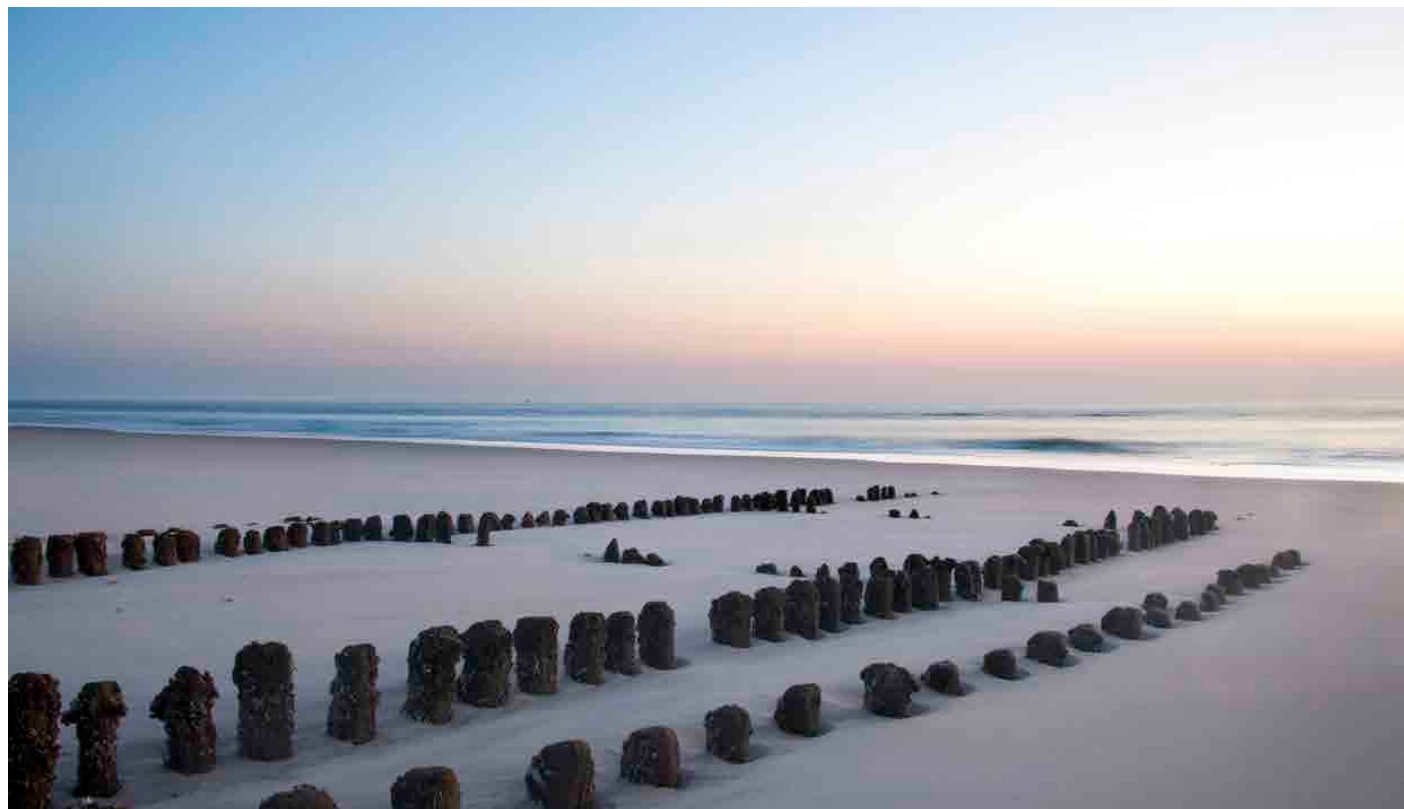


KULINARISCHE ERLEBNISSE 2022|23







Manche glauben, Sylt wäre eine Insel. Stimmt ja auch. Aber Sylt ist Spirit. Entdeckerfreude. Genusswandeln. Innehalten. Nase in den Wind halten. Losrennen. Meeresrauschen. Ankommen. Moin, Lieblingsinsel. Groß wie nie ist die Sehnsucht nach Meer, nach Sand unter den Füßen, Salz auf der Haut, dem dramatischen Spektakel am Himmel, den vielfältigen Genüssen, die zwischen wildem Meer, mildem Watt, weiter Heide und kuscheligen Friesenwällen auf jeden Gast warten. Wer Sylt liebt, ist vernarrt in dieses ganz besondere Lebensgefühl. Nach strapaziösen Monaten, den alltäglichen Verwirrungen und Irrungen bietet diese Insel ihren Gästen wieder viel Vertrautes und Erhofftes und manch Neues und Überraschendes. Sylt für alle Sinne – das finden Sie an Ihrem Sehnsuchtsort BUDERSAND. Der perfekte Ort, um Sylt in allen Facetten zu genießen, Neues zu entdecken und Liebgewonnenes wiederzutreffen. Sie sind gespannt auf entspannten Genuss, haben einfach Lust auf unsere beliebten Klassiker und sind neugierig auf frische Kreationen? Willkommen auf Sylt 2022! Lassen Sie sich ein auf eine impulsive Affäre mit verführerischen Aromen und köstlichen Angeboten. Küchenchef Felix Gabel und sein Team lieben es, Sie mit ihrer Erlebnisküche zu verwöhnen. Sie haben Lust auf Sylt. Und wir haben große Lust, Ihnen Sylt und den Sylt-Spirit auf die BUDERSAND-Art jeden Tag zu unvergesslichen Momenten zu machen.

Marco Winter
(Gastgeber)

Claudia Ebert
(Eigentümerin)



Er ist ein Wertschätzer in jeglicher Hinsicht. Er hat keine Regeln. Es muss einfach alles exzellent sein. Wenn es ums Kochen, um Produkte, ums Handwerk und um Rezepte geht, dann gerät er ins Schwärmen. Er kocht nicht nur, sondern er komponiert seine Gerichte. Hinter jedem seiner Gerichte stecken Gedanken, Erinnerungen, Erlebnisse und Emotionen.

Felix Gabel ist leidenschaftlicher Koch, Denker, ein Teamplayer und Erlebnismacher zugleich – 2021 übernahm er die kulinarische Gesamtführung im BUDERSAND. Nebst Chefkoch vom KAI3, führt und begleitet Felix Gabel als Küchendirektor das kulinarische Team - und begeistert mit Ideen und Leidenschaft gemeinsam mit den Service-Teams unsere Strönholt- und BUDERSAND-Gäste.

Freuen Sie sich auf ausgefallene Kreationen im KAI3 und begeben Sie sich auf eine emotionale Reise voller Erinnerungen. Lassen Sie sich überraschen von leckeren Bargerichten oder von köstlichen und traditionellen Sylter Gerichten im Restaurant Strönholt. Entdecken Sie spannende Speisen vom Holzkohlegrill in unserer Vinothek. Seine Teams und er versprechen zahlreiche Highlights in 2022, auf die Sie sich besonders freuen dürfen.



