

PRESSEINFORMATION

Erstmal Lunden und dann Sylt

Kulinarischer Zwischenstopp in Richtung Insel



Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek - Stopover in Lunden in den neuen Zimmern und dem Restaurant des Lindenhof 1887
©Foto: Nuray Güler/primo PR ©Fotos: Lindenhof 1887
Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=50>

Sylt ist des Deutschen beliebteste Urlaubsinsel, das wissen auch die Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek vom Hotel-Restaurant Lindenhof 1887 im schleswig-holsteinischen Lunden, das nur knapp 100 Kilometer von dem Eiland entfernt ist. Deshalb haben sie sich auch etwas Besonderes einfallen lassen: „Stopover Sylt“ heißt ihr neuestes Arrangement, das mit einer Übernachtung, einer Flasche Sekt „1887“ auf dem Zimmer, einem Genießerfrühstück und hausgemachten Canapés die nötige Kraft für die Weiterfahrt geben soll (ab 66 Euro pro Person im DZ und ab 88 Euro im EZ). Das Genuss-Extra bieten zudem das Mittelmeerbuffet im August und Kohl in den verschiedensten Variationen während der Dithmarscher Kohltage im September. Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882 - 4 07.

Lunden, 16. Juni 2015 (primo PR) – Für Leckereien aus Meisterhand ist der Lindenhof 1887, das kleine, feine Genießerhotel des Nordens, genau richtig. Bei Gästen aus Kiel, Hamburg oder Lübeck sind Hotel und Küche schon fast kein Geheimtipp mehr. Denn seit seiner Neueröffnung im September 2014 hat sich das Schmuckstück aus Lunden einen ausgesprochen guten Ruf aufgebaut. Auch ein Grund dafür sind das charmante Team sowie der Chef in der Küche, Tjark-Peter Maaß. Er hat als Koch schon in vielen renommierten Häusern wie im Adlon in Berlin oder im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg gearbeitet. In seinem Lindenhof 1887 setzt er seine vielseitigen Ideen mit täglich frischen, regionalen Produkten und abwechslungsreichen Spezialitäten von Land und Meer gekonnt um.

Von Mediterran bis Kohl

So macht beispielsweise im August das Mittelmeerbuffet Lust auf Meer. Die mediterrane Küche verwöhnt am 1. August ab 19.00 Uhr unter anderem mit Vorspeisen wie Tomatenmousse mit Pesto, Vitello Tonato oder Couscous mit

PRESSEINFORMATION

Chorizo sowie den Hauptgerichten aus Lammhüfte auf Pilzgemüse, Saltimbocca vom Schweinefilet auf Ratatouille, gebratener Wolfsbarsch mit Fenchel-Orangen-Gemüse sowie Rosmarinkartoffeln und Garnelenspießen. Den süßen Abschluss bilden Orangencreme, Panna Cotta mit Mango und Mascarponecreme mit Pflirsich (Mittelmeerbuffet 23 Euro pro Person).

Im September übernimmt dann wieder ein heimischer Klassiker den Speiseplan: der Kohl. Mehr als 80 Millionen Kohlköpfe – sozusagen für jeden Bundesbürger einer – gedeihen jährlich im gesunden Nordseeklima auf über 3.000 Hektar fruchtbarem Marschland rund um das Hotel. Ein guter Grund, diese kulinarische Spezialität einmal im Jahr gebührend zu feiern.

Deshalb dreht sich rund um die 29. Dithmarscher Kohltage vom 22. bis 27. September 2015 beim großen Buffet im Lindenhof 1887 alles um dieses wertvolle Gemüse. Klassisch und kreativ sorgt es an einem der 45 wunderschön gedeckten Tische im stilvollen Restaurant oder draußen auf der neuen Terrasse mit 20 Sitzplätzen für Hochgenuss und Überraschungen; am 25. September ab 19.00 Uhr und am 27. September ab 18.30 Uhr (17 Euro pro Person).

Arrangement „Stopover Sylt“

In diesem Arrangement ist eine Übernachtung inklusive Genießerfrühstück, am Tisch serviert, sowie hausgemachte Canapés und eine Flasche Sekt „1887“ auf dem Zimmer enthalten. Es ist ab 66 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar (88 Euro im EZ). Kinder bis 4,99 Jahre übernachten im Bett der Eltern oder im Babybett gratis. Ein Kind ab fünf Jahren schläft im Zustellbett im Zimmer der Eltern zum Preis von 25 Euro pro Nacht.

Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882-4 07.

Zum Lindenhof 1887

Im September 2014 eröffnete der Lindenhof 1887 im Zuge seiner Umgestaltung neu. Das im Jahr 1887 erbaute Traditionshaus haben die neuen Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Lebensgefährtin Jasmin Hradek von den Eltern übernommen und als das Genießerhotel des Nordens ganz neu definiert. Statt Kegelbahn finden Gäste ein neues stilvolles Restaurant mit 45 Plätzen im Innenbereich sowie insgesamt sechs modern eingerichtete Doppelzimmer, die unter anderem mit Satelliten-TV und Flat Screen sowie WLAN ausgestattet sind. Zudem steht ein stilvoll eingerichteter Saal für bis zu 120 Personen zur Verfügung, der für die unterschiedlichsten Veranstaltungen auch in kleinere Festräume unterteilt werden kann. Im Sommer wird die neue Terrasse mit 20 Sitzplätzen eröffnet.
www.lindenhof1887.de