



BUDERSAND

Hotel - Golf & Spa - Sylt

KULINARISCHE ERLEBNISSE 2026|27



Bar. budersand

KAI 3
RESTAURANT

Strönholt
BISTRO - CAFE - RESTAURANT

Vinothek. budersand





Entspannter Luxus auf Sylt – ankommen, zur Ruhe kommen und sich bewusst Zeit nehmen für das, was wirklich zählt. Willkommen im BUDERSAND. Moin Lieblingsinsel. In bewegten Zeiten wächst die Sehnsucht nach Orten, die Halt geben und neue Kraft schenken. Sylt ist genau dieser Ort – mit weiten Stränden, dem Rhythmus von Wind und Wellen und einer Natur, die uns innehalten lässt. Sylt ist Spirit und Magie zugleich. BUDERSAND ist Ihr Zuhause auf Zeit.

Auch bei uns ist viel in Bewegung. Bewährtes bleibt, Neues entsteht. „Felix & Friends“ hat zum dritten Mal begeistert – noch intensiver, noch genussvoller und mit vielen glücklichen Gästen. Ein voller Erfolg. Auch die Ströholt Beats haben gezeigt: Mut wird belohnt – und gehen in die nächste Runde. Wir entwickeln uns weiter: Unsere Vinothek erhält ein neues kulinarisches Konzept. Freuen Sie sich nach Ostern auf japanische Emotionen mit Omakase – eine besondere Reise, bei der Sie dem Küchenchef vertrauen und außergewöhnliche Kompositionen erleben. Auch im Ströholt weht ab Sommer frischer Wind: neue Speisen, neue Impulse, ein neues Gefühl – vertraut und doch anders. Erleben Sie Vertrautes und entdecken Sie Neues. Genießen Sie die Ruhe, die Natur und besondere Momente. Denn eines bleibt: das BUDERSAND-Gefühl, ein Stück Zuhause.

Freuen Sie sich mit uns auf ein spannendes Jahr. Wir freuen uns auf Sie. Auf bald.

Marco Winter (Gastgeber)

Claudia Ebert (Eigentümerin)



10 JAHRE KULINARISCHE HANDSCHRIFT

Felix Gabel ist unkonventionell – und ein kompromissloser Wertschätzer. Er folgt keinen festen Regeln, sondern seinen eigenen Grundsätzen: Alles muss exzellent, alles außergewöhnlich sein. Seit fast zehn Jahren bestätigt das auch der Guide Michelin – mit einem Stern, der über dem Süden der Insel leuchtet.

Doch für ihn ist das kein Ziel, sondern Antrieb. Denn Felix Gabel kocht nicht einfach – er komponiert. Jedes Gericht erzählt von Gedanken, Erinnerungen und Emotionen. Wenn er über Produkte und Handwerk spricht, wird seine Leidenschaft spürbar.

Er ist Koch, Denker, Teamplayer und Erlebnismacher zugleich. Nachhaltigkeit ist für ihn kein Trend, sondern Haltung. Stillstand kennt

er nicht. Seit zehn Jahren prägt er das BUDERSAND – und entwickelt es immer weiter, mit Formaten wie „Felix & Friends“ oder „Strönholt Beats“.

Freuen Sie sich auf neue Kreationen im BUDERSAND - von kreativer Sterneküche im KAI3 über japanische Kochkunst in unserer Vinothek und Soul Food in unserer Bar bis hin zur regionalen Küstenküche mit mediterranem Einfluss im Strönholt.

Eine Einladung, den Moment zu genießen – und sich einfach treiben zu lassen.