Ganzjährig Kuchen aus der eigenen Patisserie	10
Ganzjährig BUDERSAND Bouillabaisse	11
April bis September Hörnumer Muscheln	12
August Kaviar aus dem Haus Prunier	13
Oktober Sylter Royal Auster	14
November bis März BUDERSAND High Tea	15
November und Dezember Pasta- & Trüffelzeit	16



KAI3 RESTAURANT

Privat & Exklusiv von Kochkursen bis zur Küchenparty	20
Felix & Friends	21
11. November bis 26. Dezember 2022 Gänseexpress	22
November und Dezember Trüffelwochen im KAI3	23
24. Dezember 2022 Heiligabend	24
31. Dezember 2022 Silvester	25
Karfreitag, 07. April 2023 Genießerbisshbuffet	26
BUDERSAND Sehnsucht	27



Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Ganzjährig Tafelspitz-Sonntag	30
Ganzjährig Garnelen-Freitag	31
März Strönholt's Eintopf Variationen	32
April Frühlingserwachen mit Lamm	33
Mai und Juni Die Beste Zeit des Jahres: Spargelgerichte	34
Juli und August Pfifferlingszeit	35
September Alles rund um die Nordseekrabbe	36
Oktober Wildwochen	37
November und Dezember Gans	38
24. Dezember 2022 Heiligabend	39
25. Dezember 2022 Weihnachtsbrunch	40
30. Dezember 2022 Friesenabend	41
31. Dezember 2022 Silvester	42
Neujahr, 01. Januar 2023 Neujahrsbrunch	43
Februar & Biike, 21. Februar 2023 Grünkohl und Biike	44
Ostersonntag, 09. April 2023 Osterbrunch	45



Vinothek.budersand

Mai und Juni Wagyu – das Beste Fleisch des Nordens	48
Juli und August Felix's Grillbox	49
Donnerstag, 28. Juli 2022 Sommer-BBQ mit Winzer Philipp Kuhn	50
Donnerstag, 11. August 2022 BBQ-Event mit Winzer Stefan Breuer	51

Weitere BUDERSAND-Highlights	52
Weihnachten im BUDERSAND 2022	56
Silvester im BUDERSAND 2022	57

BUDERSAND Biike 2023	58
Osterzeit BUDERSAND 2023	59
Weitere BUDERSAND-Angebote	60



Öffnungszeiten:

Täglich von 9.00 bis 24.00 Uhr
und manchmal auch ein wenig
länger.

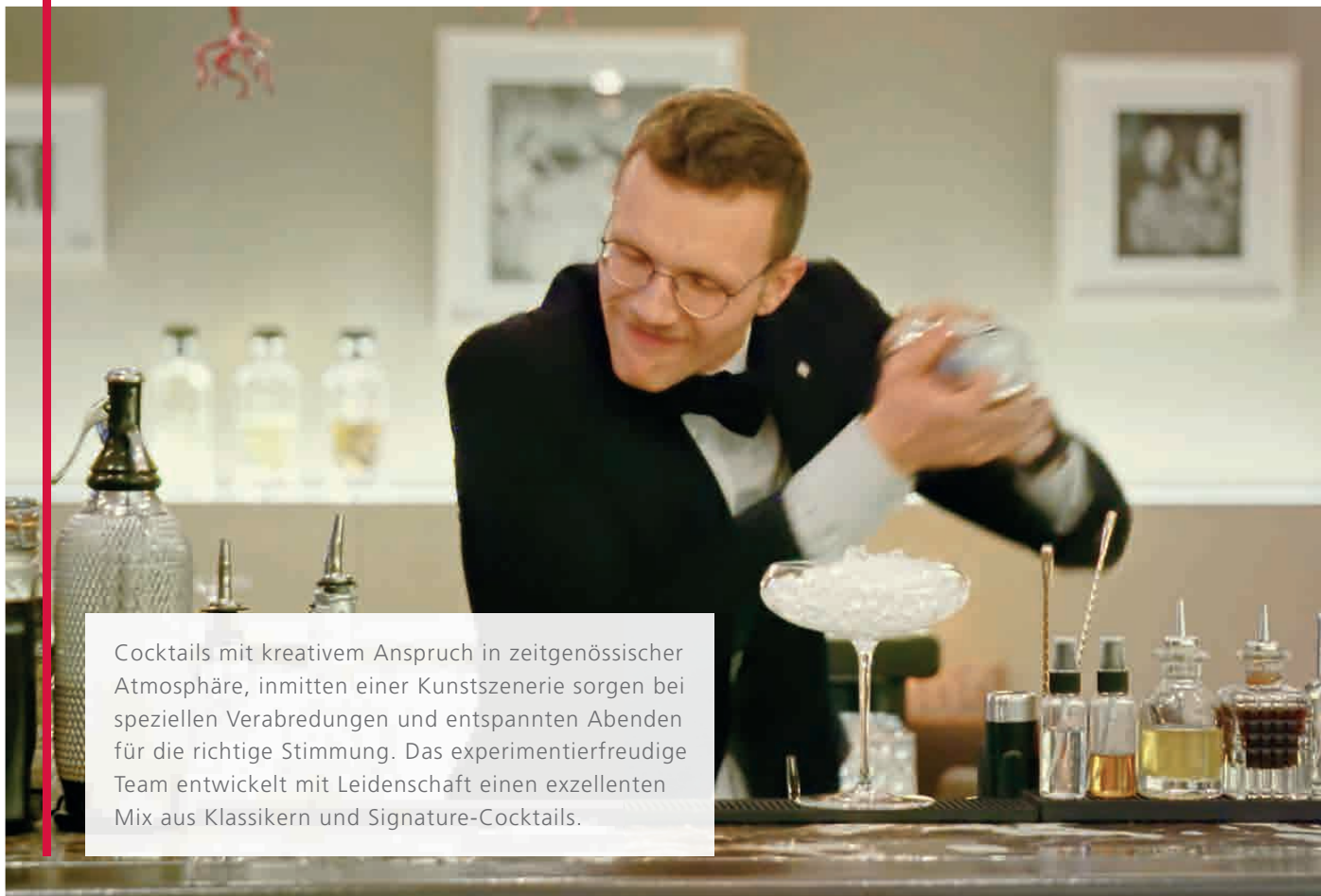
Speisenangebot
13.00 bis 22.00 Uhr



Offen und verbindlich, einladend und kommunikativ. Die Philosophie des Hauses spricht auch in der Bar.budersand für sich. Hier bekommen Sie eine großzügige Auswahl von Kaffee- und Teespezialitäten bis hin zu frisch gezapftem Bier, Cocktails, Wein und Champagner sowie eine erstklassige Auswahl an Spirituosen. Auch für Ihr leibliches



Wohl ist mit liebevoll zubereiteten Bargerichten wie beispielsweise unserer liebgewonnenen Bouillabaisse oder den Hörnummer Muscheln gesorgt. Entspannen Sie zu jeder Tageszeit in einzigartiger Atmosphäre und genießen Sie den herzlichen Service von Christian Knogler und seinem Team.



