

PRESSEINFORMATION

## **Restaurant Stricker: Zwei Räume, eine Speisekarte und große Genussvielfalt**

Estragon, Thymian, Rosmarin und Koriander sind nur einige Kräuter, die im Restaurant Stricker auf der Speisekarte stehen. Bei der von Küchenchef und Inhaber Holger Bodendorf entwickelten Vital-Küche stehen Kräuter im Mittelpunkt, ohne die Gerichte zu dominieren. Und auch wenn Bodendorf den Stern für das Gourmet-Restaurant trägt und im bodenständigen Restaurant Stricker vor allem die feine Küche für jeden Tag anbietet, ist das kulinarische Erlebnis dort nicht minder anspruchsvoll.

**Sylt, Herbst 2010.** Das Landhaus Stricker in Tinum auf Sylt gehört zum ausgewählten Kreis der Mitglieder von Relais & Châteaux. Ein privat geführtes Fünf-Sterne-Superior-Hotel, für das Luxus und Exklusivität selbstverständlich sind. Die angenehme und freundliche Atmosphäre des Hotels findet man auch in den dazugehörigen Restaurants Bodendorf's und Stricker. Im Stricker kann man zwischen zwei Räumen wählen: der Tenne und dem Kaminzimmer. In der Tenne schaffen warme Lichter über den Tischen im durch das tiefbraune Holz der Fachwerkstreben geprägten Raum eine wohlige Atmosphäre. Die Fachwerkbauweise lässt die Fläche zwischen den Streben zu kleinen Separees werden, in denen man gemütlich sitzen, reden und essen kann. Das Kaminzimmer ist ein heller und offener Raum. Die Tische stehen nah aneinander, sodass man, wenn man möchte, auch mal mit den Tischnachbarn plaudern kann. Das gesellige Ambiente wird auch durch den Kamin in der Mitte des Raumes unterstützt, der einem das entspannte Gefühl gibt, ganz privat bei Freunden zu sitzen.

Auf der Speisekarte des Restaurants Stricker findet man diverse Kräuter, die als Überschrift über den einzelnen Speisen stehen und in den Gerichten natürlich auch wiederzufinden sind – freilich als feine Würze und nicht den Geschmack

überlagernd. Die Speisen sind leicht, geschmacklich fein abgestimmt und immer harmonisch. Auf der Karte stehen beispielsweise Sylter Austern mit Estragon überbacken, Seeteufel mit Oliven-Bohnenragout, Bohnenkraut, Gnocchi und Hummerschaum oder Roastbeef mit Thymian-Bernaise, Rotweinfond, Speckbohnen, glasierten Karotten und Kartoffelpüree. Die Entscheidung wird einem nicht leicht gemacht, aber der Genuss ist – egal für welches Gericht man sich entscheidet – ein kulinarisches Erlebnis. Beste Qualität bei den Produkten und die Gabe von Sternekoch Holger Bodendorf die Kunst des Kochens stets zu perfektionieren, machen das Geschmackserlebnis im Restaurant Stricker so außergewöhnlich. Die Weinbegleitung wird, wenn gewünscht, von den Servicemitarbeitern direkt zum gewählten Dinner vorgeschlagen. Auch auf Extrawünsche kann problemlos aus dem über 750 Positionen verfügenden Weinkeller eingegangen werden.

Holger Bodendorf und seine Frau Kerstin haben Spaß an ihrer Arbeit. Das merkt man generell im Landhaus Stricker, denn die persönliche Art der beiden Gastgeber überträgt sich auf ihre Mitarbeiter und dadurch auch auf den Gast. In der Küche hat Holger Bodendorf das Sagen, in den Restaurants seine Frau. Kerstin Bodendorf und ihre Mitarbeiter sind erfahren, kompetent und machen mit einem perfekten Service jeden Abend zu einem Erlebnis. Die netten Gespräche mit ihnen sind ein zusätzlicher Faktor, der einem das Wiederkommen schmackhaft macht. Holger Bodendorf, den man öfters, nach getaner Arbeit noch kurz zu einem Gespräch mit seinen Gästen in der Bar trifft, gibt gerne Auskunft über seine Arbeit, seine Leidenschaft für das Kochen und seine Philosophie vom Fünf-Sterne-Superior-Hotel, in dem man sich einfach wohlfühlt. „Im Landhaus Stricker gibt es keine Kleiderordnung, denn man soll sich in erster Linie wohl fühlen. Zuhause trägt man doch auch keine Krawatte beim Essen.“ Und das ist das Geheimnis: Jeder darf so sein wie Zuhause und hat dabei beste Gesellschaft.

Nach dem Dinner kann man in der angrenzenden Bar noch einen Digestiv oder Cocktail zu sich nehmen. Hier herrscht die gleiche persönliche Atmosphäre, die dazu einlädt, mit anderen Gästen ins Gespräch zu kommen. Man ist gerne im Landhaus Stricker, denn man muss sich nicht verstellen. Den Luxus zu haben, sich wie daheim zu fühlen und doch die Vorzüge eines Fünf-Sterne-Superior-Hotels in

Anspruch nehmen zu können, das findet man selten – im Landhaus Stricker wird genau das gewünscht.

Das Landhaus Stricker steht für vieles: Exklusivität, Sterneküche, Luxus – aber auch für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Holger Bodendorf, Inhaber und Sternekoch, seine Frau Kerstin und das ganze Team möchten, dass die Gäste alle Finessen eines Fünf-Sterne-Superior-Hauses genießen und sich dabei rundum wohlfühlen. Das Landhaus Stricker ist ein 1784 erbautes Haus mit Reetdach, das durch einen Anbau sehr aufwendig zu einem Hotel umfunktioniert wurde. Individuell und authentisch überzeugt das Hotel durch seine entspannte Atmosphäre und den unaufdringlichen Service. Alle Zimmer und Suiten sind elegant und komfortabel eingerichtet. Von der Kingsize Suite bis zum Einzelzimmer werden die Gäste mit behaglichem Luxus und modernstem Komfort verwöhnt. Die Zimmer sind größtenteils mit Balkon oder Terrasse ausgestattet und haben Fernseher, Telefon und DSL-Anschluss.

Kontakt:

Landhaus Stricker  
Boy-Nielsen-Straße 10  
25980 Sylt/ OT Tinum  
Telefon: +49 (0)4651 88990  
Fax: +49 (0)4651 8899499  
info@landhaus-stricker.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Julia Alexewicz  
Telefon: + 49 (0) 69 2578128-16  
jalexewicz@gourmet-connection.de

