

KULINARISCHE ERLEBNISSE 2024|25







Entspannter Luxus auf Sylt – Ankommen, die Seele baumeln lassen und einfach nur genießen. Willkommen im BUDERSAND. Moin Lieblingsinsel. Genießen Sie spektakuläre Strände, raues Nordseewetter, exklusive Ferienorte und wunderschöne Natur. Sylt ist Spirit und Magie zugleich. Genießen Sie das wunderschöne Farbenspiel der Dünen, das Blühen der Heide und das Meer in unendlichen Schattierungen. Sylt ist facettenreich. BUDERSAND ist Genuss. Schlagen Sie auf dem „Beliebtesten Golfplatz Deutschlands“ ab oder entdecken Sie Kultur der Extraklasse beim „Langen Literaturwochenende“ im November. Erleben Sie Vertrautes und entdecken Sie Neues. Nach dem schwungvollen Auftakt von „Felix & Friends“ können Sie sich auf neue kulinarische Highlights freuen. Genuss-Exkursionen, Streetfood-Festivals und Gourmet-Expeditionen werden die Herzen von Kulinarik-Liebhabern höherschlagen lassen und die Sinne begeistern. Auch nach der Sylt-Zeit ist der Genuss noch nicht vorüber, denn mit unseren Editionen für zu Hause, können Sie besondere Köstlichkeiten auch daheim erleben und mit Ihren Freunden und Liebsten gemeinsam zelebrieren. Entdecken Sie unsere vielfältigen kulinarischen Angebote und lassen Sie sich überraschen von feinen Unterschieden und großen Kreationen. Freuen Sie sich auf Liebgewonnenes, auf neue Highlights und auf uns - wir freuen uns auf Sie. Auf bald.

Marco Winter (Gastgeber)

Claudia Ebert (Eigentümerin)



FELIX DER ERLEBNISMACHER

Felix Gabel ist unkonventionell, ein echter Wertschätzer. Jung, dynamisch und zielstrebig. Er lebt nach keinen klaren Regeln, aber strikt nach seinen Grundsätzen. Alles muss exzellent und außergewöhnlich sein. Das bestätigt auch der Guide Michelin: seit November 2017 leuchtet der Gourmet Stern über dem Süden der Insel.

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 tiefe Gedanken, Erinnerungen, Erlebnisse und Emotionen.

Felix Gabel ist leidenschaftlicher Koch, Denker, Teamplayer und Erlebnismacher zugleich. Nachhaltigkeit ist nicht nur eine Modeerscheinung für ihn, sondern sein Credo. 2021 übernahm er die kulinarische Gesamtführung im BUDERSAND. Nebst Sternekoch vom KAI3, führt und begleitet Felix Gabel als Küchendirektor das kulinarische Team und begeistert mit 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, mediterranen Köstlichkeiten in unserer Vinothek und den Sylter Gerichten im Restaurant Strönholt.

ENTDECKEN SIE DIE BUDERSAND GENIESSER-HALBPENSION

Kennen Sie schon unser mehrfach prämiertes Sternerrestaurant KAI3, die leckeren Gerichte im Strönholt, oder die mediterranen Spezialitäten in unserer Vinothek? Entdecken Sie während Ihres Aufenthalts eine Vielzahl an attraktiven kulinarischen Angeboten, unkompliziert und direkt vor Ort hier im BUDERSAND. Buchen Sie Ihre persönliche Genießer-Halbpension zum Vorteilspreis von Euro 40,00 pro Person und Abend. Stellen Sie sich Ihr tägliches individuelles 3-Gang Menü aus unserer à la carte Karte im Restaurant Strönholt zusammen oder genießen Sie die ausgezeichnete Küche im Gourmetrestaurant KAI3 oder unsere mediterranen Angebote in unserer Vinothek. Hier schreiben wir Ihnen Euro 55,00 pro Person und Abend auf Speisen Ihrer Restaurantrechnung gut. An unserer Bar haben Sie täglich ebenfalls die Möglichkeit unsere Halbpension zu genießen. Auch hier wird Ihnen der Betrag von Euro 55,00 pro Person und Abend auf Ihre Speisen gutgeschrieben.



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



Restaurant Strønholt

Bar. budersand



- 12 **Ganzjährig** | Kuchen aus der eigenen Pâtisserie
- 13 **Ganzjährig** | BUDERSAND Bouillabaisse
- 14 **Mai bis Oktober** | Hörnummer Muscheln
- 15 **August** | Kaviar aus dem Haus Prunier
- 16 **September** | Sylter Royal Austern
- 17 **November bis März** | BUDERSAND High Tea
- 18 **November und Dezember** | Pasta- & Trüffelzeit
- 19 **Unsere Empfehlung** | Ausklang für den Abend

KAI3
RESTAURANT

- 22 **11. November bis 26. Dezember** | Winter Edition Festtagsmenü
- 23 **November und Dezember** | Trüffelwochen
- 24 **24. Dezember 2024** | Heiligabend im Restaurant KAI3
- 25 **31. Dezember 2024** | Silvester im Restaurant KAI3
- 26 **März 2025** | Felix & Friends - Save the Date
- 28 **Karfreitag, 18. April 2025** | Fisch - Mal anders
- 29 **BUDERSAND Sehnsucht** | Produkte für zu Hause