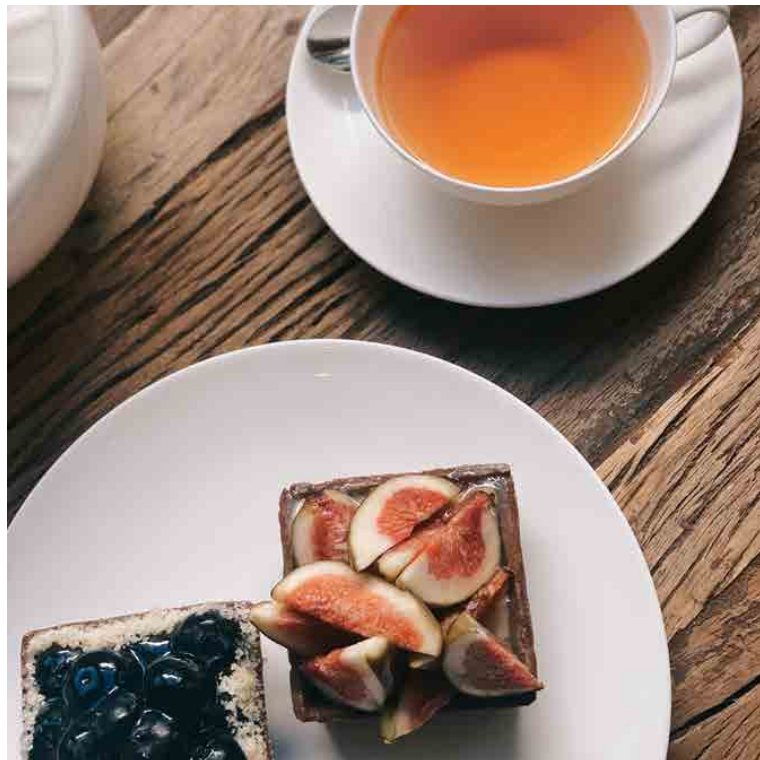
Cocktails mit kreativem Anspruch in zeitgenössischer Atmosphäre, inmitten einer Kunstszenarie sorgen bei speziellen Verabredungen und entspannten Abenden für die richtige Stimmung. Das experimentierfreudige Team entwickelt mit Leidenschaft einen exzellenten Mix aus Klassikern und Signature-Cocktails.

KUCHEN AUS DER EIGENEN PATISSERIE

Ganzjährig
Täglich ab 14.00 Uhr

Bar.budersand

Jeden Tag ab 14.00 Uhr servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchenspezialitäten aus unserer BUDERSAND Patisserie. Wobei unsere Kuchenauswahl saisonal variiert und mit Kaffeespezialitäten aus dem Hause Leysieffer und erlesenen Tees vom Kontorhaus Keitum Sylt ihre perfekte Begleitung findet. Genießen Sie vor oder nach dem ausgedehnten Strandspaziergang oder einfach nur so, einen gemütlichen Nachmittag in der Bar.budersand.





BUDERSAND BOUILLABAISSE

Ganzjährig
Immer montags ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

Erleben Sie den provenzalischen Klassiker in der KAI3-Interpretation inklusive einem Glas Wein in der Bar.budersand, bei schönem Wetter gern auch auf der BUDERSAND Terrasse mit herrlichem Blick auf die Nordsee und die Nachbarinseln Sylts. Die bei unseren Gästen beliebte Bouillabaisse ist eine raffinierte Interpretation mit Fischspezialitäten aus der Nordsee, Chorizo, Hörnumer Muscheln, Sauce Rouille und geröstetem Kräuterbaguette.

Euro 34,- pro Person inkl. einem Glas Wein

HÖRNUMER MUSCHELN

April bis September
Immer mittwochs ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

Frischer geht's nicht: Immer mittwochs ab 13.00 Uhr servieren wir Hörnumer Muscheln direkt vom Kutter in der Bar.budersand, bei passendem Wetter auch auf der BUDERSAND Terrasse mit herrlichem Ausblick auf die weite Nordsee und die unserem Haus vorgelagerten Muschelbänke. Fangfrische Miesmuscheln mit cremiger safranbrauner Buttersauce, feinem Wurzelgemüse und 48 Monate gereiftem Benthheimer Schinken sowie geröstetem Kräuterbrot.





KAVIAR AUS DEM HAUS PRUNIER

August
Täglich ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

Ganz nach dem Motto: Die besten Eier kommen aus dem Meer und müssen nicht geschält werden, haben wir uns den wertvollsten Fischrogen der Welt zugewandt. Angenehm kühl und zart zerplatzen sie im Mund und der leicht salzige und aromatische Geschmack verteilt sich am Gaumen. Genießen Sie drei komplett unterschiedliche Kaviarsorten aus dem Haus Prunier und entdecken Sie die Vielfalt verschiedener Korngrößen, Farben und Geschmäcker. Dazu servieren wir Ihnen konfierte Kartoffeln, Blinis, eingelegte Schalotten, Crème fraîche und frischen Schnittlauch aus unserem Kräutergarten.

Euro 98,- pro Person

Euro 148,- pro Person inkl. einer Flasche (0,375l)
Champagner

SYLTER ROYAL AUSTER

Oktober
Täglich ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

Mit Austern beginnt so manches Fest: feinsalzig und aromatisch, mit Biss und dem frischen Duft nach wildem Meer und Sommertagen. Die Sylter Austern sind für sich schon ein absolutes Geschmackserlebnis und spiegeln die Insel in allen Facetten wieder. Ihr Geschmack nach heimischem Wattenmeer, die besondere Größe und die Qualität lassen sie zu einem wahren und einzigartigen Genuss werden. Genießen Sie unsere ganz besondere „Sylter Royal Auster Trilogie“ – natur, gratiniert und im KAI3-Style.

Euro 18,- pro Person

Euro 32,- pro Person inkl. einem Glas Champagner





BUDERSAND HIGH TEA

November bis März
Täglich von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Bar.budersand

BUDERSAND High Tea, das steht für Tee-Genuss wie bei den Royals. Sie eröffnen den Nachmittag mit einem Glas Champagner als Aperitif, gefolgt von feinsten britischen Spezialitäten wie den typischen Scones, edlem Gebäck und Sandwiches, die auch die Queen lieben würde. Natürlich alles in der BUDERSAND Patisserie gefertigt, auf feinste englische Art serviert und flankiert von Heißgetränken Ihrer Wahl. Denn auf Sylt „darf“ man selbstverständlich auch erstklassigen Kaffee aus dem Hause Leysieffer zur Teatime genießen.

Euro 28,- pro Person

Euro 38,- pro Person inkl. einem Glas Champagner

PASTA- & TRÜFFELZEIT

November und Dezember
Täglich ab 13.00 Uhr

Bar.budersand

Genießen Sie hausgemachte Linguini aus dem gereiften Parmesanlaib – hauchdünn und mit den besten Zutaten hergestellt. Die Linguini kommen aus der Region Kampanien und eignen sich hervorragend für eine leichte Champagner-Trüffelsauce. Genießen Sie frische Pasta in einem großen mit Grappa flambierten Parmesanlaib direkt am Tisch geschwenkt und wahlweise mit frisch gehobeltem weißen Trüffel. Dazu empfehlen wir ein Glas Champagner von Alfred Gratien. Ein perfekter Genuss für zwischendurch oder auch am Abend.

Euro 24,- pro Person

Euro 38,- pro Person inkl. einem Glas Champagner
Trüffelpreis je Gramm sind Tagespreise







Öffnungszeiten:

Von Freitag bis Dienstag
ab 18.30 Uhr geöffnet

Ruhetage: Mittwoch
und Donnerstag



**Gault &
Millau**

16 Punkte



Entdecken Sie unsere Kulinarik, eine kleine Welt für sich an der Sylter Südspitze. Küchenchef Felix Gabel und sein junges Team setzen im mehrfach prämierten Gourmetrestaurant KAI3 auf Frische und höchste Qualität. Ihre „Nordic Fusion“-Küche wird auch Sie begeistern, mit heimischen Produkten und Zutaten ausgewählter



Erzeuger aus Norddeutschland und Skandinavien. Tauchen Sie ein in die Welt der internationalen Aromen, Gewürze und Kräuter. Lassen Sie sich durch Felix Gabel, Sommelier Tim Blaszyk und Restaurantleiter Sören Weiland auf eine sinnliche, fantasievolle Reise voller Entdeckungen und Erinnerungen führen.