ENTDECKEN SIE DIE BUDERSAND GENIESSER-HALBPENSION

Gäste wünschen sich vor allem eines: loslassen zu können. Den Alltag hinter sich lassen, den Kopf frei für echte Urlaubsmomente – und einfach genießen. Ob das vielfach ausgezeichnete Sternerrestaurant KAI3, die herzhaften, neu interpretierten Kreationen im Ströhnholt oder die feine japanische Leichtigkeit in unserer Vinothek – im BUDERSAND erwartet Sie eine kulinarische Vielfalt, die Ihren Aufenthalt auf besondere Weise begleitet. Mit unserer Genießer-Halbpension wird es noch entspannter: Für **Euro 48,00 pro Person** exklusive Getränke genießen Sie unser täglich wechselndes 3-Gang-Menü im Restaurant Ströhnholt oder ein japanisch inspiriertes 3-Gang-Menü in der Vinothek.budersand.

Alternativ können Sie sich in unseren Restaurants und an der Bar ganz nach Wunsch kulinarisch verwöhnen lassen, hier rechnen wir Ihnen **Euro 68,00 pro Person** als Rabatt auf Ihre Speisenrechnung an. Ein Angebot, das Ihnen vor allem eines schenkt: Raum für Genuss. Und Zeit für das, was wirklich zählt.



*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 Strónholt



Restaurant KAIB



Vinothek.budersand



Bar.budersand

Bar. budersand

- 12 **Ganzjährig** | Kuchen aus der eigenen Pâtisserie
- 13 **November bis März** | BUDERSAND High Tea
- 14 **November und Dezember** | Pasta- & Trüffelzeit
- 15 **November und Dezember** | Trüffel-Käsefondue



KAI3
RESTAURANT



- 18 **September** | Four Hands Dinner
- 20 **11. November bis 26. Dezember** | Winter Edition Gänsemenü
- 21 **November und Dezember** | Trüffelwochen
- 22 **24. Dezember** | Heiligabend im Restaurant KAI3
- 23 **31. Dezember** | Silvester im Restaurant KAI3
- 24 **12. und 13. März 2027** | Felix & Friends - Save the Date
- 26 **Karfreitag, 26. März 2027** | Genussvolles Oster-Opening



- 30 Mai bis August | Strönholt Tapas
- 32 Mai bis August | Frische Waffeln mit süßen Leckereien
- 34 12. Juli & 23. August | Strönholt Beats
- 36 Ganzjährig | Tafelspitz-Sonntag
- 37 Ganzjährig | Garnelen-Freitag
- 38 24. Dezember | Heiligabend
- 39 25. Dezember | Weihnachtsbrunch
- 40 30. Dezember | Hörnumer Abend
- 41 31. Dezember | Silvester im Restaurant Strönholt
- 42 Biike, 21. Februar 2027 | BIIKE-Menü
- 43 Ostersonntag, 28. März 2027 | Osterbrunch

Strönholt
BISTRO · CAFE · RESTAURANT



- 46 18. Juni 2026 | Wine & wDine Abend

Vinothek._{budersand}

- 48 BUDERSAND Frühstück
- 52 Golfschule Budersand
- 54 Weitere Golf-Highlights
- 56 Weitere BUDERSAND-Angebote
- 64 PRIVATHOTELS SYLT

Bar. budersand

GANZJÄHRIG
LIVE-MUSIK

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 unser Sylt's Best Burger oder unsere Linguini à la Gabel 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 Verabredungen und entspannten Abenden für die passende 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 Kuchen- auswahl saisonal variiert und mit Kaffeespezialitäten sowie 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. Unsere Empfehlung: Probieren Sie unseren Signature-Cake, ein absolutes Muss für jeden Schokoladenfan.





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 aufgebrihten Kännchen Tee. Auf Sylt „darf“ man selbstverständlich auch erstklassigen Kaffee zur Teatime genießen.

Euro 39,- pro Person

Euro 55,- 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 29,- pro Person

Euro 45,- pro Person inkl. einem Glas Champagner
Trüffelpreis je Gramm, tagesaktuell





TRÜFFEL-KÄSEFONDUE

Im November und Dezember
Immer montags ab 17.30 Uhr

Salon Renning

Der Winter ist die perfekte Zeit für gemütlichen Genuss – und was könnte besser passen als ein köstliches Käsefondue in unserem Pop-up Fondue Stübli im Salon Renning? Die Verbindung von zartschmelzendem Käse, aromatischem Périgord-Trüffel und erlesenen Beilagen wie Fenchelsalami, gereiftem Parmaschinken, konfierten Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln, Apfelwürfeln, Trauben und Sauerteigbrot sorgen für einen unvergesslichen Abend voller Geschmack und Geselligkeit.