- 32 **Ganzjährig** | Tafelspitz-Sonntag
- 33 **Ganzjährig** | Garnelen-Freitag
- 34 **April bis Oktober** | Frische Waffeln mit süssen Leckereien
- 35 **Mai und Juni** | Spargelzeit
- 36 **Juli und August** | Pfifferlingszeit
- 37 **September** | Alles rund um die Nordseekrabbe
- 38 **Oktober** | Wildwochen
- 39 **November und Dezember** | Gans
- 40 **24. Dezember 2024** | Heiligabend
- 41 **25. Dezember 2024** | Weihnachtsbrunch
- 42 **30. Dezember 2024** | Hörnumer Abend
- 43 **31. Dezember 2024** | Silvester im Restaurant Strönholt
- 44 **Februar und Biike** | Grünkohl
- 45 **März 2025** | Strönholt's Eintopf Variationen
- 46 **April 2025** | Frühlingserwachen mit Lamm
- 47 **Ostersonntag, 20. April 2025** | Osterbrunch

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT



- 50 **Mai und Juni** | Hummerzeit
- 51 **Juni bis August** | Sommer Edition Felix' Grillbox

Vinothek. budersand

- 52 Weitere Highlights
- 58 Weihnachten im BUDERSAND 2024
- 59 Silvester im BUDERSAND 2024

- 60 BUDERSAND Biike 2025
- 61 Osterzeit BUDERSAND 2025
- 62 Weitere BUDERSAND-Angebote



Öffnungszeiten:

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

Speisenangebot:

13.00 bis 22.00 Uhr



Bar Manager
Christian F.-X. Knogler



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 lieb gewonnenen Bouillabaisse oder den Hörnumern Muscheln gesorgt. Entspannen Sie zu jeder Tageszeit in einzigartiger Atmosphäre und genießen Sie den herzlichen Service von Bar Manager Christian F.-X. 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 PÂTISSERIE

Ganzjährig
Täglich ab 14.00 Uhr

Bar.budersand

Jeden Tag ab 14.00 Uhr servieren wir Ihnen hausgemachte Kuchenspezialitäten aus unserer BUDERSAND Pâtisserie. Wobei unsere Kuchenauswahl saisonal variiert, welche mit Kaffeespezialitäten und erlesenem Tee 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. Unsere Empfehlung: Probieren Sie unseren Signature-Cake, ein absolutes Muss für jeden Schokoladenfan.





BUDERSAND BOUILLABAISSE

Ganzjährig
Immer montags ab 13.00 Uhr
Bar.budersand

Erleben Sie den provenzalischen Klassiker inklusive einem Glas Wein in der Bar.budersand, bei schönem Wetter gern auch auf unserer 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, Hörnummer Muscheln, Sauce Rouille und geröstetem Kräuterbaguette.

Euro 38,- pro Person inkl. einem Glas Wein

HÖRNUMER MUSCHELN

Mai bis Oktober
Immer mittwochs ab 13.00 Uhr
Bar.budersand

Frischer geht's nicht: Immer mittwochs ab 13.00 Uhr servieren wir Hörnumer Muscheln direkt vom Hörnumer 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 Bentheimer 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 105,- pro Person

Euro 154,- pro Person inkl. einer Flasche (0,375l) Champagner 15

SYLTER ROYAL AUSTERN

September
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. 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 Austern Trilogie“ mit gesammelten Salzwiesenkräutern, knackigen Radieschen und 10g Imperial-Kaviar.

Euro 39,- pro Person

Euro 52,- 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 geliebt hätte. Natürlich alles in der BUDERSAND Pâtisserie gefertigt, auf feinste englische Art serviert und flankiert von einem aufgebrühten Kännchen Tee. Auf Sylt „darf“ man selbstverständlich auch erstklassigen Kaffee zur Teatime genießen.

Euro 36,- pro Person
Euro 49,- 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 stammen ursprünglich 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 28,- pro Person

Euro 41,- pro Person inkl. einem Glas Champagner
Trüffelpreis je Gramm sind Tagespreise





Unsere Empfehlung

Nach dem Genuss Ihres Abendessens in unserem Gourmet-Restaurant KAI3, unserer Vinothek oder unserem Restaurant Strönholt erwartet Sie unser Team von der Bar mit dem perfekten Ausklang für den Abend.

Feiern Sie mit uns **15 Jahre BUDERSAND** und stoßen Sie an mit unserem besonderen Jubiläums-Cocktail, dem "Tequila Old Fashioned". Entdecken Sie einen Klassiker, der durch das Lagern in einem Portweinfass einen vollkommen neuen Charme entwickelt.