A close-up photograph of a chef with light brown hair and green eyes, wearing a white chef's coat and a brown leather apron. He is looking down with a focused expression at a dish he is preparing, which is partially visible at the bottom of the frame. The background is dark and out of focus, suggesting a professional kitchen environment.

Seine Gerichte sind niemals Zufall – sein Feingefühl, seine Leidenschaft und die Liebe zum Detail lassen Produkte und Gerichte zu wahren Schätzen werden. Es werden Erinnerungen geweckt, die unser Leben für ewig geprägt haben.

PRIVAT & EXKLUSIV

Von individuellen Kochkursen bis zur exklusiven Küchenparty

Erleben Sie bei unseren privaten Kochkursen mit Küchenchef Felix Gabel wie aus hochwertigsten Zutaten herausragende Gerichte entstehen. Dabei schauen Sie Felix Gabel nicht nur über die Schulter, sondern „müssen“ mitgestalten, um zum Abschluss ein komplettes Menü inklusive korrespondierender Weine und Getränke zu genießen. Oder nutzen Sie die besondere Atmosphäre der KAI3 Küche für Ihre exklusive Küchenparty. Schauen Sie dem KAI3-Team über die Schulter oder legen Sie je nach Lust und Laune selbst Hand an. Musik, gute Stimmung und Spaß am Essen bei einer entspannten Atmosphäre sind garantiert.

Kontaktieren Sie uns direkt unter Tel. +49 (0)4651.4607 425 oder per Mail unter veranstaltung@budersand.de





FELIX & FRIENDS

Erleben Sie neue und bekannte Geschmacksfacetten aus Deutschland, Europa und der Welt im BUDERSAND. Entdecken Sie andere Küchenstile, neue Techniken, besondere Produkte, Zutaten und hören Sie gespannt in die Geschichten hinter den Kulissen. Felix Gabel wird junge Wilde, alte Weggefährten, neue Bekannte und die alten Hasen der Szene zusammenbringen, Sommelier Tim Blaszyk sorgt für den passenden und frischen Weingenuss – freuen Sie sich auf außergewöhnliche kulinarische Facetten und unvergessliche Genussmomente in frecher und unkonventioneller Atmosphäre. Bereits im Herbst starten wir mit der „Felix & Friends“ Erlebnistour. Freuen Sie sich auf spannende Abende, neue Bekanntschaften und höchsten Genuss.

GÄNSEEXPRESS

11. November bis
26. Dezember 2022

Restaurant KAI3

Ein Klassiker für zu Hause, servierfertig in nur 30 Minuten: Sie holen „Ihre“ fast fertig zubereitete Gans für zwei oder vier Personen samt Beilagen wie Kartoffelklöße, Rotkohl, Maronen, Orangensauce und einer Anleitung für die perfekte Zubereitung sowie einer Flasche Rotwein einfach bei uns ab. Die Gans ist vorgegart, fertig tranchiert und wird mit Hilfe der Anleitung von Küchenchef Felix Gabel zu Hause in kürzester Zeit fertig gegart, zubereitet und angerichtet sein. Einfach lecker.





TRÜFFELWOCHEN IM KAI3

November und Dezember

Restaurant KAI3

Genießen Sie ein exklusives Menü zu Ehren der besonderen Alba- und Perigord-Trüffel aus Südeuropa. Der weiße Alba-Trüffel, der König aller Trüffel, und der schwarze Perigord-Trüffel gehören zu den besonderen und teuersten Trüffelsorten der Welt. Ihr einzigartiges, kräftiges Aroma, ein Geruch von feuchter Walderde, Kakao und getrockneten Früchten verleiht den Gerichten eine besondere und unbeschreibliche Note – für Trüffelfans ein absoluter Hochgenuss. Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen und erleben Sie den bekanntesten Speisepilz der Welt. Genießen Sie ein Menü u.a. von Krustentieren mit Alba-Trüffel, getrüffelter Sellerieschaumsuppe mit Eigelb-Ravioli und Spinatcreme, Steinbutt oder Tonkabohneneis mit gehobeltem Perigord-Trüffel, Mandarine und gepufftem Quinoa.

HEILIGABEND

24. Dezember 2022
Um 18.00 Uhr

Restaurant KAI3

An Heiligabend wird es auch bei uns im BUDERSAND Hotel feierlich und besonders stimmungsvoll. Alles dreht sich um den prunkvollen Weihnachtsbaum in der Hotellobby, unser Pianist spielt, Kugeln funkeln, Lichter strahlen, alles glänzt, Vorfreude liegt in der Luft. Der Heiligabend im BUDERSAND beginnt traditionell mit unserem Champagner-Empfang mit Canapés und dem Weihnachtsmann in der Lobby und geht dann über in unser festliches 5-Gänge-Menü im KAI3 inklusive korrespondierender Getränke wie Wein, Wasser oder Bier.

Euro 210,- pro Person

inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





SILVESTER

31. Dezember 2022
Um 18.30 Uhr

Restaurant KAI3

Das BUDERSAND bietet Ihnen alle Zutaten für einen unvergesslichen Jahreswechsel: den weiten Blick über das Meer, viele kulinarische Highlights, schwungvolle Musik mit DJ und Live-Band und ein großes Feuerwerk. Tanzen Sie durch eine Nacht voller Glamour und besonderer Momente, mit Champagner-Empfang, Fingerfood und einem kulinarischen Feuerwerk, zu dem Küchenchef Felix Gabel und sein KAI3-Team mit einem besonderen 6-Gänge-Menü einladen. Selbstverständlich sind in dieser besonderen Nacht die begleitenden Getränke inklusive.

Euro 345,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke, Champagner-Empfang und Mitternachtsbuffet

GENIESSER- FISCHBUFFET

Karfreitag, 07. April 2023
Um 18.30 Uhr

Restaurant KAI3

An Karfreitag werden Sie bei uns vollkommen umsorgt. Es erwarten Sie ein Champagner-Empfang mit kleinen köstlichen Canapés und ein anschließendes erlesenes Fischbuffet. Das Fischbuffet genießen Sie zusammen mit abwechslungsreichen Gerichten von unseren Live-Cooking-Stationen mit den höchsten Qualitätsansprüchen unseres Küchenchefs Felix Gabel. Genießen Sie die Osterzeit rundum sorglos mit uns im BUDERSAND.

Euro 189,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





Sehnsucht nach BUDERSAND? Bei uns gibt es Urlaubsfeeling für zu Hause! Zum in Erinnerung schwelgen oder einfach zum Verschenken für Ihre Liebsten oder Bekannten. Genießen Sie auch zu Hause unsere hausgemachten Aufstriche zum Frühstück, die BUDERSAND Weine für entspannte Abende mit Freunden oder das Grillgewürz für das kommende BBQ. Alle Produkte sind mit Liebe hergestellt oder von Herzen ausgesucht. Die Gedanken an BUDERSAND lassen Sie nicht los? Bestellen Sie noch heute ein Stück BUDERSAND nach Hause.

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Öffnungszeiten:

April bis Oktober

Täglich von 12.00 Uhr

bis 21.00 Uhr

(außer Dienstag)

November bis März

Täglich von 17.30 Uhr

bis 21.00 Uhr geöffnet

(außer Montag und

Dienstag)



In unserem Restaurant Strönholt erwartet Sie ein traumhafter Blick über die Nordsee, den Golfplatz BUDERSAND und die Sylter Dünen. Wir bringen Ihnen mit den feinsten Produkten aus unserer Region das Beste von Fisch und Fleisch aus Norddeutschland auf den Teller. Genießen Sie bekannte und beliebte Sylter Gerichte. Mit großer Liebe



zum Detail und langjähriger Erfahrung erweitert Küchen-
direktor Felix Gabel mit seinem Küchenchef Marc Schulz
und Team die Speisekarte hier und da um ausgefallene
Kreationen - genießen Sie das Sylter Lebensgefühl!
Lassen Sie sich von Restaurantleiterin Julia Barth und
ihrem Team verwöhnen.