Euro 68,- pro Person (kann ab 2 Personen bestellt werden)

15

KAI3
RESTAURANT



Öffnungszeiten:

Von Freitag bis Dienstag
ab 18.30 Uhr geöffnet

Ruhetage:

Mittwoch und Donnerstag



Sternkoch und kulinarischer
Impulsgeber Felix Gabel



Entdecken Sie außergewöhnliche Kulinarik in unserer eigenen kleinen Welt an der Sylter Südspitze. Im mehrfach prämierten Gourmetrestaurant KAI3 beweisen Sternekoch Felix Gabel und die Sous Chefs Romy Gockel und Felix Zaune, dass Regionalität und Qualität Hand in Hand gehen:

Zusammen mit ihrem innovativen Team bringen sie die „Nordic Fusion“-Küche auf den Tisch – wobei sie vor allem auf heimische Produkte setzen, frisch von Erzeugern aus Norddeutschland und Skandinavien. Lassen Sie sich von unserem motivierten Serviceteam auf eine von internationalen Aromen, Gewürzen und Kräutern begleitete Geschmacksreise mitnehmen.



FOUR HANDS DINNER

SAVE
THE
DATE!

September 2026
Um 18.30 Uhr

Restaurant KAI3

Wein, Musik und Sterneküche. Im letzten Jahr begeisterte uns Sternekoch Eike Iken (Petit Amour Hamburg) zusammen mit Felix Gabel bei einem einmaligen Abend mit gemeinschaftlichem 6-Gang Menü, begleitet von den edlen Weinen des Weinguts Marchesi Antinori aus der Toskana. Auch in diesem Jahr erwartet Sie im September wieder ein besonderer kulinarischer Abend, zu dem wir bereits so viel verraten dürfen: Gourmets sollten dieses Highlight nicht verpassen. Freuen Sie sich auf unser Four-Hands-Dinner 2026 im BUDERSAND.

Euro 225,- pro Person

Weitere Informationen werden auf unserer Website bekannt gegeben.





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 Maronen-Schaumsuppe mit Portwein, gerösteten Haselnüssen und Thymianöl. Als Hauptgang konfierte Gänsekeule, klassisch mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkohl und Preiselbeerjus und zum Abschluss ein winterliches Dessert von Lebkuchenmousse mit Orangenkompott und Mandelcrumble. 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 KAI3

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 2026
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 anschließend über in unser festliches 5-Gang Menü im KAI3 inklusive korrespondierender Getränke wie Wein, Wasser oder Bier.

Euro 328,- pro Person

inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





SILVESTER IM RESTAURANT KAI3

31. Dezember 2026
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.

Euro 478,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke (bis Mitternacht), Champagner-Empfang und Mitternachtsbuffet

FELIX & FRIENDS

GENUSS. KREATIVITÄT. LEIDENSCHAFT

SAVE
THE
DATE!

12. und 13. März 2027
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 245,- Ticket erster Abend
Euro 175,- Ticket zweiter Abend
Euro 380,- Doppelticket

Kulinarisch genießen und im BUDERSAND übernachten, entdecken Sie weitere Informationen zu unserem Felix & Friends Angebot auf unserer Website.