Euro 15,-



Öffnungszeiten:

Von Freitag bis Dienstag
ab 18.30 Uhr geöffnet

Ruhetage:

Mittwoch und Donnerstag

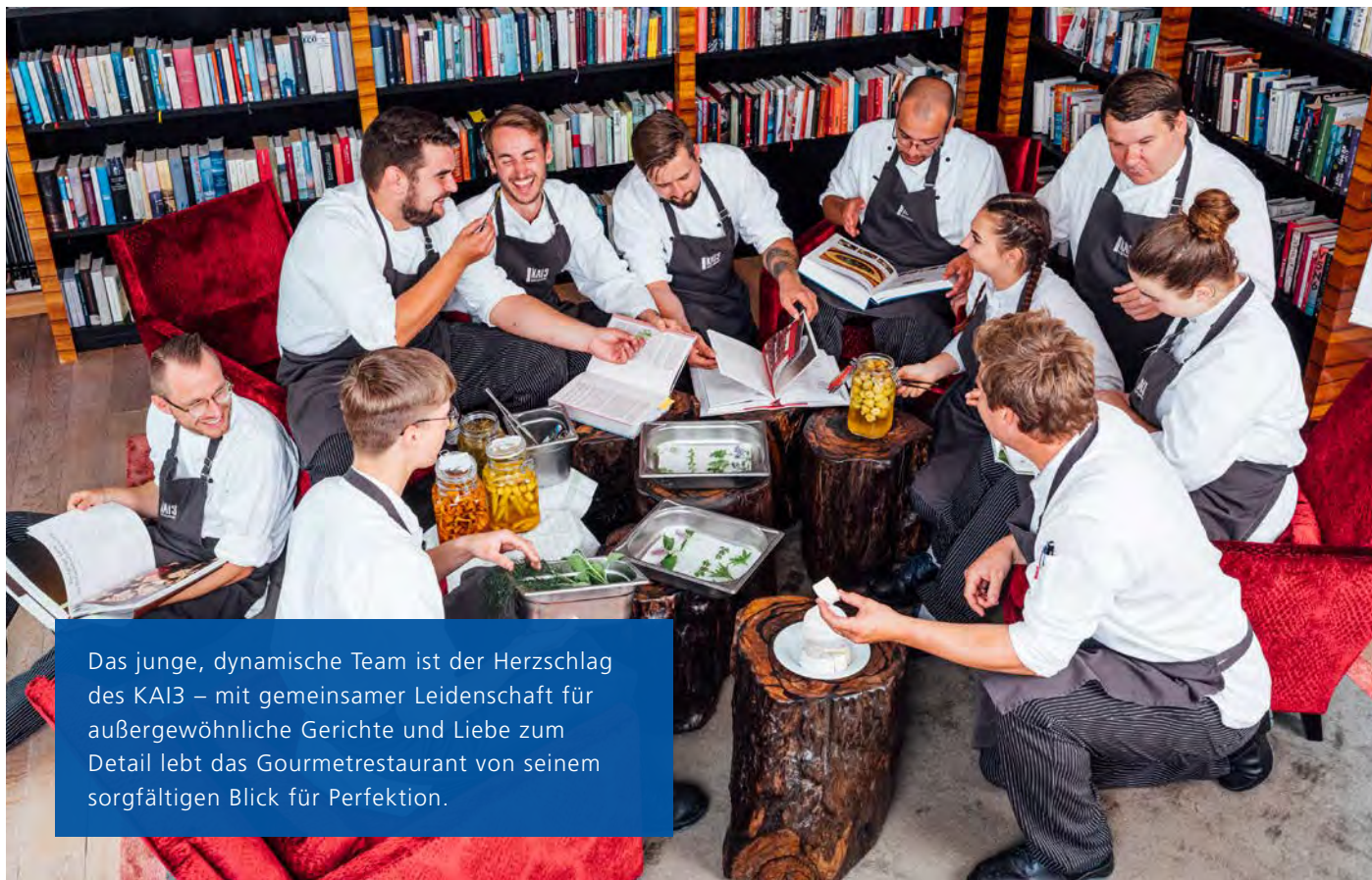


Sterne Koch und kulinarischer
Impulsgeber Felix Gabel (l.) und
Küchenchef Marcel Siegers (r.)



Entdecken Sie außergewöhnliche Kulinarik in unserer eigenen kleinen Welt an der Sylter Südspitze. Im mehrfach prämierten Gourmetrestaurant KAI3 beweist Küchendirektor und Sternekoch Felix Gabel, dass Regionalität und Qualität Hand in Hand gehen: Zusammen mit seinem Küchenchef Marcel Siegers und dem innovativen Team bringt

er die „Nordic Fusion“-Küche auf den Tisch – wobei er vor allem auf heimische Produkte setzt, frisch von Erzeugern aus Norddeutschland und Skandinavien. Lassen Sie sich von Restaurantleiter Robert Mürrle und Sommelier Tim Blaszyk zusammen mit internationalen Aromen, Gewürzen und Kräutern auf fantasievolle Geschmacksreisen einladen.



Das junge, dynamische Team ist der Herzschlag des KAI3 – mit gemeinsamer Leidenschaft für außergewöhnliche Gerichte und Liebe zum Detail lebt das Gourmetrestaurant von seinem sorgfältigen Blick für Perfektion.