Die Leidenschaft für frische Produkte aus der Region ist die Basis für unsere Gerichte. Sylter Gerichte, Fisch- und Fleisch-Kreationen von nicht weit her und beliebte Klassiker spielen die Hauptrolle bei uns – einfach, ehrlich, lecker.

TAFELSPITZ- SONNTAG

Ganzjährig

Immer sonntags ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Genießen Sie sonntags kesselfrischen Tafelspitz, serviert mit Cremespinat, Petersilienkartoffeln oder Bouillonkartoffeln. Selbstverständlich variieren Sie Ihre Beilagen je nach Vorliebe, eines wird sich dabei aber niemals ändern: dieser einzigartige Geschmack des Tafelspitzes à la Strönholt, dessen Clou die Abrundung des Gerichts durch frischen Meerrettich ist, direkt am Tisch gerieben.

Euro 27,- pro Person

Euro 48,- zwei Personen





GARNELEN- FREITAG

Ganzjährig
Immer freitags

Restaurant Strönholt

Genießen Sie jeden Freitag gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch, Zitrone und warmem Knoblauchbaguette. Dazu reichen wir konfierte Kartöffelchen mit Olivenöl und Rosmarin und dreierlei Dip von Aioli klassisch, Paprika-Chorizo-Dip und Kräuterpesto und ein Glas spritzigen BUDERSAND Weißwein NO.1 vom Winzer Philipp Kuhn. In den Sommermonaten zwischen April bis Oktober können Sie die leckeren Garnelen bereits mittags ab 12.00 Uhr auf der Terrasse genießen.

Euro 45,- pro Person inkl. einem Glas Weißwein

STRÖNHOLT'S EINTOPF VARIATIONEN

März

Täglich ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Draußen ist es immer noch kalt, der Wind pfeift durch die Dünen. Genießen Sie unsere neu interpretierten Eintopfgerichte im März und entspannen Sie sich am warmen Kaminfeuer bei uns. Früher ein einfaches Essen, heute ein Trendgericht. Entdecken Sie in diesem Monat auf unserer Aktionskarte moderne Gerichte angelehnt an den Pichelsteiner Eintopf mit hausgemachtem Kassler, den beliebten Strönholt-Fischeintopf oder einen leckeren Kartoffel-Wurst Eintopf. Felix Gabel und Küchenchef Marc Schulz werden Sie mit kreativen Ideen überraschen.





FRÜHLINGS- ERWACHEN MIT LAMM

April
Täglich ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

In diesem Monat dreht sich bei uns nebst der aktuellen Speisekarte alles um das Thema Lamm. Dieses wunderbare Fleisch schmeckt als zartes Filet kurzgebraten, als geschmorte Lammkeule, als Lammbratwurst oder Lammragout. Bei uns kommen Lammliebhaber im Monat April so richtig auf ihre Kosten – ob kurzgebraten oder geschmort. Dazu reichen wir frisches, knackiges Frühlingsgemüse und andere leckere Beilagen.

DIE BESTE ZEIT DES JAHRES: SPARGELGERICHTE

Mai und Juni
Täglich ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Ein Höhepunkt im kulinarischen Kalender in den Monaten Mai und Juni ist, wenn der junge Spargel geerntet werden kann. Genießen Sie u.a. Spargelsuppe, Spargel kalt serviert, warm, vegetarisch, ganz klassisch mit Schinken oder dem liebevoll gewonnenen Strönholt-Schnitzel. Alle Spargelvariationen werden immer wieder neu vom Strönholt-Team kreiert und versprechen vielseitigen Hochgenuss.





PFIFFERLINGSZEIT

Juli und August
Täglich ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Pfifferlinge sind ein Gaumenschmaus aus unseren heimischen Wäldern. Der beliebteste Speisepilz mit unterschiedlichen Namen wie Eierschwammerl ist einzigartig im Geschmack und vielfältig in der Zubereitung. Ob als Risotto, gebraten mit frischer Pasta oder als Beilage. Der Pfifferling hat bei uns von Juli bis August Hochsaison. Freuen Sie sich auf zahlreiche und kreative Gerichte und genießen Sie dabei die wunderbare Aussicht auf die Nordsee.

ALLES RUND UM DIE NORDSEEKRABBE

September
Täglich ab 17.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Im September widmen wir uns ganz der Nordseekrabbe – das Gold des Nordens. Krabben sind eine norddeutsche Spezialität mit vielen Namen: Granat, Porre, Krevetten oder Knat. Das nussig schmeckende Fleisch braucht nicht viel: Ob auf einem fluffigen Rührei mit gebuttertem Schwarzbrot und Schnittlauch, klassisch als Cocktail oder zur samtigen Suppe verarbeitet, sind die kleinen Krabben der große Star. Lassen Sie sich von zahlreichen Variationen auf unserer Karte überraschen.





WILDWOCHEN

Oktober
Täglich ab 17.30 Uhr
Restaurant Strönholt

Der Sommer ist vorbei, der Herbst mit rauer See, stürmischen Tagen und purer Entspannung am Kamin kehrt ein. Genießen Sie im Monat Oktober wunderbare und herzhaftes Wildgerichte bei uns. Felix Gabel und sein Strönholt-Küchenteam verwöhnen Sie mit zahlreichen Wildvarianten aus Norddeutschland – ob Rehrücken, Wildschweingerichte, Hirsch oder Wildgeflügel. Passende Beilagen und Weinempfehlungen runden einen perfekten Abend ab.

GANS

November und Dezember

Restaurant Strönholt

Nicht nur am Martinstag, sondern von November bis Dezember, verwöhnt Sie das Kulinarik-Team im Restaurant Strönholt „Gans“ besonders. Unter anderem als geräucherte Brust, als kräftige Consommé oder den klassischen Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und einer köstlichen Sauce.

Genießen Sie Ihre Gans auch zu Hause. Mit unserem KA13-Gänse-Express holen Sie sich Ihre Gans in Ihre Küche.





HEILIGABEND

24. Dezember 2022
Um 18.30 Uhr

Restaurant Strönholt

Das gesamte Strönholt-Team heißt Sie im gemütlichen Ambiente unseres Restaurants Strönholt herzlich willkommen. Genießen Sie das weihnachtlich inspirierte 4-Gänge-Festtagsmenü, welches den Heiligabend zu einem ganz Besonderen werden lässt.

Verbringen Sie einen rundum vollkommenen Abend in der zauberhaften Atmosphäre des Restaurants Strönholt.

Euro 129,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang

WEIHNACHTS- BRUNCH

25. Dezember 2022

Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Lassen Sie sich von unserem neuen reichhaltigen Frühstück und einem weihnachtlichen Menü verwöhnen. Wir servieren Ihnen hausgemachte Marmeladen, Wurst-Käsevariationen, Rauchfischauswahl, Brot und Brötchen, Eierspeisen, u.v.m direkt am Tisch. Im Anschluss genießen Sie ein 3-Gänge-Menü. Der Vormittag wird von Pianomusik begleitet und bietet den perfekten Rahmen, um Ihre Weihnachtszeit aufzuwerten.





