



BUDERSAND

Hotel - Golf & Spa - Sylt

KULINARISCHE ERLEBNISSE 2025|26



Bar. budersand

KAI 3
RESTAURANT

Strönholt
BISTRO - CAFE - RESTAURANT

Vinothek. budersand





Entspannten Luxus genießen – ankommen, durchatmen und einfach loslassen. Willkommen im BUDERSAND, auf Ihrer Lieblingsinsel. Sylt als Sehnsuchtsort. Lassen Sie sich von den weiten, spektakulären Stränden, dem rauen Nordseewetter und der einzigartigen Natur verzaubern. Sylt ist mehr als nur ein Ort – es ist ein Gefühl, eine Magie, die Sie in ihren Bann zieht. Erleben Sie das Spiel der Farben in den Dünen, das zarte Blühen der Heide und das endlose Meer in all seinen Facetten.

Sylt ist vielfältig, BUDERSAND ist Genuss. Ob beim Abschlag auf dem „Beliebtesten Golfplatz Deutschlands“, beim kulinarischen Festival „Felix&Friends“ oder beim „Langen Literaturwochenende“ im November – hier warten Erlebnisse der besonderen Art auf Sie. Lassen Sie sich vom Charme des Vertrauten verzaubern und entdecken Sie immer wieder auch Neues.

Nach Ihrem Sylt-Aufenthalt genießen Sie mit unseren Editionen für zu Hause weiterhin das BUDERSAND-Gefühl und nehmen ein Stück davon mit in Ihren Alltag, um es auch mit Freunden und Familie zu teilen. Freuen Sie sich auf kulinarische Entdeckungen, auf vertraute Köstlichkeiten und aufregende neue Highlights. Wir können es kaum erwarten, Sie wiederzusehen. Bis bald!

Marco Winter (Gastgeber)

Claudia Ebert (Eigentümerin)



FELIX GABEL - EMOTION TRIFFT EXZELLENZ

Felix Gabel steht für Leidenschaft, Kreativität und höchste kulinarische Ansprüche. Dynamisch und voller Tatendrang geht er seinen eigenen Weg – kompromisslos in der Qualität und frei im Denken. Regeln interessieren ihn wenig, Prinzipien dafür umso mehr: Exzellenz und Einzigartigkeit sind für ihn unverzichtbar.

Seit November 2017 trägt seine Küche im Süden der Insel verdient einen Michelin-Stern – ein Zeichen seiner außergewöhnlichen Kochkunst. Doch für Felix ist Kochen mehr als Handwerk: Es ist Komposition, Ausdruck und Erlebnis zugleich. Jedes seiner Gerichte erzählt eine Geschichte, gespeist aus Erinnerungen, Emotionen und Inspirationen.

Felix Gabel ist nicht nur Sternekoch, sondern auch Visionär, Teamplayer und Gastgeber aus Überzeugung.

Nachhaltigkeit ist für ihn kein Trend, sondern ein Lebensprinzip. Seit 2021 verantwortet er als Küchendirektor die gesamte kulinarische Leitung im BUDERSAND. Neben seiner Rolle als kreativer Kopf des Gourmetrestaurants KAI3 führt er gemeinsam mit seinem Team auch die Küche des Restaurants Strönholt und unserer Vinothek.

Freuen Sie sich auf kreative Geschmackserlebnisse im KAI3, mediterrane Spezialitäten in der Vinothek und moderne Interpretationen norddeutscher Klassiker im Strönholt. Lassen Sie sich mitnehmen auf eine kulinarische Reise – voller Erinnerungen, Überraschungen und Genuss.

ENTDECKEN SIE DIE BUDERSAND GENIESSER-HALBPENSION

Kennen Sie schon unser mehrfach prämiertes Sternerestaurant 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 44,00 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.