WINTER EDITION GÄNSEMENÜ

Auf 128
WINTERBOXEN
limitiert

11. November bis 26. Dezember

Ihre Budersand Box für zu Hause

Ein BUDERSAND-Klassiker für zu Hause, servierfertig in nur 35 Minuten. Zaubern Sie ohne große Mühe ein winterliches 3-Gang Menü für sich und Ihre Lieben. Passend zur Jahreszeit genießen Sie als Vorspeise eine getrüffelte Pastinaken-Schaumsuppe mit Kartoffel-Kräutercrumble und Nordseekrabben. Als Hauptgang die konfierte Gänsekeule, klassisch mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkohl und Preiselbeerjus und zum Abschluss ein leckeres Dessert von Valrhona Schokolade, Zimtpflaume und Spekulatius-Crumble. Mit Hilfe einer Anleitung bringen Sie das vorbereitete Menü innerhalb kürzester Zeit auf Ihren Teller. Boxeninhalt und Bestellinformationen finden Sie auf unserer Website.





TRÜFFELWOCHEN

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 IM RESTAURANT KAI3

24. Dezember 2024
Um 18.00 Uhr

An Heiligabend wird es auch bei uns im Hotel BUDERSAND 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-Gang Menü im KAI3 inklusive korrespondierender Getränke wie Wein, Wasser oder Bier.

Euro 280,- pro Person

inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





SILVESTER IM RESTAURANT KAI3

31. Dezember 2024
Um 18.30 Uhr

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 gemeinsamem Champagner-Empfang, Fingerfood und einem kulinarischen Feuerwerk, zu dem Felix Gabel, Marcel Siegers und das KAI3-Team mit einem besonderen 6-Gang Menü einladen. Selbstverständlich sind bis Mitternacht die begleitenden Getränke inklusive.

Euro 415,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke
(bis Mitternacht), Champagner-Empfang und Mitternachtsbuffet 25

FELIX & FRIENDS

GENUSS. KREATIVITÄT. LEIDENSCHAFT

SAVE
THE DATE!
21. und 22.
März 2025

Mit Schwung haben wir die Tür zu einer neuen Eventreihe aufgestoßen. Fünf Sterneköche, verschiedene Winzer, Getränke- und Genusspartner, langjährige Freunde, Weggefährten und Kulinarikfans versammelten Felix Gabel zu der Premiere von "Felix & Friends" im April 2024 im Hotel BUDERSAND. Die beiden ersten Veranstaltungsabende im April 2024 waren bereits ein Vorgeschmack all jener Facetten, die für "Felix & Friends" charakteristisch sein werden: Die Liebe für perfekten Genuss, frische ungezwungene Kreativität und kulinarische Leidenschaft. Freuen Sie sich auf noch weitere spannende Veranstaltungen, kulinarische Entdeckungsreisen, Kochkurse, Four-Hands-Dinner und das Streetfoodfestival der Sterneköche 2025.





FISCH - MAL ANDERS

Karfreitag, 18. April 2025

Restaurant KAI3

An Karfreitag werden Sie bei uns vollkommen umsorgt. Es erwarten Sie ein Champagner-Empfang mit köstlichen Canapés und ein erlesener Abend mit Fischepezialitäten. Genießen Sie abwechslungsreiche Gerichte von unseren 9 verschiedenen Live-Cooking-Stationen und den höchsten Qualitätsansprüchen von Sternekoch Felix Gabel, Marcel Siegers und des gesamten KAI3-Teams.

Euro 245,- 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
Von Mittwoch bis Montag
ab 12.00 Uhr geöffnet

November bis März
Von Mittwoch bis Sonntag
ab 17.30 Uhr geöffnet

Speisenangebot bis: 21.30 Uhr



Küchenchef Kacper Sierocinski (r.)
Souschefin Anna Parschau (l.)



Eingebettet in die Sylter Dünen empfängt Sie unser Restaurant Strönholt mit unverdecktem Panoramablick über die Nordsee und den Golfplatz BUDERSAND. In ungezwungener Ruhe bringen wir Ihnen frisch aus Norddeutschland das Beste aus dem Meer und vom Land auf den Teller. Angetrieben von langjähriger Erfahrung

und Liebe zur Region erwarten Sie unter Küchendirektor Felix Gabel, Küchenchef Kacper Sierocinski und seinem Team beliebte Sylt-Klassiker und saisonale Spezialitäten von unserer Speisekarte. Lassen Sie sich im Strönholt rund um die Jahreszeiten von unserer regionalen Küche verwöhnen.



Unsere Strönholt-Gerichte leben von der Liebe für frische Produkte aus dem deutschen Norden. Sylter Klassiker und saisonale Kreationen aus Fleisch oder Fisch finden ihren Weg aus der Region auf unsere Teller.

TAFELSPITZ- SONNTAG

Ganzjährig
Immer sonntags ab 17.30 Uhr
Restaurant Strönholt

Genießen Sie sonntags den bei unseren Gästen so beliebten 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 Gerichtes durch frischen Meerrettich ist, direkt am Tisch gerieben.