GENUSSVOLLES OSTER-OPENING

10
LIVE KOCH-
STATION

Karfreitag, 26. März 2027
Um 18.30 Uhr

Restaurant KAI3

Wir beginnen unser Osterfest am Freitag mit dem kühlen Prickeln von Champagner, leckeren Snacks und Canapés bei einem eleganten Empfang in unserer Lobby und verwöhnen Sie im Anschluss mit besonderer kulinarischer Raffinesse an verschiedenen Live-Cooking Stationen, die nicht nur traditionell Fisch, sondern auch köstliche Fleischgerichte anbieten. Genießen Sie abwechslungsreiche Speisen von höchster Qualität, begleitet von ausgesuchten Weinen und dem herzlichen Service unseres KAI3-Teams.

Euro 275,- pro Person inkl. korrespondierender Getränke und Champagner-Empfang





NORDIC
FUSION
hautnah erleben

Strönholt

BISTRO · CAFE · RESTAURANT

Neue Öffnungszeiten:

Mai bis August:

Mittwoch bis Montag
ab 13.00 Uhr geöffnet

September bis April:

Mittwoch bis Sonntag
ab 17.30 Uhr geöffnet



Küchenchef Kacper Sierocinski
Souschefin Anna Sierocinski



Im Süden der Insel erwarten wir Sie mit einem atemberaubenden Blick auf Nordsee und Dünen – und Sonnenuntergängen, die bleiben. Unsere Küche ist ehrlich, handwerklich und voller Charakter: regional, saisonal, norddeutsch gedacht und modern interpretiert

28 – mit feinen mediterranen Akzenten. Beste Produkte

stehen im Mittelpunkt: frische Muscheln direkt vom Kutter, feiner Fisch, ausgewähltes Fleisch. Ob gegrillter Pulpo, ganze Seezunge, Steinbutt im Sud oder ein perfektes Steak – pur, klar, auf den Punkt. Mittags und am Nachmittag genießen Sie Strönholt Tapas wie frische Bouillabaisse, Currywurst oder Sylter Royal Auster oder frisch gebackene Waffeln, warm, süß und einfach gut. Unser Team freut sich auf Sie!



STRÖNHOLT TAPAS

Mai bis August
Von 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Unsere Strönholt Tapas bringen die Vielfalt des Nordens auf den Tisch – unkompliziert, ehrlich und zum Teilen gedacht. Kleine Gerichte, die nach Meer, Heimat und Handwerk schmecken.

Stellen Sie mit unserem Tapasbaukasten Ihre persönliche Lieblingsauswahl zusammen. Einfach ankreuzen und gemeinsam genießen.





FRISCHE WAFFELN MIT SÜSSEN LECKEREIEN

Mai bis August
Von 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Restaurant Ströholt

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 Ströholt Waffeln lieben. Stellen Sie sich Ihre Lieblingswaffel einfach selbst zusammen.





STRÖNHOLT BEATS

SAVE
THE
DATE!

Sonntag, 12. Juli 2026
Sonntag, 23. August 2026
14.00 Uhr bis 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 dem Sylter DJ Tom Sass fehlt es an nichts, um jede Sekunde des Tages zu genießen. Einfach vorbeikommen.



#FOOD&DRINKS
#OCEANVIEW
#SUMMervIBES

Strönholt

VOL. 2

BEATS

12. JULI & 23. AUGUST | 14-20 UHR

TAFELSPITZ- SONNTAG

Ganzjährig
Immer sonntags ab 17.30 Uhr
Restaurant Ströholtz

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 Ströholtz, dessen Clou die Abrundung des Gerichtes durch frischen Meerrettich ist, direkt am Tisch gerieben.

Euro 38,- pro Person
Euro 64,- für zwei Personen





GARNELEN- FREITAG

Ganzjährig
Immer freitags ab 17.30 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. In den Sommermonaten von Mai bis August können Sie die leckeren Garnelen bereits mittags ab 13.00 Uhr auf der Terrasse genießen.

Euro 46,- pro Person

HEILIGABEND

24. Dezember 2026
Um 18.00 Uhr

Restaurant Ströhnholt & 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 Ströhnholt-Team zu einem weihnachtlich inspirierten 4-Gang Festtagsmenü, welches den Heiligabend zu einem ganz besonderen werden lässt.

