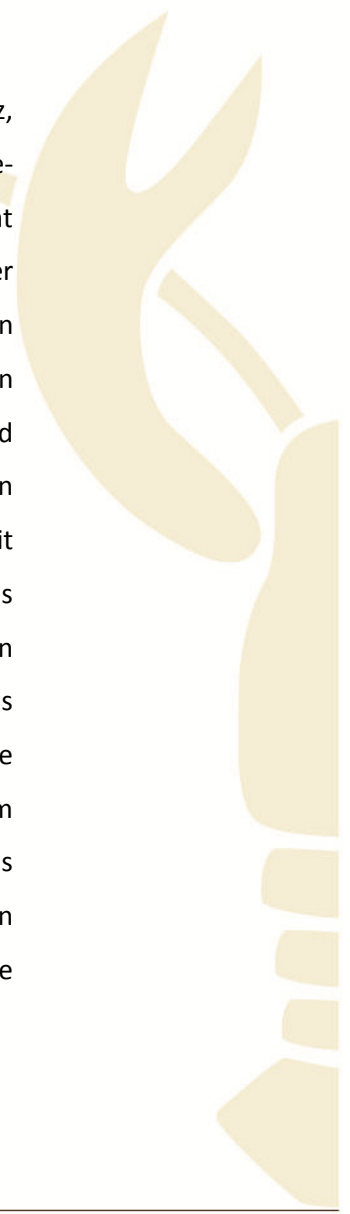


PRESSEMITTEILUNG

Klassiker unterm Reetdach: Das Restaurant Siebzehn84

Auch wenn es seinen Namen dem Baujahr des historischen Friesenhauses verdankt, das heute das Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker beherbergt – das Siebzehn84 ist nicht von gestern. Das ehemalige Restaurant Stricker wurde einer liebevollen Rundumerneuerung unterzogen und bietet Hotelgästen und Inselbewohnern klare, frische und leichte Küche in ungezwungener und trendiger Atmosphäre.

Sylt. In zwei Räumen präsentiert sich das Siebzehn84 seinen Gästen in Schwarz, Weiß und Grau mit roten Akzenten. Holger Bodendorf, Gastgeber im Fünf-Sterne-Superior Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker, hat das ehemalige Restaurant Stricker komplett modernisiert und umgestaltet. „Wir wollten ein lockeres, aber dennoch hochwertiges Restaurant schaffen, das jüngere Gäste und auch Familien mit Kindern anspricht“, sagt der Sternekoch, der im hoteleigenen Gourmetrestaurant Bodendorf's hinter dem Herd steht. Natürliche Holztische und Bänke in Kombination mit einem puristischen Betonboden geben der ehemaligen Tenne Klarheit, ohne kühl zu wirken. Besonderer Blickfang ist die oxidierte und mit bedruckten, ausgeleuchteten Leinwänden durchzogene Metalldecke, die das Dachgebälk sichtbar lässt. Dem zweiten, zur Terrasse gelegenen Raum verleihen der edle Dielenholzboden und der frei stehende Kamin schlichte Behaglichkeit. Das Herzstück des Siebzehn84 ist der aus zwei Teilen bestehende, vier Meter lange Eichenholz-Stammtisch, an dem zwölf Personen Platz finden. Ausgefallenes Detail im Siebzehn84: Kleine Gläser mit Dips und Saucen verschwinden halb in eigens angefertigten, millimetergenau gefrästen Holzblöcken. Auf der großzügigen Terrasse können Gäste den Sonnenschein genießen und warme Sommerabende verbringen.



Nicht nur das stylische Interieur, auch die Speisekarte ist auf ein vielschichtiges Publikum abgestimmt. Das Siebzehn84 bietet leichte Vorspeisen und hausgemachte Pasta, die als Hauptgericht oder als Vorspeise bestellt werden kann, verschiedene Steaks und Fischgerichte. Heimlicher Star der Karte ist eine Poularde, die im Ganzen serviert und direkt am Tisch tranchiert wird. Auch wenn in Sachen Einrichtung und Speisekarte eine Rundumerneuerung stattgefunden hat, auf die beliebtesten Klassiker aus der Küche des Landhaus Stricker müssen die Gäste nicht verzichten: Getrüffeltes Friesenei, Bauernente und Erdbeerknödel stehen nach wie vor zur Auswahl. Besonders praktisch für Familien mit Kindern: Das Siebzehn84 öffnet bereits um 17 Uhr, und kleine Gäste können aus einer umfangreichen Kinderkarte ihr Lieblingsgericht wählen, darunter zum Beispiel Iberico-Burger mit hausgemachten Steakhouse Pommes Frites.

Das Restaurant Siebzehn84 ist täglich ab 17 Uhr geöffnet. Es liegt zentral auf Sylt in Tinum, nahe Westerland, und verfügt über einen eigenen großzügigen Parkplatz.



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung.

Das Relais & Châteaux Hotel Landhaus Stricker auf Sylt steht für Exklusivität, Sterneküche, Luxus – aber auch für Gemütlichkeit und Gastlichkeit. Holger Bodendorf, Inhaber, Sternekoch und Grand Chef, seine Frau Kerstin und das ganze Team möchten, dass die Gäste alle Feinheiten 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. Im Gourmet-Restaurant Bodendorf's serviert Sternekoch Holger Bodendorf französisch-mediterrane Küche, im 2012 neugestalteten Restaurant Siebzehn84 gibt es frische, leichte Gerichte sowie Klassiker der Landhaus-Stricker-Küche.

Kontakt:

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

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Marie Therese Heiser
Telefon: + 49 (0) 69 2578128-19
mheiser@gourmet-connection.de

