

PRESSEINFORMATION

Slow-Winter im Hinterland der Nordseeküste

Winterzeit in Lunden genießen – mit Ente tranchiert oder to Go!



Tjark-Peter Maaß vom Hotel-Restaurant Lindenhof 1887 lädt zur Winterzeit nach Lunden ein

©Fotos: Lindenhof 1887

©Foto: pixabay

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter:

http://www.primo-pr.com/cms/front_content.php?idcat=6&idart=1&dir=lindenhof_1887

Lunden, 21. November 2022 (primo PR) – Lunden in Schleswig-Holstein ist es. Das noch wenig bekannte Kleinod. Der Geheimtipp. Ein kleines Dorf im Hinterland von Schleswig-Holsteins Nordseeküste mit einer großen Überraschung. Denn Lunden ist das zu Hause eines Ortes, der familiäre Atmosphäre in einer geschmackvoll-modernen Umgebung mit mehrfach ausgezeichneter Kochkunst verbindet: das Hotel-Restaurant Lindenhof 1887, geführt vom engagierten Gastgeber-Ehepaar Jasmin und Tjark-Peter Maaß, erstere zuständig für den Service und letzterer für die Küche. Neben Michelin, Gusto und Varta wird die Küche auch im Feinschmecker, im Schlemmer Atlas und von Slow Food gelobt und gelistet. Inspiriert von Tjark-Peter Maaß' Erfahrungen in verschiedenen Sterne- und großen Hotelküchen Deutschlands konnte sich der Lindenhof 1887 als Genießerhotel des Nordens schnell etablieren. Für die Winterzeit packt der leidenschaftliche Koch eine seiner Lieblingsspezialitäten wieder aus: Knusprige Ente oder Gans am Tisch tranchiert – auch bestellbar für zuhause. Passend dazu für Erholungssüchtige das Arrangement „Winterzeit“ mit drei Übernachtungen und vielen Extras ab 305 Euro pro Person im Doppelzimmer. Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882 - 4 07.

Kaum eine Zeit lässt den Wunsch nach Abstand zum Alltag und einer kleinen Atempause so groß sein wie heute. Geradezu heilsam wirken da die ruhige Landschaft Dithmarschens, die vielfältige Natur und Tierwelt am nahen Eiderufer oder die Weite von Strand und Meer. Alles vom Hotel Lindenhof 1887 aus sehr gut zu erreichen. Büsum und Sankt Peter-Ording liegen mit dem Auto eine halbe Stunde entfernt, die Eider fließt fast vor der Haustür vorbei. So paart sich in Lunden erholsames Naturerlebnis mit kulinarischem Genuss zu jeder Jahreszeit – für Nah- und Ferngereiste.

PRESSEINFORMATION

Meisterlicher Genuss im November und Dezember

Die Restaurant-Atmosphäre ist ruhig, geschmackvoll und modern. Die Speisen sind es auch. Immer das größte Gaumenerlebnis im Sinn, arrangiert Chefkoch Tjark-Peter Maaß seine Gerichte sowohl optisch als auch inhaltlich auf höchstem Niveau. Im November und Dezember stellt er das mit seinem Restaurant-Special erneut unter Beweis. So eröffnet eine Cremesuppe vom Spitzkohl das winterliche Menü. Zum Hauptgang stehen knusprige Gans oder Ente zur Wahl. Beides am Tisch tranchiert, gefüllt mit Orange, Apfel und Zwiebel dazu Rotweinsauce, Rotkohl und Speckrosenkohl, Serviettenknödel und Petersilienkartoffeln, Birne und Preiselbeeren. Nur das Dessert bleibt ein Geheimnis. Vier Personen teilen sich eine Gans im Menü für 74 Euro pro Person, zwei eine Ente für 56 Euro pro Person. Tisch-Reservierungen sind erforderlich.

Für die Region: Ente oder Silvesterbox to Go

Für Kochmuffel schafft der gebürtige Lundener auch Abhilfe: Rechtzeitig zum ersten Weihnachtsfeiertag kann am Freitag, 23. Dezember, eine Ente für zwei Personen zum Aufwärmen für zuhause abgeholt werden (zwischen 11:00 und 12:30 Uhr) – serviert mit Beilagen und Dessert, zum Preis von 75 Euro.

Zu Silvester überrascht die Silvesterbox für zwei Personen mit vielen Leckereien für daheim, zum Preis für 60 Euro pro Box. Abholung zwischen 11:00 und 14:00 Uhr. Wer sich ausgiebiger verwöhnen lassen möchte, dem sei das 5-Gänge Silvestermenü im Restaurant empfohlen - inklusive Aperitif und Wasser für 99 Euro pro Person. Weitere Informationen zu den Veranstaltungen [hier](#).

Vier Tage Winterruhe tanken: Arrangement „Winterzeit“

Buchbar noch bis einschließlich 28. Januar 2023 ist das Arrangement „Winterzeit“. Im Preis ab 305 Euro pro Person im Doppelzimmer enthalten sind drei Übernachtungen mit Genießerfrühstück am Tisch serviert, ein freier Eintritt ins Multimar Wattforum Tönning, ein Candle-Light-Dinner mit knuspriger Ente am Tisch tranchiert, ein Drei-Gänge-Menü sowie ein heißer Apfelsaft am Anreisetag.

Zum Lindenhof 1887

Im September 2014 eröffnete der Lindenhof 1887 im Zuge seiner Umgestaltung neu. Das vor über 130 Jahren erbaute Traditionshaus übernahm das Gastgeber-Ehepaar Tjark-Peter und Jasmin Maaß von den Eltern. Mit feiner Hand und gutem Gespür erschufen sie hier einen Ort fernab vom Trubel der Stadt, in dem neben dem leiblichen Wohl auch die Sehnsucht nach Naturnähe eine Heimat findet. Egal ob am Ufer der Eider mit ihren Wildblumen, Seerosen, Stegen oder Bootsanlegern oder an der Nordsee mit ihren Stränden und vielen schönen Ausflugszielen. Zu den Annehmlichkeiten des Hauses gehören ein 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 teilbarer Saal für bis zu 120 Personen, ein Clubraum für bis zu 30 Personen sowie eine Sommerterrasse mit 20 Plätzen zur Verfügung. www.lindenhof1887.de