Euro 168,- pro Person inkl. Champagner-Empfang im BUDERSAND, korrespondierender Getränke zum Menü im Ströhnholt





WEIHNACHTS- BRUNCH

25. Dezember 2026
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 85,- pro Person inkl. Champagner-Empfang, Kaffee, Tee, Wasser und verschiedene Säfte

HÖRNUMER ABEND

30. Dezember 2026
Um 18.00 Uhr

Restaurant Ströholtz

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





SILVESTER IM STRÖNHOLT

31. Dezember 2026
Um 18.30 Uhr

Restaurant Strönholt & BUDERSAND

Genießen Sie die letzten Stunden des Jahres 2026 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 festlichen 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 325,- pro Person inkl. Champagner-Empfang im BUDERSAND, korrespondierender Getränke zum Menü im Strönholt und Mitternachtsbuffet (im BUDERSAND)

BIIKE-MENÜ

MIT
LIVE
BAND

Biike, 21. Februar 2027
Ab 19.00 Uhr

Restaurant Strönholt

Im Februar wird im Norden klassisch Grünkohl gegessen. Traditionell wird in diesem Monat, alljährlich am 21. Februar, das große Biikebrennen zum Vertreiben des Winters zelebriert. Begleitet wird dieser Abend stimmungsvoll von der Band "Modern Walking". Im Februar feiern wir den friesischen Nationalfeiertag den ganzen Monat lang und servieren Ihnen leckere Grünkohlgerichte.

Euro 119,- pro Person 4-Gang Grünkohl-Biike-Menü
inkl. korrespondierender Getränke und einem Schnaps





OSTERBRUNCH

Ostersonntag, 28. März 2027
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 85,- pro Person inkl. Champagner-Empfang, Kaffee, Tee, Wasser und verschiedene Säfte

Vinothek.budersand

Öffnungszeiten:

Von Montag bis Donnerstag
ab 17.30 Uhr geöffnet

Reservierungen:

17.30 Uhr und 20.00 Uhr



Wibke Speth
Gastgeberin Vinothek

Mit Ihrer Entscheidung für dieses Menü schenken Sie uns Vertrauen – und genau daraus entsteht dieser Abend. Es ist eine Einladung zum Innehalten. Sie wählen zwischen drei oder fünf Gängen. Den Rest lassen Sie geschehen. Was folgt, ist kein klassisches Menü, sondern ein Ablauf, der sich entwickelt – getragen von dem, was gerade am besten ist: frische, saisonale Produkte, mit Sorgfalt ausgewählt und mit



Respekt behandelt. Europäisch interpretiert, inspiriert von der japanischen Idee des Omakase. Jeder Gang ist klar, reduziert und präzise komponiert. Wenige Zutaten, bewusst eingesetzt. Begleitet wird der Abend von Weinen, Sake und Tees, die das Erlebte ergänzen und vertiefen. Gastgeberin Wibke Speth führt Sie durch diesen Abend – aufmerksam, persönlich und mit einem feinen Gespür für den richtigen Moment. Was entsteht ist ein Erlebnis, das bleibt.

„Omakase bedeutet für mich Vertrauen – und die Freiheit, für einen Moment alles andere loszulassen. Jeder Gang ist wie ein leiser Dialog: zwischen Produkt, Handwerk und Gefühl. Wenn ein Gast am Ende einfach innehält und spürt, was gerade war – dann habe ich genau das erreicht, was ich mir wünsche.“

Felix Gabel



WINE & DINE ABEND

Donnerstag, 18. Juni 2026
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 Geierslay von der Mosel. Erleben Sie einen Abend im Zeichen auserwählter Weine, interessanter Einblicke, guter Gespräche und kulinarischer Verlockungen. Genießen Sie ein Flying 5-Gang Menü im Zusammenspiel mit den edlen Tropfen vom Weingut Geierslay.

