beraten
euch, damit ihr es bei der Auswahl leichter habt.



DEZEMBER 2026

Im Dezember fällt der Chefstable leider aus.

06.12. – Beginn 12:00 Uhr

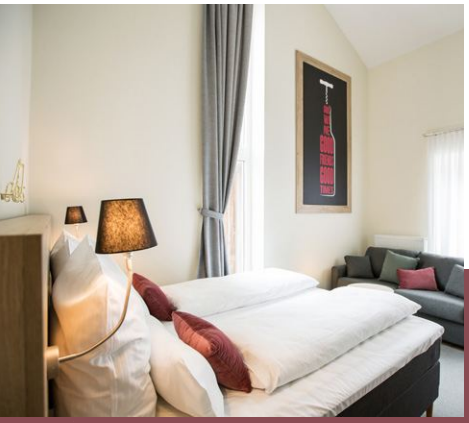
TAFELSPITZESSEN

Seit über 40 Jahren etabliert am 2. Advent.
Frische Suppe vorweg und danach gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce, eingelegtem Kürbis, eingekochten Quitten, Bohnen und Salzkartoffeln.
32,50 € pro Person – Reservierung notwendig

Abholung am 24.12.

WEIHNACHTLICHES ESSEN

Wie in den letzten Jahren bereiten wir euch unseren Entenbraten und Rouladen für zu Hause vor. Ihr bekommt eine genaue Beschreibung, wie ihr dieses Essen zu Hause so zubereiten könnt, als hättet ihr nie etwas anderes gemacht.
Feinheimischer Genuss aus eurer Küche – und ihr gewinnt wertvolle Zeit für die schönen Seiten des Weihnachtsfestes. Selbstverständlich wird es auch ein vegetarisches/veganes Gericht geben.
Das genaue Angebot wird in den nächsten Wochen erstellt.





LAZY LIVING

buchbar von November 2026 bis Mai 2027

PURE LANGEWEILE GENIESSEN!

Ein Wochenende ohne Plan und ohne Termine. Gebt euch ganz der Langeweile hin und genießt, was daraus wird. Pure Langeweile ist Erholung, Entschleunigung, Kreativität und vor allem das, was Ihr daraus macht.

WAS WIR EUCH BIETEN:

- Anreise samstags
- am Anreisetag ein 3-Gang-Menü bei uns im Restaurant
- sonntags nach dem ausgiebigen Frühstück eine Flasche Wein auf dem Zimmer
- Saunanutzung bis 20:00 Uhr
- eine große Auswahl guter Bücher
- Am Montag nochmal fein frühstücken und dann geht's gestärkt nach Hause.

139 € pro Person im Doppelzimmer
199 € pro Person im Einzelzimmer

buchbar von Samstag bis Montag



JANUAR 2027

08.01. – Beginn 18:30 Uhr

CHEFSTABLE

14.01. – Beginn 19:30 – 21:30 Uhr

4ER FLIGHT

22.01. – Beginn 18:30 Uhr

KÄSE UND WEIN

Norddeutschland entwickelt sich immer mehr zu einem Käseland.
Mit unseren Feinheimisch e.V. Partnern und internationalen Klassikern entdecken wir Käse in Verbindung mit feinen Weinen.
54,50 € inkl. Wasser, Wein, Käse und Häppchen

ÜBERNACHTUNG DAZU?

Bei allen Veranstaltungen bieten wir euch unser Doppelzimmer zum vergünstigten Preis inkl. Frühstück und Saunanutzung an:

115 € pro Zimmer/Nacht bei Belegung mit 2 Personen
94 € pro Zimmer/Nacht als Einzelzimmer

Reserviert also direkt beides, dann ist der Spaß umso größer.