FRIESENABEND

30. Dezember 2022
Um 18.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Erleben Sie einen gemütlichen friesischen Abend. Zusammen mit unserem Strönholt-Team erleben Sie hautnah, wie Friesen mit norddeutscher Manier ausgelassen feiern und schlemmen. Live-Musik, herzhaftes Küche und ein Schnäpschen zwischendurch sorgen für eine noch ausgelassener Live-Stimmung.

Euro 58,- pro Person inkl. einem Schnaps

SILVESTER

31. Dezember 2022

Um 19.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Genießen Sie die letzten Stunden des Jahres 2022 und verbringen Sie zusammen mit uns einen lockeren und beschwingten Neujahrseinstieg an liebevoll dekorierten Festtafeln. Wir empfangen Sie um 19.00 Uhr zum 5-Gänge-Silvestermenü inklusive kleiner Knabbereien, korrespondierender Getränke und einem Glas Champagner. Gegen 23.00 Uhr tanzen Sie ins Neue Jahr mit DJ, Feuerwerk und unserem rustikalen Mitternachtsbuffet.





NEUJAHRSTRUNCH

01. Januar 2023

Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Starten Sie das Jahr 2023 mit einem ausgiebigen Frühstück und einem 3-Gänge-Menü bei uns.

Wir servieren Ihnen hausgemachte Marmeladen, Wurst-Käsevariationen, Rauchfischauswahl, Brot und Brötchen, Eierspeisen, u.v.m direkt am Tisch. Im Anschluss genießen Sie ein 3-Gänge-Menü.

Der Vormittag wird von Live-Musik begleitet und bietet den perfekten Rahmen, um Ihren Start ins neue Jahr aufzuwerten.

Euro 65,- pro Person inkl. Champagneraperitif

GRÜNKOHL & BIIKE

Februar und Biike, 21. Februar 2023

Restaurant Strönholt

Im Monat Februar wird im Norden klassisch Grünkohl gegessen. Aus der Tradition heraus wird in diesem Monat auch das große Biikebrennen am 21. Februar mit einem lodernden Feuer zum Vertreiben des Winters zelebriert. Im Februar feiern wir den friesischen Nationalfeiertag den ganzen Monat lang. Am 21. Februar 2023 gibt es dann zur Feier des Tages traditionelle Live-Musik und die Schnaps-Verteiler-Runde von uns obendrauf.





OSTERBRUNCH

Ostersonntag, 09. April 2023
Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Starten Sie in den Ostersonntag ganz traditionell – mit einem ausgiebigen Frühstück mit warmen Gerichten bei Live-Musik und einem traumhaften Ausblick auf die Nordsee. Lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Frühstück und einem herzhaften 3-Gänge-Menü verwöhnen. Wir servieren Ihnen hausgemachte Marmeladen, Wurst-Käsevariationen, Rauchfischauswahl, Brot und Brötchen, Eierspeisen, u.v.m direkt am Tisch. Im Anschluss genießen Sie ein österliches 3-Gänge-Menü. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie Ihr Osterfest.

Euro 65,- pro Person inkl. Champagner-Empfang

Vinothek.budersand

Öffnungszeiten:

Von Montag bis

Donnerstag

ab 18.00 Uhr geöffnet

Reservierungen:

18.00 Uhr und 20.15 Uhr



Ein perfekt gegrilltes Steak von einem Holzkohlegrill ist immer etwas Einmaliges und Leckeres. Kein anderes Produkt löst bei vielen Grillfans schon im Rohzustand so viel Vorfreude aus. Perfekt auf einem GreenEgg Holzkohlegrill zubereitet, werden hochwertige Fleisch- und Fisch-Produkte aus aller Welt mit leckeren Beilagen und besonderen

Saucen serviert. Genießen Sie unser Sauerteigbrot, leckeres Olivenöl und hauchdünne frisch aufgeschnittenen Rohschinken sowie die besondere Atmosphäre unserer Vinothek mit dessen langen Holztafel und auserwählten Weinen. Auf Vorbestellung erhalten Sie ebenso Fisch und Fleisch im Ganzen, welches wir am Tisch für Sie filetieren oder tranchieren.



Erinnern Sie sich an die wunderschönen magischen Grillabende mit Freunden? Abende, die wir nie vergessen? Genießen Sie auch bei uns außergewöhnliche Geschmackserlebnisse, hochwertige Produkte, gute Weine und unvergessliche Momente.

WAGYU - DAS BESTE FLEISCH DES NORDENS

Mai und Juni
Montag bis Donnerstag ab 18.00 Uhr
Vinothek

Die Monate Mai und Juni stehen im Zeichen des Wagyu - eine Rinderrasse japanischen Ursprungs. Von unserem Freund und Partner aus Risum-Lindholm, der „Wagyu Zucht Nordfriesland“ beziehen wir dieses Fleisch, welches sich durch eine ganz besondere Marmorierung auszeichnet. Die Tiere verbringen die Sommermonate auf den Weiden und Wiesen ca. 35km Luftlinie von Hörnum entfernt - das Ergebnis: ein hoher intramuskulärer Fettanteil, der das Fleisch ganz besonders saftig und zart macht. Genießen Sie unterschiedliche „Cuts“ und unsere klassischen Beilagen – ein Hochgenuss für jeden Fleischliebhaber.





FELIX'S GRILLBOX

Juli und August

Vinothek

Das Feuer brennt, die Kohlen glühen! Mit der Grillbox steht Ihrem perfekten Grill-Abend zu zweit oder mit Freunden nichts mehr im Wege. Entspannt können Sie den Abend genießen. Grill an, Fleisch oder Fisch drauf, fertig. Genießen Sie frisches Kräuterbaguette, leckere Salate, konfierte Kartoffeln und Gemüse und je nach Wahl unsere marinierte Fisch- oder Fleischbox. Boxeninhalte und Bestellinformationen finden Sie auf unserer Website.

Euro 55,- pro Person (buchbar ab zwei Personen)
Je zwei Personen eine Flasche (0,75l)
BUDERSAND NO.2 Roséwein inklusive.

SOMMER-BBQ MIT WINZER PHILIPP KUHN

Donnerstag, 28. Juli 2022
Um 18.30 Uhr

Vinothek

Genießen Sie ein sommerliches BBQ mit unserem Partner und Winzer Philipp Kuhn. Freuen Sie sich, wenn der Norden auf die Pfalz trifft. Es erwarten Sie leckere Grillgerichte mit u.a Pfälzer Wurstspezialitäten vom Grill, nordfriesischen Lammkoteletts, Lachsforelle und vielem mehr aus dem GreenEgg. Dazu reichen wir ein reichhaltiges Salatbuffet, hausgemachte Soßen und Dips u.v.m. Der mehrfach ausgezeichnete Winzer Philipp Kuhn und Riesling Champion 2021 wird Sie an diesem Abend in seine Pfälzer Weinwelt entführen und moderieren.





BBQ-EVENT MIT WINZER STEFAN BREUER

Donnerstag, 11. August 2022
Um 18.30 Uhr

Vinothek

Genießen Sie ein sommerliches BBQ mit unserem Partner und Winzer Stefan Breuer. Leckere Grillgerichte mit u.a. nordfriesischen Lammkoteletts, Rhein Hessischer Wildbratwurst, Lachsforelle und Flammkuchen aus dem GreenEgg. Dazu reichen wir ein reichhaltiges Salatbuffet, hausgemachte Soßen und Dips wie Spundekäse u.v.m. Stefan Breuer wird Sie hierzu in seine Weinwelt der Spätburgunder und Rieslinge entführen.