Euro 35,- pro Person
Euro 60,- für zwei Personen





GARNELEN- FREITAG

Ganzjährig
Immer freitags ab 12.00 Uhr
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: Aioli klassisch, Paprika-Chorizo-Dip und Kräuterpesto und ein Glas spritzigen BUDERSAND Weißwein NO.1. In den Sommermonaten zwischen April bis Oktober können Sie die leckeren Garnelen bereits mittags ab 12.00 Uhr auf der Terrasse genießen.

Euro 49,- pro Person inkl. einem Glas Wein

FRISCHE WAFFELN MIT SÜSSEN LECKEREIEN

April bis Oktober
Am Nachmittag

Restaurant Strönholt

Die bekannte Waffel ist ein altes Festtagsgebäck. Nun gibt es diese auch bei uns im Strönholt. Genießen Sie die luftigen und schmackhaften Waffeln mit einer großen Auswahl an unterschiedlichen süßen Zutaten. Ob pur, mit Puderzucker oder mit heißen und kalten Kirschen, Beeren, Eiscreme oder dem bekannten Gabel's Eierlikör – Sie werden unsere Strönholt Waffeln lieben. Stellen Sie sich Ihre Lieblingswaffel einfach selbst zusammen.





SPARGELZEIT

Mai und Juni
Täglich ab 12.00 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 zubereiteten Strönholt-Schnitzel. Alle Spargelvariationen werden jährlich 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 beliebte Speisepilz mit unterschiedlichen Namen wie Eierschwammerl oder Dotterpilz 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. Küchenchef Kacper Sierocinski 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.





GÄNSEZEIT

November und Dezember
Täglich ab 17.30 Uhr

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 klassischen Gänsebraten mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und einer köstlichen Sauce.

Probieren Sie auch unsere "Winter Edition" und holen Sie sich Ihre Gänsebox direkt nach Hause.

Euro 128,- pro Box für 2 Personen exkl. Versandkosten

HEILIGABEND

24. Dezember 2024
Um 19.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Der Heiligabend beginnt hier traditionell mit unserem Champagner-Empfang mit Canapés und dem Weihnachtsmann in der Lobby des BUDERSAND. Im Anschluss empfängt Sie unser Strönholt-Team zu einem weihnachtlich inspirierten 4-Gang Festtagsmenü, welches den Heiligabend zu einem ganz Besonderen werden lässt.

Euro 155,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





WEIHNACHTS- BRUNCH

25. Dezember 2024
Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Lassen Sie sich von unserem neuen reichhaltigen Etageren Frühstück und einem weihnachtlichen Menü verwöhnen. Wir servieren Ihnen hausgemachte Marmeladen, Wurst-Käsevariationen, eine Rauchfischauswahl, Brot und Brötchen, Eierspeisen, u.v.m. direkt am Tisch. Im Anschluss genießen Sie ein winterliches 3-Gang Menü. Der Vormittag wird von Pianomusik begleitet und bietet den perfekten Rahmen, um Sie in weihnachtliche Stimmung zu versetzen.

Euro 70,- pro Person inkl. einem Glas Champagner

HÖRNUMER ABEND

30. Dezember 2024
Um 18.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Erleben Sie an geselligen Tafeln einen friesischen Hörnumer Abend. Zusammen mit unserem Strönholt-Team erleben Sie hautnah, wie Friesen in norddeutscher Manier ausgelassen feiern und schlemmen. Bei schwungvoller Live-Musik kommen Sie in den Genuss von leckerer Muschelcremesuppe, Hörnumer Miesmuscheln satt mit leckerem Sud, gebratenen Garnelen, konfierten Kartoffeln, Baguette, Saucen und Dips. Zum Abschluss ein köstliches friesisches Dessert.





SILVESTER IM STRÖNHOLT

31. Dezember 2024
Um 18.30 Uhr

Restaurant Strönholt & BUDERSAND

Genießen Sie die letzten Stunden des Jahres 2024 und verbringen Sie zusammen mit uns einen lockeren und beschwingten Neujahrseinstieg an liebevoll dekorierten Festtafeln. Wir empfangen Sie um 18.30 Uhr im BUDERSAND zum Champagner-Empfang mit Canapés, bevor wir uns zum leckeren Essen im Strönholt treffen. Hier genießen Sie ein 5-Gang Silvestermenü inklusive korrespondierender Getränke. Ab Mitternacht feiern wir mit DJ, Feuerwerk und unserem Mitternachtsbuffet.

Euro 285,- pro Person inkl. Champagner-Empfang im BUDERSAND, korrespondierender Getränke zum Menü im Strönholt und Mitternachtsbuffet (im BUDERSAND)

GRÜNKOHL & BIIKE

Februar und Biike
Täglich ab 17.30 Uhr

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 und servieren Ihnen leckere Grünkohlgerichte.

Am 21. Februar gibt es dann auch traditionelle Live-Musik, unser 4-Gang Grünkohl-Biike-Menü und zum Abschluss noch einen Schnaps.