FEBRUAR 2027

05.02. – Beginn 18:30 Uhr

CHEFSTABLE

11.02. – Beginn 19:30 – 21:30 Uhr

4ER FLIGHT

19.02. – Beginn 18:30 Uhr

KÄSE UND WEIN

Norddeutschland entwickelt sich immer mehr zu einem Käseland.
Mit unseren Feinheimisch e.V. Partnern und internationalen Klassikern entdecken wir Käse in Verbindung mit feinen Weinen.
54,50 € inkl. Wasser, Wein, Käse und Häppchen

27.02. – Beginn 18:30 Uhr

NORDDEUTSCHE TAPAS UND WEIN

Wir können nur norddeutsch und nehmen euch mit auf die Reise durch unsere Küche. In kleinen Portionen gibt die Küche alles. Der Weinkell(n)er wird strapaziert und holt feine Tropfen für euch. Gesellig und kurzweilig ist das Thema an diesem Abend.
89,50 € pro Person inkl. Wasser, Weine und Moderation



FEBRUAR & MÄRZ 27

vom 05.02. – 14.03.2027 täglich zu unseren Restaurantzeiten

KOCHSTERNSTUNDEN

Wie bereits im letzten Jahr werden wir auch 2027 bei den Kochsternstunden der Kieler Nachrichten teilnehmen und haben euch dafür 2 handwerkliche Menüs zusammengestellt. Selbstverständlich bieten wir euch dazu eine persönlich zugeschnittene Weinbegleitung. Menü und Preise werden über die Kieler Nachrichten kommuniziert.

05.03. – Beginn 18:30 Uhr

CHEFSTABLE

11.03. – Beginn 19:30 – 21:30 Uhr

4ER FLIGHT

19.03. – Beginn 18:30 Uhr

OSTERWEINE

Der Fisch an Karfreitag, das Lamm an Ostern sind auf der Suche nach einem Partner. Wir sind die Vermittler. Helft mit! 54,50 € inkl. Wasser, Wein und Häppchen

25.03. – Beginn 18:30 Uhr

NORDDEUTSCHE KLASSIKER

Sauerfleisch, Rübenmus, Matjes, Labskaus, Schnüsch – das geht nur mit Bier! Nö! Entdeckt mit uns, wie auch die vermeintlichen Biergerichte wunderbar mit Wein harmonieren. In diesem Menü wird es erfrischend herzhaft.
84,50 € pro Person inkl. Wasser, Wein und Moderation



APRIL 2027

02.04. – Beginn 18:30 Uhr

CHEFSTABLE

08.04. – Beginn 19:30 – 21:30 Uhr

4ER FLIGHT

NOCH IN PLANUNG:

Wenn aus einer Schnapsidee Realität wird.

1 WEIN – 4 MEINUNGEN

Vier Sommeliers stellen sich dem Battle, vor euren Augen Weine blind zu verkosten und diese zu beschreiben. Ihr seid live dabei und könnt mitentscheiden. Nah dran oder voll daneben – alles kann geschehen.

Purer Spaß garantiert. Ernst bleibt leider auf der Strecke.





MAI 2027

07.05. – Beginn 18:30 Uhr

CHEFSTABLE

13.05. – Beginn 19:30 – 21:30 Uhr

4ER FLIGHT

22.05. – Beginn 18:30 Uhr

WINZERFEST

Wie jedes Jahr beenden wir unser Programm mit dem Winzerfest.
Ein lebendiger Abend ohne feste Plätze.
Streift durch das Weinbek und entdeckt in jedem Raum einen anderen Winzer und zu jedem Winzer gehört ein Koch mit passenden Kleinigkeiten aus unserer Küche.
79,50 € inkl. Wasser, Wein, Speisen und Moderation



GESTALTET EUREN EIGENEN ABEND

Ab 8 Personen gestalten wir mit euch zusammen einen Genussabend ganz auf euren Geschmack abgestimmt.

Wir freuen uns, euch zu genussreichen Abenden begrüßen zu dürfen!

Weinbek, Familie Achilles
Rendsburger Str. 34 in 24787 Fockbek
Telefon: 04331 61230, moin@weinbek.de

WWW.WEINBEK.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

RESTAURANT

Dienstag – Samstag immer ab 17:00 Uhr
Für Veranstaltungen außerhalb dieser Zeiten sind wir auch für euch da.
Fragt einfach nach. Wir haben Platz für 8-100 Personen.

WEINHANDEL

Montags geschlossen
Wenn ihr wisst, was ihr wollt, kommt einfach vorbei.
Wenn ihr eine spezielle Beratung benötigt, sagt vorher kurz Bescheid, dann können wir direkt einen Termin ausmachen.