Bar. budersand

- 12 **Ganzjährig** | Kuchen aus der eigenen Pâtisserie
- 13 **Ganzjährig** | BUDERSAND Bouillabaisse
- 14 **Mai bis Oktober** | Frische Miesmuscheln
- 15 **November bis März** | BUDERSAND High Tea
- 16 **November und Dezember** | Pasta- & Trüffelzeit
- 17 **Unsere Monatsempfehlung** | Ausklang für den Abend



KAI3
RESTAURANT



- 20 **21. September 2026** | Four Hands Dinner 2025
- 22 **11. November bis 26. Dezember** | Winter Edition Festtagsmenü
- 23 **November und Dezember** | Trüffelwochen
- 24 **24. Dezember 2025** | Heiligabend im Restaurant KAI3
- 25 **31. Dezember 2025** | Silvester im Restaurant KAI3
- 26 **13. bis 14. März 2026** | Felix & Friends - Save the Date
- 28 **Karfreitag, 03. April 2026** | Fisch - Mal anders



- 32 13. Juli und 24. August 2025 | Strönholt Beats
- 34 Ganzjährig | Tafelspitz-Sonntag
- 35 Ganzjährig | Garnelen-Freitag
- 36 April bis Oktober | Frische Waffeln mit süßen Leckereien
- 37 Ganzjährig | Unsere kulinarische Reise durch das Jahr
- 38 24. Dezember 2025 | Heiligabend
- 39 25. Dezember 2025 | Weihnachtsbrunch
- 40 30. Dezember 2025 | Hörnumer Abend
- 41 31. Dezember 2025 | Silvester im Restaurant Strönholt
- 42 Februar und Biike | Grünkohl
- 43 Ostersonntag, 05. April 2026 | Osterbrunch

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT



- 46 Mai und Juni | Hummerzeit
- 47 19. Juni 2025 | Wine&Dine-Abend
- 48 Juli bis August | BBQ Donnerstag
- 49 November bis Dezember | Trüffel-Käsefondue

Vinothek. budersand

- 50 BUDERSAND Frühstück
- 52 Weitere Highlights
- 58 Weihnachten im BUDERSAND 2025
- 60 Silvester im BUDERSAND 2025

- 61 BUDERSAND Biike 2026
- 62 Osterzeit BUDERSAND 2026
- 63 Weitere BUDERSAND-Angebote
- 66 BUDERSAND Sehnsucht | Produkte für zu Hause

Bar.budersand

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 liebgewonnenen Bouillabaisse oder den Hörnumer 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 Kunstszenerie sorgen bei 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 und mit Kaffeespezialitäten sowie 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

FRISCHE MIESMUSCHELN

Mai bis Oktober
Immer mittwochs ab 13.00 Uhr
Bar.budersand

Frischer geht's nicht: Immer mittwochs ab 13.00 Uhr servieren wir frische Miesmuscheln direkt vom Hörnummer 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.





BUDERSAND HIGH TEA

November bis März
Täglich von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Bar.budersand

BUDERSAND High Tea, das steht für königlichen Tee-Genuss. 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 aufgebriihten 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 Linguine aus dem gereiften Parmesanlaib – hauchdünn und mit den besten Zutaten hergestellt. Die Linguine stammen ursprünglich aus der Region Kampanien und eignen sich hervorragend für eine leichte Champagner-Trüffelsauce. Genießen Sie frische Pasta in einem großen, 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, tagesaktuell





Unsere
Empfehlung

Unser Signature-Cocktail des Monats

Jeden Monat erwartet Sie in der Bar.budersand eine neue, exklusive Cocktail-Kreation - mit fein abgestimmten Aromen, edlen Zutaten und einer unverwechselbaren Handschrift.

Euro 16,-

KAI3
RESTAURANT



Öffnungszeiten:

Von Freitag bis Dienstag
ab 18.30 Uhr geöffnet

Ruhetage:

Mittwoch und Donnerstag



Sterne Koch und kulinarischer
Impulsgeber Felix Gabel



Entdecken Sie außergewöhnliche Kulinarik in unserer eigenen kleinen Welt an der Sylter Südspitze. Im mehrfach prämierten Gourmetrestaurant KAI3 beweist Küchenleiter und Sterne Koch Felix Gabel, dass Regionalität und Qualität Hand in Hand gehen: Zusammen mit seinem 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 unserem motivierten Serviceteam und Sommelier Srdjan Babianovic auf eine von internationalen Aromen, Gewürzen und Kräutern begleitete Geschmacksreise mitnehmen.