Euro 108,- pro Person inkl. Flying 5-Gang Menü,
korrespondierende Weine und ein Brand als Absacker



Max Kilburg vom Weingut Geierslay





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 Genusserebnis 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



Unser
Angebot

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







Sven Wittenburg
Leiter Golfschule Budersand

Ein erfolgreiches und erfüllendes Golfspiel erfordert mehr als nur einen technisch sauberen Schwung. Aus diesem Grund basiert unser Trainingskonzept auf den drei wichtigen Säulen eines guten Golfspiels: Schwungtechnik, körperliche Fitness & Beweglichkeit und mentale Stärke. Um an all diesen Aspekten



effektiv arbeiten zu können, bieten wir erstklassige Trainingseinrichtungen und Coaches. Neben einer malerisch gelegenen Practice Area runden ein State-Of-The-Art Trackman-Simulator, das Spa.budersand samt Cardioraum im Zusammenspiel mit unseren erfahrenen Golf-Professionals, Personal Trainern und Yoga-Lehrern, unser Angebot ab.



PLATZREIFEKURS - 5 TAGE

Mit diesem umfassenden Kurs wird der Grundstein für Ihre Golfkarriere gelegt. Das 5-Tages-Programm bereitet Sie in einer Gruppe von maximal vier Personen in allen theoretischen und praktischen Aspekten auf das Erlangen der Platzreife vor, an dessen Ende nach erfolgreicher Prüfung die Bestätigung der DGV Platzreife steht.

DETAILS ZUM KURS

1. – 4. Tag: je 90 Minuten

Training am Vor- und Nachmittag

5. Tag: Platzreifeprüfung

Euro 749,- pro Person (Kinder bis 14 Jahre Euro 549,-)

Euro 899,- Platzreifekurs exklusiv (eine Person)

EINZELUNTERRICHT

Das Unterrichts- und Kursangebot der Golfschule Budersand richtet sich an Golfer aller Spielstärken – von absoluten Beginners bis zu Golfprofis sowie Gruppen aller Größen. Kern unseres Unterrichtsangebotes ist die individuelle Einzelstunde, ganz nach Ihren Wünschen, bei einem unserer Golfprofessionals.

EINZELUNTERRICHT & PERSONAL TRAINING
(50 MINUTEN)

Euro 85,- pro Person

Euro 10,- für jede weitere Person

BUDERSAND OPEN

25. Juli 2026

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 2026.

BUDERSAND CUP

26. September 2026

Der BUDERSAND Cup geht in die nächste Runde – im Namen des Golfclubs Budersand Sylt möchten wir Sie gerne zu dieser lockeren Golfserie auf Sylt einladen. Spielen Sie in Zweierteamen mit Auswahldrive, 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 810,- pro Person
im Doppelzimmer (26m²) in Saison B

BUDERSAND SCHNUPPERANGEBOT

Kurzes Einatmen frischer Nordseeluft. Ankommen, loslassen und entspannen. Bei drei Übernachtungen inklusive persönlichem Kennlernprogramm entdecken Sie BUDERSAND und wählen zwischen einer Relaxmassage (25min), 9-Loch Greenfee auf dem GC Budersand oder einem 3-Gang Menü im Restaurant Ströholt. Erleben Sie 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. 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 2026 bis 01. Januar 2027) **ab Euro 575,- pro Person** im Doppelzimmer (26m²) in Saison C





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 inkl. Weinbegleitung in unserem Restaurant KAI3 und lassen Sie sich auf eine Reise der Aromen und Erinnerungen entführen. Erleben Sie die Bar.budersand mit unserem 3-Gang-Kaviar-Menü inkl. einer Flasche Alfred Gratien Brut und lassen Sie sich von uns rundum verwöhnen.

Anreisezeitraum: Ganzjährig buchbar (ausgenommen 25. November bis 10. Dezember 2026 und 24. Dezember 2026 bis 01. Januar 2027)
ab Euro 1.000,- pro Person im Doppelzimmer (26m²) in Saison C

BUDERSAND DINE AROUND

Freuen Sie sich auf vier Übernachtungen im BUDERSAND und erleben Sie erlesenen Genuss bei einer kulinarischen Reise durch unsere Restaurants und unsere Bar an allen vier Abenden sowie einer Flasche Champagner und feiner Pralinenauswahl zur Anreise.