Euro 135,- pro Person inkl. Getränke

WEITERE BUDERSAND-HIGHLIGHTS

BUDERSAND OPEN

30. Juli 2022

Fest etabliert und einer der Höhepunkte im Turnierkalender des GC BUDERSAND sind die BUDERSAND OPEN. Ein Turnier, was von Jahr zu Jahr beliebter wird. Das BUDERSAND-Team erwartet Sie mit vielen Überraschungen, also zögern Sie nicht und sichern Sie sich einen der limitierten Plätze zu den BUDERSAND OPEN 2022.

BUDERSAND CUP

24. September 2022

Der BUDERSAND CUP geht in die dritte Runde – im Namen vom Golfclub BUDERSAND und dem Partner BMW möchten wir Sie gerne zu einer neuen Golfserie auf Sylt einladen. Spielen Sie einen Chapman Vierer, lernen Sie andere Golfer kennen und genießen Sie einen entspannten Abend in einer etwas anderen Kulisse – bei unseren Greenkeepern in deren rustikaler Maschinenhalle in den Dünen. Das BUDERSAND-Team verwöhnt Sie kulinarisch mit einem BBQ. Erleben und genießen Sie gespannt das etwas andere Golfturnier in traumhafter Kulisse und reservieren Sie Ihren persönlichen Startplatz.





BUDERSAND SCHNUPPERANGEBOT

Kurzes einatmen frischer Nordseeluft. Ankommen, loslassen und entspannen. Entdecken Sie entspannten Luxus auf Sylt und erleben Sie BUDERSAND mit unserem Kennlernangebot. Unsere direkte Meer-Lage, unsere Architektur, das klare Design, den besten Golfplatz Deutschlands, drei Restaurants, eine gemütliche Bar, die besondere Bibliothek und unseren wohltuenden Spa.budersand. Schlendern Sie barfuß am Sandstrand entlang, genießen Sie die frische Salzlucht und entdecken Sie Ihre Lieblingsinsel. Ob Entspannung im Wellnessbereich, kulinarischer Genuss, Naturabenteuer oder sportliche Aktivität – BUDERSAND bietet Ihnen ein vielfältiges Programm auf höchstem Niveau.

BUDERSAND GENIESSER-HALBPENSION

Buchen Sie Ihre persönliche Genießer-Halbpension zum Vorteilspreis von Euro 34,00 pro Person und Abend (anstelle von Euro 54,00 bei Buchung vor Ort). Stellen Sie sich Ihr tägliches individuelles 3-Gänge Menü aus unserer à la carte Karte im Restaurant Strönholt zusammen oder genießen Sie die ausgezeichnete Küche im Gourmetrestaurant KAI3 oder unsere neuen Grill-Angebote in unserer Vinothek. Hier schreiben wir Ihnen Euro 45,00 pro Person und Abend auf Speisen Ihrer Restaurantrechnung gut. An Ruhetagen unserer Restaurants nutzen Sie die Auswahl der Barkarte. Hier wird Ihnen der Betrag von Euro 45,00 pro Person und Abend Ihrer Rechnung gutgeschrieben.

* Bitte beachten Sie, dass die Halbpension bei einem Aufenthalt von bis zu vier Übernachtungen an jedem Abend zu genießen ist. Bei einem Aufenthalt ab fünf Übernachtungen, haben Sie die Möglichkeit, die Halbpension mindestens vier Mal oder öfter zu genießen. Preise ab dem 01.07.2022





LANGES LITERATURWOCHENENDE DER PRIVATHOTELS SYLT

08. bis 13. November 2022

Genießen Sie zusammen mit uns in unseren Hotels der PRIVATHOTELS SYLT entspannende und gleichzeitig aufregende Veranstaltungen mit Autoren internationalen Ranges und ihren Gesprächspartnern. Lernen Sie bei unserem langen Literaturwochenende der PRIVATHOTELS SYLT auch die kulinarische Vielfalt unserer Häuser kennen. Lassen Sie sich überraschen!



PRIVATEOPEN SYLT 2023

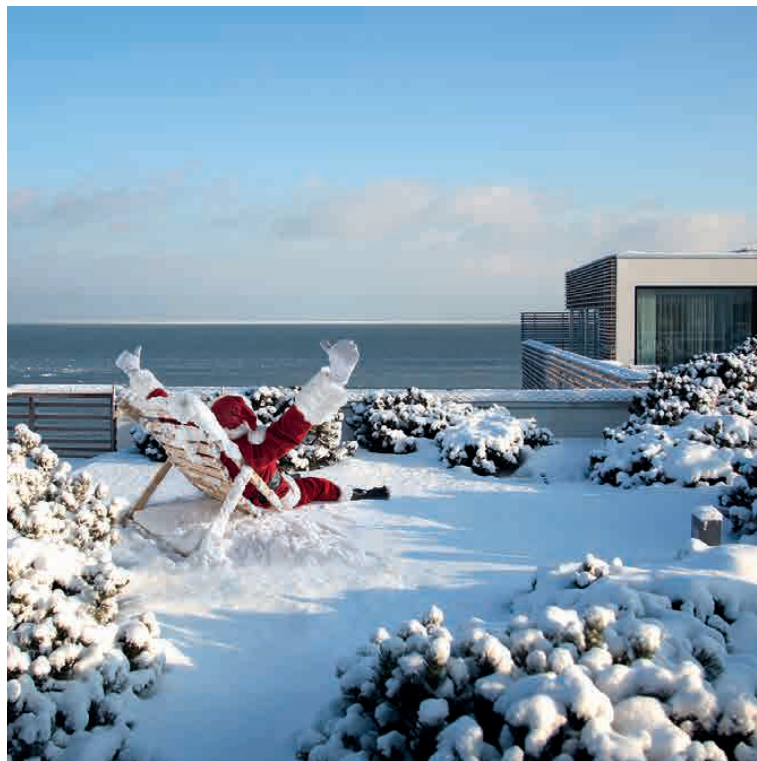
01. Bis 07. Mai 2023

Zahlreiche Legenden ranken sich um die berühmten „PRIVATE-OPEN Sylt“. Von Sterne-Menüs im Reisebus, von verheerenden Fehlschlägen und herrlichen Barrunden und kuriosen Sturmfluten. Schreiben auch Sie PRIVATEOPEN-Geschichte mit, wenn wir beim 16. Mal unserem Namen im Wortsinn mal wieder alle Ehre machen.

WEIHNACHTEN IM BUDERSAND 2022

Geben Sie Ihren Feiertagen jede Menge „Meerwert“: Unser festlich geschmücktes BUDERSAND bietet Ihnen den perfekten Rahmen, um in gemütlicher Atmosphäre Weihnachten zu feiern. In diesem Angebot inbegriffen sind drei Übernachtungen, das Begrüßungsgetränk zur Anreise, unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, eine Weihnachtsüberaschung aus unserer Patisserie zur Anreise auf Ihrem Zimmer, Heiligabend um 18.00 Uhr der gemeinsame Champagner-Aperitif mit Bescherung in der Hotellobby und anschließend unser 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken im Restaurant KAI3. Am 25. Dezember lädt Hotel Direktor Marco Winter, mit wärmendem Punsch und hausgemachtem Gebäck zu einem Spaziergang um die Hörnumer Odde ein.

ab Euro 790,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)
ab Euro 1.095,- pro Person im Einzelzimmer (21m²)





SILVESTER IM BUDERSAND 2022

Das BUDERSAND hält alle Zutaten für Ihren unvergesslichen Jahreswechsel parat: den Blick direkt aufs Meer, viele kulinarische Highlights, eine Band um schwungvoll ins neue Jahr zu tanzen und ein großes Feuerwerk, das auf Sylt einzigartig ist. Wir nehmen Sie mit in eine glamouröse Nacht mit Champagner-Aperitif und dem passenden kulinarischen Feuerwerk mit einem 6-Gänge Menü von Küchenchef Felix Gabel und seinem KAI3-Team.