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.

FOUR HANDS DINNER

SAVE
THE
DATE!

21. September 2025
Um 18.30 Uhr

Restaurant KAI3

Erleben Sie ein kulinarisches Highlight im BUDERSAND! Zusammen mit Sternekoch Eike Iken, Küchenchef des renommierten Restaurants Petit Amour in Hamburg, präsentieren Felix Gabel und sein Team ein exklusives, gemeinsames 6-Gänge-Menü. Freuen Sie sich auf ein perfektes Zusammenspiel zweier herausragender Küchenstile, kreative Geschmackskompositionen, höchste Handwerkskunst und eine Weinbegleitung des renommierten Weinguts St. Antony aus Rheinhessen.

Euro 195,- pro Person

inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee



Eike Iken



Restaurant Petit Amour



Restaurant Petit Amour



Restaurant KA13



Restaurant KA13



Felix Gabel

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 5 Spices Geflügel-Kürbis-Schaumsuppe mit gerösteten Kernen, Croûtons und Öl. Als Hauptgang die konfierte Gänsekeule, klassisch mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkohl und Preiselbeerjus und zum Abschluss ein winterliches Schichtdessert von weißer Schokolade, karamellisiertem Apfel und Schokoladencrumble. Mithilfe einer Anleitung bringen Sie das vorbereitete Menü innerhalb kürzester Zeit auf Ihren Teller. Boxeninhalt und Bestellinformationen finden Sie auf unserer Website.





TRÜFFELWOCHE

November und Dezember

Restaurant KA13

Genießen Sie ein exklusives Menü zu Ehren der besonderen Alba- und Périgord-Trüffel aus Südeuropa. Der weiße Alba-Trüffel, der König aller Trüffel, und der schwarze Périgord-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 mit u.a. Hummer & Kürbis mit Alba-Trüffel, Weidekalb, Marsaläschaum und schwarzem Winter-Trüffel oder Original Beans mit Eiskirsche, Vanillesahne und weißem Alba und schwarzem Winter-Trüffel.

HEILIGABEND IM RESTAURANT KAI3

24. Dezember 2025
Um 18.00 Uhr

Restaurant KAI3

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 299,- pro Person

inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





SILVESTER IM RESTAURANT KAI3

31. Dezember 2025
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 gemeinsamem Champagner-Empfang, Fingerfood und einem kulinarischen Feuerwerk, zu dem Felix Gabel und das KAI3-Team mit einem besonderen 6-Gang Menü einladen. Selbstverständlich sind bis Mitternacht die begleitenden Getränke inklusive.

Euro 435,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke (bis Mitternacht), Champagner-Empfang und Mitternachtsbuffet 25

FELIX & FRIENDS

GENUSS. KREATIVITÄT. LEIDENSCHAFT

SAVE
THE
DATE!

13. und 14. März 2026
Um 18.30 Uhr

Restaurant KAI3

Ein mit großer Vorfreude erwartetes Event in unserem kulinarischen BUDERSAND Jahr - Felix & Friends. Sterneköche, Winzer, Getränke- und Genusspartner versammeln sich für zwei Abende zu unserem "Dinner unter Freunden" und dem "Streetfood-Festival der Sterneköche". Ein Festival im Zeichen von purem Genuss, ungezwungener Kreativität und kulinarischer Leidenschaft.

Euro 199,- Ticket erster Abend
Euro 150,- Ticket zweiter Abend
Euro 315,- Doppelticket

Kulinarisch genießen und im BUDERSAND übernachten,
entdecken Sie weitere Informationen auf unserer Website.





FISCH - MAL ANDERS

Karfreitag, 03. April 2026
Um 18.30 Uhr

Restaurant KAI3

An Karfreitag werden Sie bei uns vollkommen umsorgt. Es erwartet Sie ein Champagner-Empfang mit köstlichen Canapés und ein erlesener Abend mit Fischspezialitäten. Genießen Sie abwechslungsreiche Gerichte von unseren neun verschiedenen Live-Cooking-Stationen und den höchsten Qualitätsansprüchen von Sternekoch Felix Gabel und dem gesamten KAI3-Team.