Euro 69,- pro Person 4-Gang Grünkohl-Biike-Menü
inkl. einem Schnaps





STRÖNHOLT'S EINTOPF VARIATIONEN

März 2025
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. 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-Wursteintopf. Lassen Sie sich überraschen.

FRÜHLINGSERWACHEN MIT LAMM

April 2025
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 Lambratwurst oder Lammragout. Bei uns kommen Lammliebhaber im Monat April so richtig auf ihre Kosten. Dazu reichen wir frisches, knackiges Frühlingsgemüse und andere leckere Beilagen.





OSTERBRUNCH

Ostersonntag, 20. April 2025
Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant Strönholt

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

Euro 70,- pro Person inkl. Champagner- Empfang, Kaffee, Tee, Wasser und verschiedene Säfte

Vinothek.budersand

Öffnungszeiten:

Von Montag bis Donnerstag
ab 18.00 Uhr geöffnet

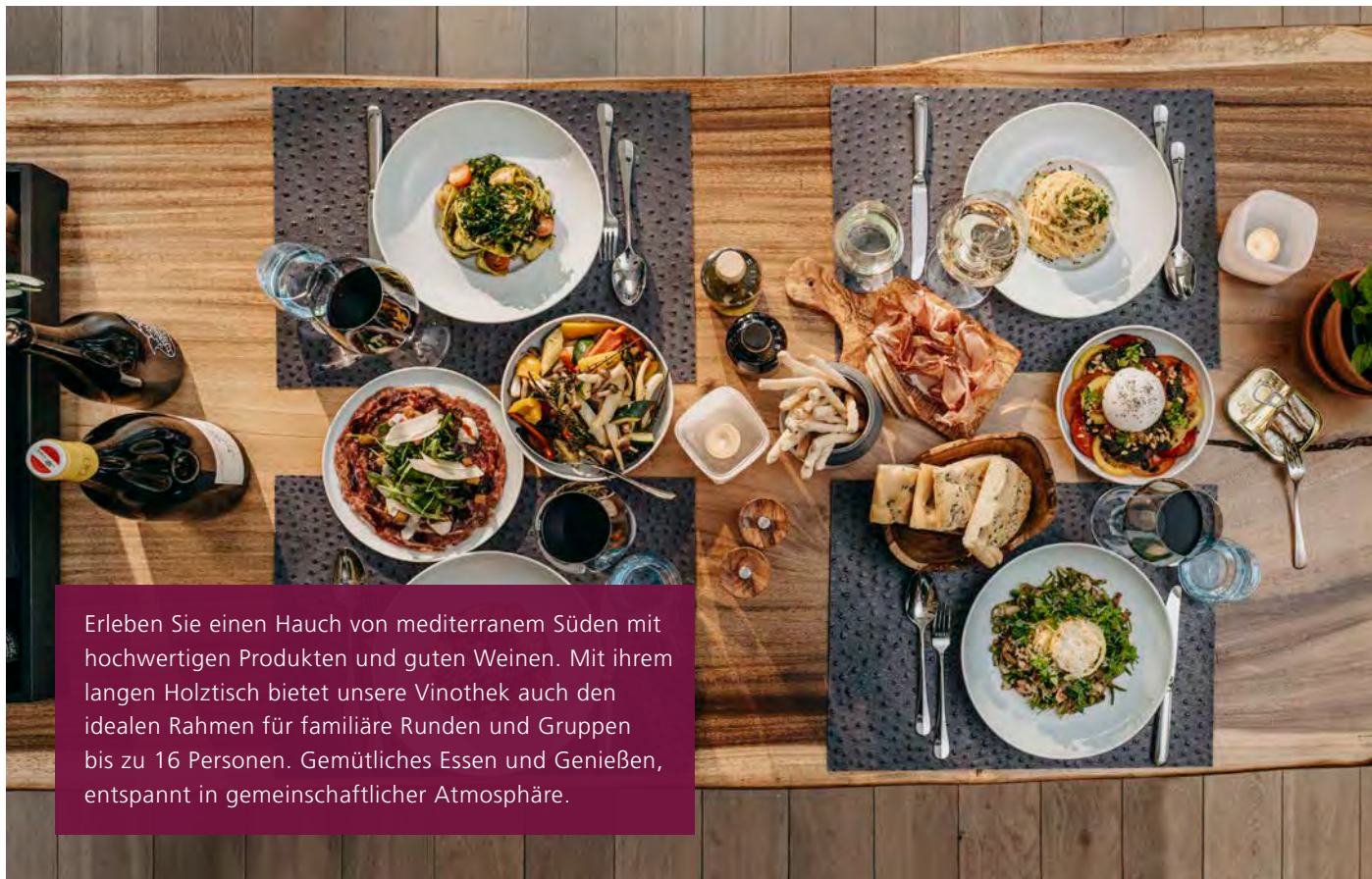
Reservierungen:

18.00 Uhr und 20.15 Uhr



Mediterraner Genuss trifft auf nordische Brise. Durch die Einfachheit und die vielfältigen Aromen hat die kulinarische Landschaft Südeuropas unser Herz erobert. Wir wollen auch im hohen Norden ein Stück des mediterranen Südens auf unseren langen Holztisch bringen. Genießen Sie köstliche Grillspezialitäten vom Holzkohlegrill, frische Seezunge mit einer großen Auswahl

an Saucen und leckeren Beilagen, oder italienische Klassiker wie Vitello Tonnato vom Kalbsfilet, Caprese oder Carpaccio vom Schleswig-Holstein Wagyu mit Trüffelmayo. Dazu genießen Sie frisches Brot, kaltgepresstes Olivenöl, hauchdünnen, aromatischen Rohschinken und auserwählte Weine. Freuen Sie sich auf einen entspannten Abend in der besonderen Kulisse unserer Vinothek.



Erleben Sie einen Hauch von mediterranem Süden mit hochwertigen Produkten und guten Weinen. Mit ihrem langen Holztisch bietet unsere Vinothek auch den idealen Rahmen für familiäre Runden und Gruppen bis zu 16 Personen. Gemütliches Essen und Genießen, entspannt in gemeinschaftlicher Atmosphäre.

HUMMERZEIT

Mai und Juni
Montag bis Donnerstag ab 18.00 Uhr
Vinothek

Hummer, die Könige der Meere, sind ein Hochgenuss. In Deutschland werden Hummer ausschließlich vor Helgoland gefangen und gehören mit ihrem zarten weißen Fleisch zu den absoluten Delikatessen unter den Meeresfrüchten. Genießen Sie diese Helgoländer Spezialität, gegrillt mit frischen Kräutern und Knoblauch oder einfach gekocht. Dazu reichen wir konfierte Kartoffelchen mit Olivenöl und Rosmarin und dreierlei Dip von Aioli klassisch, Paprika-Chorizo-Dip und Kräuterpesto. Dazu empfehlen wir ein Glas prickelnden Rosé Champagner von Alfred Gratien.





SOMMER EDITION FELIX' GRILLBOX

Juni bis August

Ihre BUDERSAND Box für Zuhause

Mit Felix' Grillbox holen Sie sich die Sylter Grillküche nach Hause. Mit Zutaten wie Filetsteak vom Galloway Rind, konfiertes Bio Freilandhuhn, Salsiccia vom Salzwiesenlamm oder Saltimbocca von der Tiefseegarnele, lassen sich exquisite Kreationen zaubern. Dazu gibt es köstliche Beilagen und die passenden hausgemachten Saucen.

Unser Tipp: Von Juni bis August können Sie jeden Donnerstag unsere Sommer-Grillspezialitäten auch in unserer Vinothek probieren.

Euro 88,- pro Box für 2 Personen exkl. Versandkosten



DAS BESTE FRÜHSTÜCK DEUTSCHLANDS*

Der Start in den Tag ist nichts ohne ein perfektes Frühstück. Nach dem Aufstehen erwartet Sie unser Frühstück mit einer herrlichen Aussicht auf die Nordsee und mit etwas Glück den schönsten Sonnenaufgang direkt vor dem Hotel.

Unser kulinarisches Angebot am Morgen steht dieser atemberaubenden Kulisse in nichts nach und empfängt Sie mit vielfältigen Köstlichkeiten, die jeden Morgen in ein Genusserlebnis verwandeln. Ob duftende Brote, knackiges Obst, frische Antipasti, ausgewählte regionale Käse- und Wurstspezialitäten, frischer Lachs, Joghurt und selbstgemachte Müslis und Konfitüren, hier finden Sie alle Zutaten für Ihr persönliches Genießer-Frühstück. Abgerundet wird dieser Genuss von frischem Kaffee, duftendem Tee oder köstlichen Säften sowie den vielen weiteren Spezialitäten, die Sie auf Bestellung von unserem herzlichen Frühstücksteam an den Tisch serviert bekommen.

So startet man einfach gerne in den Tag.

*Ausgezeichnet durch DER FEINSCHMECKER und WILTMANN 2023



BUDERSAND OPEN

27. Juli 2024

Fest etabliert und einer der Höhepunkte im Turnierkalender des GC BUDERSAND sind die BUDERSAND OPEN. Ein Turnier, welches 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 2024.

BUDERSAND CUP

28. September 2024

Der BUDERSAND CUP geht in die nächste Runde – im Namen des Golfclubs BUDERSAND 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. Erleben 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, der beste Golfplatz Deutschlands, drei Restaurants, eine gemütliche Bar, die besondere Bibliothek und unseren wohltuenden Spa.budersand. Ob Entspannung im Wellnessbereich, kulinarischer Genuss, Naturabenteuer oder sportliche Aktivität – BUDERSAND bietet Ihnen ein vielfältiges Programm auf höchstem Niveau.

Weitere Informationen zu unseren aktuellen und künftigen Angeboten finden Sie auf unserer Website.