Fünf Übernachtungen inkl. Frühstück, Friesenabend mit friesischen Spezialitäten und Live-Musik in unserem Restaurant Strönholt, geführte Naturwanderung mit wärmendem Punsch, Neujahrs-Katerbrunch, und vieles mehr ...

ab Euro 1.355,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)
ab Euro 1.865,- pro Person im Einzelzimmer (21m²)

BUDERSAND BIIKE 2023

Das Biikebrennen ist das traditionelle Volksfest der Nordfriesen. Mit großen Feuern wird immer am 21. Februar in den Dörfern an der Nordseeküste der Winter vertrieben. Auch auf Sylt treffen sich Gäste und Einheimische, ziehen mit Fackeln zum Biike-Platz und entzünden die riesigen Holzhaufen. Selbstverständlich hat auch Hörnum seine eigene „Biike“. Nach dem großen Feuer servieren wir Ihnen im Restaurant Strönholt unser 3-Gang Grünkohl-Biike-Menü. Genießen Sie einen Aufenthalt bei uns im BUDERSAND und erleben Sie den friesischen „Nationalfeiertag“. Zwei Übernachtungen inklusive Frühstück, geführte Fackelwanderung zum Biikebrennen in Hörnum, traditionelles Grünkohllessen in unserem Restaurant Strönholt, und vieles mehr...

ab Euro 330,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)
ab Euro 530,- pro Person im Einzelzimmer (21m²)





OSTERZEIT IM BUDERSAND 2023

Feiern Sie Ostern am Meer, genießen Sie festliche, abwechslungsreiche kulinarische Highlights in unseren Restaurants. Unser liebevoll zusammengestelltes Oster-Ei für Sie, ohne langes Suchen, einfach zu buchen: mit drei Übernachtungen, mit reichhaltigem Frühstücksbuffet, Begrüßungsgetränk zur Anreise, mit einer Oster-Überraschung bei Anreise auf Ihrem Zimmer, einem Champagnerempfang mit kleinen köstlichen Canapés und anschließendem Fischbuffet mit Live-Cooking-Stationen (inkl. Getränke) im Restaurant KAI3 am Karfreitag, mit österreichischem 3-Gänge-Menü (inkl. Getränke) im Restaurant Strönholt mit offenem Kamin am Ostersonntag und einem finalen 5-Gänge-Ostermenü im KAI3 am Ostersonntag.

ab Euro 999,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)
ab Euro 1.305,- pro Person im Einzelzimmer (21m²)

SEHNSUCHT HERBST

Oktober bis Dezember

Haben Sie Sehnsucht? Sehnsucht nach Meer, nach langen Strandspaziergängen, nach ausgiebigen Saunagängen, nach Entspannung in unserem Wellnessbereich? Sehnsucht nach einer steifen Brise, die den Kopf frei macht und neue Energie tanken lässt? Sylt im Herbst ist anders, ist so wunderbar schön. Genießen Sie die raue Natur und Entspannung pur: 3 Übernachtungen, reichhaltiges Frühstückbuffet, Begrüßungsgetränk, Champagner High-Tea am Nachmittag, einen BUDERSAND-Gutschein, Nutzung des Spa.budersand und vieles mehr...

ab Euro 480,- pro Person

im Doppelzimmer (26m²) in Saison C

ab Euro 770,- pro Person

im Einzelzimmer (21m²) in Saison C





SYLTER GOLFERLEBNIS

Spielen Sie einen der besten Golfplätze Deutschlands und erleben Sie ein besonderes Golferlebnis. True Links ist Golf, die Kreativität fördert. Links-Golf ist ein einmaliges Naturerlebnis – in BUDERSAND ganz besonders. Auf diesem Flecken Erde im Süden Sylts wird Golf gespielt, wie in seinen Ursprüngen in Schottland. Jeder Tag und jede Runde sind anders. 3 Übernachtungen, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Begrüßungsgetränk & BUDERSAND-Golfgeschenk zur Anreise, 2x Greenfee pro Person inkl. Trolley für unseren GC BUDERSAND, tägliche Lagerung und Reinigung Ihres Golfbags, Nutzung des Spa.budersand und vieles mehr...

Anreisezeitraum

Mai bis Oktober 2022

ab Euro 630,- pro Person

im Doppelzimmer (26m²) in Saison B

ab Euro 910,- pro Person

im Einzelzimmer (21m²) in Saison B

ENTSPANNTER GOURMET-GENUSS

Küchenchef Felix Gabel und sein Team legen großen Wert auf einen erlebnisreichen Gourmet-Genuss. Genießen Sie in entspannter Atmosphäre eine herausragende, regionale, mit internationalen Einflüssen geprägte Sterneküche und lassen Sie sich auf eine Reise der Aromen und Erinnerungen entführen. Erleben Sie die Bar.budersand, schlemmen Sie frische Austern und erfreuen Sie sich am entspannten Luxus bei uns im BUDERSAND. 3 Übernachtungen, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Begrüßungsgetränk, 7-Gänge Fine-Dining-Menü im KAI3 mit VIP-Überraschung, 2-Gänge-Dinner an der Bar.budersand, Champagner, Obstkorb und eine Pralinenauswahl auf Ihrem Zimmer, Nutzung des Spa.budersand und vieles mehr...

ab Euro 600,- pro Person

im Doppelzimmer (26m²) in Saison C

ab Euro 925,- pro Person

im Einzelzimmer (21m²) in Saison C



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!





Guest
RELATION

Wahre Inselkenner. Echte Wunscherfüller. Empathische Begleiter – unsere BUDERSAND-Guest-Relation-Mitarbeiter, verkörpern die BUDERSAND Gastfreundschaft, die Sie als unsere Gäste erwarten. Authentisch, voller Leidenschaft und unaufdringlich möchten wir Ihren Aufenthalt noch schöner und unvergesslicher gestalten und Ihnen unverwechselbare Erlebnisse auf Sylt und im BUDERSAND schaffen. Wir kennen die Insel, die geheimen Orte, die neuesten Hotspots, die entlegensten Naturwunder oder die neuesten Insider-Tipps – wir sind vor Ihrem Aufenthalt, während Ihres Aufenthaltes und auch im Anschluss für Sie da. Sie erkennen uns an der „Sylter Heckenrose“, die wir als kleine rote Blume am Revers tragen. Kontaktieren Sie uns per Mail unter guestrelations@budersand.de oder telefonisch unter +49 (0)4651.4607 426. Bis bald.



BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt
Am Kai 3
25997 Hörnum

Tel. +49 (0)4651.4607-0
Fax +49 (0)4651.4607-450
Mail hotel@budersand.de
www.budersand.de



Golfclub BUDERSAND Sylt
Fernsicht 1
25997 Hörnum

Tel. +49 (0)4651.449 27-10
Fax +49 (0)4651.449 27-11
Mail golf@gc-budersand.de
www.gc-budersand.de

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Strönholt Restaurant
Fernsicht 1
25997 Hörnum

Tel. +49 (0)4651.449 27-27
Fax +49 (0)4651.449 27-28
Mail info@stroenholt.de
www.stroenholt.de