Euro 255,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





**NORDIC
FUSION**
hautnah erleben

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
Souschefin Anna Sierocinski



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 Restaurantleiterin Katja Brosende und ihrem Team verwöhnen.



STRÖNHOLT BEATS

SAVE
THE
DATE!

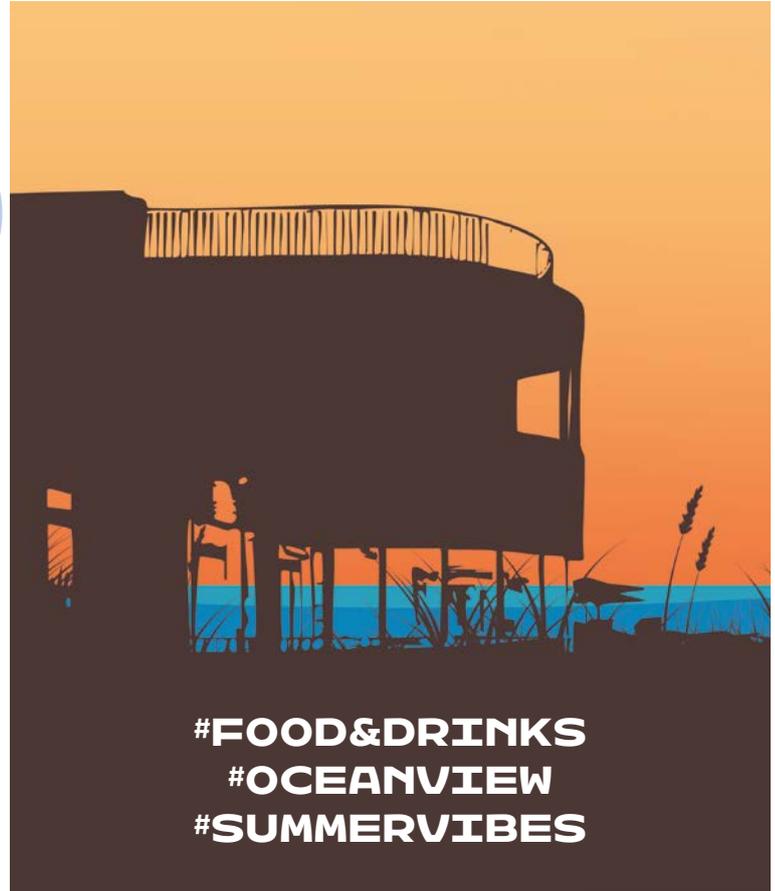
Sonntag, 13. Juli 2025
Sonntag, 24. August 2025
14.00 Uhr - 20.00 Uhr

Sommer, Meerblick und BBQ - sich einfach durch den Tag treiben lassen. Coole Beats und kalte Getränke, was braucht es mehr für eine gelungene Erfrischung im Sylter Sommer? In diesem Jahr wird unsere Strönholt Terrasse zum perfekten Treffpunkt im Inself Süden.

Mit kreativen Streetfood Gerichten, Champagnerbar, Winzern, Bier-Spezialitäten, Begrüßungs-Signature-Drink und Live DJ fehlt es an nichts, um jede Sekunde des Tages zu genießen.
Einfach vorbeikommen.



32 Weitere Informationen erhalten Sie hier:





Strönholt

BEATS

13. JULI & 24. AUGUST | 14-20 UHR

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 Ströhnholt

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 von 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.





Grünkohlzeit
Täglich ab 17.30 Uhr



Frühlingserwachen
mit Lamm
Täglich ab 17.30 Uhr



Pfifferlingszeit
Täglich ab 17.30 Uhr

UNSERE KULINARISCHE REISE DURCH DAS JAHR

Zusätzlich zu unserer á la carte Karte

Wildwochen
Täglich ab 17.30 Uhr

JANUAR	FEBRUAR	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUGUST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER	DEZEMBER
--------	---------	------	-------	-----	------	------	--------	-----------	---------	----------	----------