Anreisezeitraum: Ganzjährig buchbar (ausgenommen 25. November bis 10. Dezember 2026 und 24. Dezember 2026 bis 01. Januar 2027)
ab Euro 1.175,- pro Person im Doppelzimmer (26m²) in Saison C

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 drei Übernachtungen im BUDERSAND, inkl. einer Flasche Champagner und einem Obstkorb zur Anreise, einem romantischen 6-Gänge Candle-Light Dinner nach Wahl des Küchenchefs im KAI3, einem 3-Gänge Menü im Restaurant Strönholt und E-Bikes an einem Tag für eine gemeinsame Fahrradtour über die Insel. Buchen Sie Ihre Auszeit und genießen Sie Ihre Zweisamkeit.

Anreisezeitraum: Ganzjährig buchbar
(ausgenommen 25. November bis 10. Dezember 2026
und 24. Dezember 2026 bis 01. Januar 2027)

58 ab Euro 860,- pro Person im Doppelzimmer (26m²) in Saison C





WEIHNACHTEN IM BUDERSAND 2026

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 Beschercung 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 2026

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 2027

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 Strñnholt unser 4-Gang Grñnkohl-Biike-Menü, inkl. korrespondierender Getränke und 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 Grñnkohllessen in unserem Restaurant Strñnholt, und vieles mehr...

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

OSTERZEIT IM BUDERSAND 2027

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: 09. November bis 20. Dezember 2026
ab Euro 1.250,- pro Person

im Doppelzimmer Deluxe (35m²) 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.



Dirk Erdmann, Claas-Erik Johannsen, Marco Winter, Claudia Reichelt, Holger Bodendorf



LITERATURWOCHELENDE DER PRIVATHOTELS SYLT

03. bis 08. November 2026

Ein kulturelles Highlight im Terminkalender der Insel, unser liebgewonnenes "LIWO". 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 unserer Literaturwoche der PRIVATHOTELS SYLT auch die kulinarische Vielfalt unserer Häuser kennen. Lassen Sie sich überraschen!



PRIVATEOPEN SYLT 2027

25. April bis 01. Mai 2027

Zahlreiche Legenden ranken sich um die berühmtesten PRIVATEOPEN SYLT. Von Sterne-Menüs im Reisebus, von verheerenden Fehlschlägen, herrlichen Barrunden und kuriosen Sturmfluten. Schreiben auch Sie PRIVATEOPEN-Geschichte mit, wenn wir beim 19. Mal unserem Namen im Wortsinn mal wieder alle Ehre machen.

PRIVATEDINING SYLT

30. Januar bis 06. Februar 2027

Die PRIVATHOTELS SYLT laden ein zu einer unvergesslichen kulinarischen Reise über die Insel. Nächtigen Sie bei uns im BUDERSAND und erleben Sie Tage des grenzenlosen Genusses. Wir begrüßen Sie zu einer Woche, in der die außergewöhnliche und vielseitige Kulinarik der PRIVATHOTELS SYLT im Mittelpunkt steht.

Freuen Sie sich auf eine Veranstaltung ganz im Sinne der PRIVATHOTELS SYLT: Vielfältig, gesellig und ganz im Zeichen des Genusses.

Weitere Informationen zu den aktuellen Angeboten der Privathotels Sylt finden Sie hier.



BUDERSAND
Hotel - Golf & Spa - Sylt





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



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

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO

NONO NONO



BUDERSAND

Hotel - Golf & Spa - Sylt

KULINARISCHE ERLEBNISSE 2026|27



Bar. budersand

KAI 3
RESTAURANT

Strönholt
BISTRO - CAFE - RESTAURANT

Vinothek. budersand