ZWEISAMKEIT AUF SYLT

Häufig kommen gemeinsame Stunden im Alltag viel zu kurz. Umso schöner ist es daran erinnert zu werden, die Zeit zu zweit wieder einmal ganz bewusst zu genießen. Erleben Sie gemeinsame Stunden auf Sylt, genießen Sie entspannten Luxus: gemeinsame Strandspaziergänge am Meer, romantische Abendessen und gemeinsame Auszeiten im Spa. Buchen Sie Ihre Auszeit und genießen Sie Ihre Zweisamkeit.

Anreisezeitraum: Ganzjährig buchbar
(ausgenommen 24. Dezember 2024 bis 01. Januar 2025)
ab Euro 850,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)





10 JAHRE - LITERATURWOCHENENDE DER PRIVATHOTELS SYLT

05. bis 10. November 2024

Unsere liebgewonnene "LiWo" feiert zehnjähriges Jubiläum. Was für ein schöner Anlass um Kunst und Kulinarik zu zelebrieren. 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 2025

04. bis 10. Mai 2025

Zahlreiche Legenden ranken sich um die berühmten PRIVATEOPEN SYLT. Von Sterne-Menüs im Reisebus, von verheerenden Fehlschlägen, herrlichen Barrunden und kuriosen Sturmfluten. Schreiben auch Sie PRIVATEOPEN-Geschichte mit, wenn wir beim 17. Mal unserem Namen im Wortsinn mal wieder alle Ehre machen.

WEIHNACHTEN IM BUDERSAND 2024

Weihnachten ist auch für uns im BUDERSAND eine besondere Zeit im Jahr. Die Lobby duftet nach frisch gebackenen Keksen, im Kamin flackert ein Feuer und die allgemeine Hochstimmung steckt an. Freuen Sie sich auf Highlights wie unser übergroßes Lebkuchenhaus, einen weihnachtlichen Champagner-Aperitif mit Bescherung an Heiligabend und natürlich verschiedene kulinarische Angebote, um genussvoll die Weihnachtszeit zu zelebrieren.

Freuen Sie sich auf diese zauberhafte Zeit im Jahr und entdecken Sie BUDERSAND von seiner gemütlichsten und verträumtesten Seite, zwischen Schneeflocken, Kerzen und Genuss.

Weitere Informationen zu unseren aktuellen und künftigen Angeboten finden Sie auf unserer Website.





SILVESTER IM BUDERSAND 2024

Das BUDERSAND hält alle Zutaten für Ihren unvergesslichen Jahreswechsel parat: den Blick direkt aufs Meer, viele kulinarische Highlights, eine Band und einen DJ 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 der Extraklasse. Freuen Sie sich auf einen schwungvollen und heiteren Abend und starten Sie entspannt mit uns in das neue Jahr.

Weitere Informationen zu unseren aktuellen und künftigen Angeboten finden Sie auf unserer Website.

BUDERSAND BIIKE 2025

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 4-Gang Grünkohl-Biike-Menü, inkl. einem Schnaps. 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 Grünkohlessen in unserem Restaurant Strönholt, und vieles mehr...

Weitere Informationen zu unseren aktuellen und künftigen Angeboten finden Sie auf unserer Website.





OSTERZEIT IM BUDERSAND 2025

Hoppel, Hoppel... hat sich da etwas im Dünengras bewegt? Vielleicht doch nur der Wind, vielleicht ein flinker Hase? Lassen Sie den Blick über die Weite der Landschaft schweifen, schnuppern Sie die frische Nordseeluft und genießen Sie Ihre Osterzeit im BUDERSAND. Erleben Sie die Feiertage mit kulinarischen Hochgenüssen, entspannenden Spa-Besuchen, oder gehen Sie auf die Suche nach dem begehrten "Goldenen Ei." Freuen Sie sich auf genussvolle Feiertage und eine herrliche Osterzeit im BUDERSAND.

Weitere Informationen zu unseren aktuellen und künftigen Angeboten finden Sie auf unserer Website.

SEHNSUCHT HERBST

November 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 Frühstücksbuffet, Begrüßungsgetränk, Champagner High-Tea am Nachmittag, einen BUDERSAND-Gutschein, eine Flasche BUDERSAND-Wein zur Anreise aufs Zimmer, Nutzung des Spa.budersand und vieles mehr...

ab Euro 565,- pro Person
im Doppelzimmer (26m²) in Saison C

ab Euro 895,- 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, der 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 18-Greenfee pro Person inkl. Trolley für den GC BUDERSAND, tägliche Lagerung und Reinigung Ihres Golfbags, Nutzung des Spa.budersand und vieles mehr...

Anreisezeitraum April bis Oktober
ab Euro 740,- pro Person
im Doppelzimmer (26m²) in Saison B
ab Euro 1.065,- pro Person
im Einzelzimmer (21m²) in Saison B

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!





VOR UNS DIE WELT

DIE BESTEN
GREENS LIEGEN AUF
UNSEREM KURS.

Hapag-Lloyd Cruises, eine Unternehmung der TUI Cruises GmbH,
Heidenkampsweg 58, 20097 Hamburg



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES





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