Strönholt's Eintopf
Variationen
Täglich ab 17.30 Uhr



Spargelzeit
Täglich ab 12.00 Uhr



Alles rund um die
Nordseekrabbe
Täglich ab 17.30 Uhr



Gänsezeit
Täglich ab 17.30 Uhr



HEILIGABEND

24. Dezember 2025
Um 19.00 Uhr

Restaurant Strönholt & BUDERSAND

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. Champagner-Empfang im BUDERSAND, korrespondierender Getränke zum Menü im Strönholt





WEIHNACHTS- BRUNCH

25. Dezember 2025
Von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Restaurant Ströholt

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. Champagner-Empfang, Kaffee, Tee, Wasser und verschiedene Säfte

HÖRNUMER ABEND

30. Dezember 2025
Um 18.00 Uhr

Restaurant Ströholt

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





SILVESTER IM STRÖNHOLT

31. Dezember 2025
Um 18.30 Uhr

Restaurant Strönholt & BUDERSAND

Genießen Sie die letzten Stunden des Jahres 2025 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 295,- pro Person inkl. Champagner-Empfang im BUDERSAND, korrespondierender Getränke zum Menü im Strönholt und Mitternachtsbuffet (im BUDERSAND)

BIIKE

Februar und Biike
Täglich ab 17.30 Uhr
Restaurant Strönholt

Im Monat Februar wird im Norden klassisch Grünkohl gegessen. Traditionell wird in diesem Monat, alljährlich am 21. Februar, das große Biikebrennen 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





OSTERBRUNCH

Ostersonntag, 05. April 2026
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 österliches 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

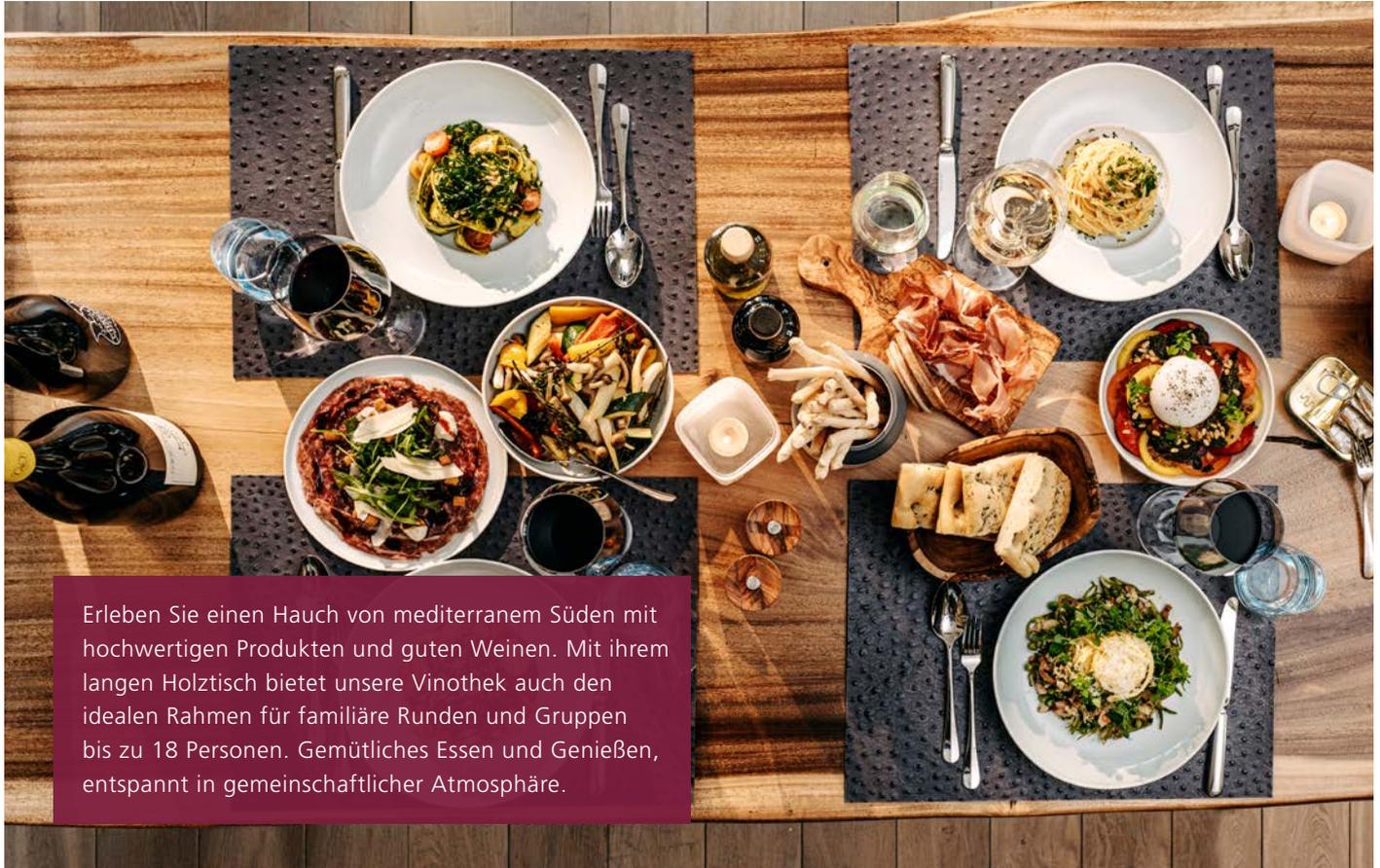


Wibke Speth
Gastgeberin Vinothek



Mediterraner Genuss trifft auf Steak Kultur. 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 18 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.





WINE&DINE ABEND

Donnerstag, 19. Juni 2025
Ab 18.30 Uhr

Vinothek

Die Vinothek.budersand bietet mit ihrem gemütlichen und gleichzeitig eleganten Ambiente den perfekten Rahmen für einen kulinarischen Abend zusammen mit dem renommierten Weingut Poss aus Windesheim. Erleben Sie einen Abend im Zeichen auserwählter Weine, interessanter Einblicke, guter Gespräche und kulinarischer Verlockungen. Genießen Sie ein Fyling 5-Gang Menü im Zusammenspiel mit den edlen Tropfen vom Weingut Poss.

Euro 98,- pro Person Inkl. Flying 5-Gang Menü,
korrespondierende Weine und ein Brand als Absacker

BBQ DONNERSTAG

Juli bis August
Immer donnerstags ab 13.00 Uhr
Vinothek

Grillen gehört einfach zum Sommer dazu, das Knistern der Flammen, das Knacken der Holzkohle und der herrliche Duft von Gegrilltem. Filetsteak vom Galloway Rind, konfiertes Bio Freilandhuhn, Salsiccia vom Salzwiesenlamm oder Saltimbocca von der Tiefseegarnele und dazu leckere Beilagen und köstliche hausgemachte Soßen.





TRÜFFEL-KÄSEFONDUE

Im November und Dezember
Immer donnerstags ab 18.00 Uhr

Vinothek

Der Winter ist die perfekte Zeit für gemütlichen Genuss – und was könnte besser passen als ein köstliches Käsefondue in der warmen Atmosphäre der Vinothek? Die Verbindung von zartschmelzendem Käse, aromatischem Périgord-Trüffel und erlesenen Beilagen wie Fenchelsalami, gereiftem Parmaschinken, konfierten Kartoffeln, Cornichons, Perlwiebeln, Apfelwürfeln, Trauben und Sauerteigbrot, sorgen für einen unvergesslichen Abend voller Geschmack und Geselligkeit.

Euro 69,- pro Person (kann ab 2 Personen bestellt werden)

49



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 dem 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 Genusserelebnis 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 SONNTAGSBRUNCH

Von Oktober bis April
Von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Genießen Sie unser erlesenes Frühstücksbuffet und ein anschließendes 3-Gang-Mittags-Menü in der gemütlichen Atmosphäre unserer Vinothek.

Euro 70 pro Person Inkl. Kaffee, Tee, Sekt und alkoholfreier Frühstücks-Getränke

Unser
Angebot





BUDERSAND OPEN

26. Juli 2025

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 2025.

BUDERSAND CUP

27. September 2025

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. Seien Sie gespannt auf das etwas andere Golfturnier in traumhafter Kulisse und reservieren Sie Ihre persönliche Startzeit.





SYLTER GOLFERLEBNIS

Spielen Sie einen der besten Golfplätze Deutschlands und erleben Sie ein besonderes Golfspiel. True Links ist Golf, der Kreativität fordert. 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, 2 x 18-Loch-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

ENTSPANNTER GOURMET GENUSS

Erfreuen Sie sich am entspannten Luxus bei uns im Budersand mit drei Übernachtungen in einer Zimmerkategorie Ihrer Wahl und genießen Sie eine herausragende Sterneküche bei einem 8-Gang-Fine-Dining Menü in unserem Restaurant KAI3 und lassen Sie sich auf eine Reise der Aromen und Erinnerungen entführen. Erleben Sie die Bar.budersand mit unserem 2-Gang "Signature Menü" und nehmen Sie mit unserem Geschenk aus unserer KAI3 Pâtisserie bei Ihrer Abreise ein Stück BUDERSAND mit nach Hause.

Anreisezeitraum: Ganzjährig buchbar
(ausgenommen 24. Dezember 2025 bis 02. Januar 2026)
ab Euro 800,- pro Person im Doppelzimmer (26m²)





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.

Anreisezeitraum: Ganzjährig buchbar (ausgenommen 24. Dezember 2025 bis 01. Januar 2026) **ab Euro 555,- pro Person** im Doppelzimmer (26m²)



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 2025 bis 01. Januar 2026) **ab Euro 820,- pro Person** im Doppelzimmer (26m²)

WEIHNACHTEN IM BUDERSAND 2025

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 2025

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 2026

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 2026

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.





48 STUNDEN IM WINTER GESCHENKT

November bis Dezember

Wir schenken Ihnen entspannte 48-Stunden Syltzeit! Genießen Sie den Winter auf der Insel in vollen Zügen: lange Spaziergänge am Meer, endlose Sandstrände, windige Nordseeluft, wohltuende Spa-Erlebnisse und kulinarische Highlights in unseren Restaurants. Freuen Sie sich auf eine Woche voller Erholung und Entschleunigung bei uns im BUDERSAND mit sieben Übernachtungen zum Preis von fünf, inklusive einem BUDERSAND-Gutschein pro Person im Wert von 100 Euro zur Verschönerung Ihres Aufenthalts.*

Anreisezeitraum: 10. November bis 11. Dezember 2025

ab Euro 1.210,- pro Person

im Doppelzimmer Deluxe (35m²) in Saison C

ab Euro 1.550,- für eine Person

im Einzelzimmer (21m²) in Saison C

*Ihr Gutschein ist während des Aufenthalts im BUDERSAND Hotel - Golf & Spa - Sylt einzulösen. Er kann nicht mit dem Zimmerpreis verrechnet oder in Bar ausgezahlt werden.





LITERATURWOCHENENDE DER PRIVATHOTELS SYLT

04. bis 09. November 2025

Ein kulturelles Highlight im Terminkalender der Insel, unser liebgewonnenes "LiWo" findet in diesem Jahr zum elften Mal statt. 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 2026

03. bis 08. Mai 2026

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 18. Mal unserem Namen im Wortsinn mal wieder alle Ehre machen.

Sehnsucht nach BUDERSAND? Bei uns gibt es Urlaubsfeeling für zu Hause! Zum Schwelgen in Erinnerungen 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.



KREUZFAHRTEN MIT HAPAG-LLOYD CRUISES.

MIT ALLEN SINNEN UNVERGESSLICH.



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

Von wohligem Luxus umgeben, sanft durch Ozeane überwältigender Eindrücke getragen werden. Von Sehnsüchten zu Horizonten. Von Entspannung zu Abenteuer. Von Wunder zu Wunder zu Wunder. Zwischen Antarktis und den tropischen Meeren des Südens, zwischen Küsten ein Kosmos kulinarischer Hochgenüsse. Einzigartige Träume, die jetzt in Ihrem Reisebüro oder auf hl-cruises.de/sinne wahr werden.



Scannen und mit allen
Sinnen eintauchen.





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