

LOUNGE



★★★★★
Dorint

SÖL'RING HOF SYLT



Herausgeber

Claudia Reichelt und Johannes King, Söl'ring Hof • Am Sandwall 1, 25980 Rantum/Sylt • www.soelring-hof.de

Koordination und Redaktion

Claudia Reichelt • claudia.reichelt@dorint.com

Text

DIE TEXTGARDE - Anna Lena Garde • annagarde@web.de

Gestaltung, Satz & Layout

MEDIEN & MARKETING • Jens Hannemann & Christian Sudi-Zachow • www.jens-hannemann.de

Fotos

Patricia Hansen, Nicole Mai, Holger Widera, Ydo Sol, Jan Persiel (cc) by sa, Lucia Ellert (Rolf Heyne Verlag, Das Kochbuch von Land und Meer)



WILLKOMMEN beim Sylt-Gefühl

Da ist es wieder, dieses eine ganz besondere Gefühl, das einem kein anderer Ort der Welt geben kann. Und kaum jemanden, der einmal hier war, lässt die Sehnsucht danach je wieder los: nach dem Meer, nach den Dünen, nach dem Hauch von Luxus und der Nordseeluft – nach dem Durchatmen können, wie es nur hier geht.

Sylt, das ist Ursprung und Highclass, Rauheit und Umarmung, Natürlichkeit pur und pure Exklusivität. Eine einzigartige Mischung, die auch wir vom Söl'ring Hof jeden Tag spüren und für unsere Gäste leben.

Gerade jetzt, wo die Hochsaison geht und sich hier im hohen Norden ungezähmt die kältere Jahreszeit ausbreitet, die Strände sich langsam leeren, findet man die Ruhe, dieses besondere Sylt-Gefühl zu genießen. Natürlich nicht ohne die gewissen Extras, die Sie bei uns zu jeder Zeit finden.

Jeder Tag ist für uns eine neue Herausforderung, die Wünsche unserer Gäste zu erfüllen. Zum Beispiel haben wir unsere E-Bike-Flotte aufgestockt, damit Sie jedem Windstoß mit Freude entgegen fahren können. In unserem Wellness-Bereich ist das Angebot der Behandlungen für Körper und Seele erweitert worden. Auch eine abwechslungsreiche Auswahl an Kochkursen und Gourmetveranstaltungen erwartet Sie in unserem Haus. Doch lesen Sie selbst.

Lassen Sie sich vom Meeresrauschen in den Schlaf wiegen, erleben Sie die Wärme unseres persönlichen Services, genießen Sie das Essen, die Aussicht, die Luft, das Durchatmen können. Genießen Sie das Sylt-Gefühl im Söl'ring Hof.

Ihre Gastgeber
Claudia Reichelt und Johannes King

TEAM-PLAYER mit Persönlichkeit



Das wunderschöne Haus, die Dünen, die Lage am Strand, das Bänkchen, das Frühstück, die Aussicht, die Sylter Luft, das gemütliche Kaminzimmer – all' dies sind Gründe, die einen Aufenthalt bei uns im Söl'ring Hof zu etwas Besonderem machen. Doch was nützen das herrlichste Ambiente und die schönste Natur, wenn die Chemie zwischen den Menschen nicht stimmt? Eben. Das Allerwichtigste für uns ist das persönliche Miteinander. Mit Ihnen, unseren Gästen und denjenigen, die jeden Tag ihr Bestes für Sie geben. Auch in dieser LOUNGE Ausgabe möchten wir Ihnen deshalb Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen vorstellen, die auf ihre Weise, mit ihrer ganz eigenen Persönlichkeit den Söl'ring Hof zu dem Ort machen, der er ist.



JAN-PHILIPP BERNER ist Wiederholungstäter. Vor einem Jahr ist er von einem Ausflug nach Bergisch-Gladbach wieder zurück in den Söl'ring Hof gekehrt – als Küchenchef und rechte Hand von Johannes King. Ein Glücksfall, denn die beiden ergänzen sich sowohl am Herd als auch bei allen organisatorischen Fragen und Herausforderungen perfekt. „Wir können uns immer zu 100 Prozent aufeinander verlassen“, sagt der 26jährige, der im Jahr 2013 von der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs den Titel „Bester junger Chefkoch Deutschlands“ verliehen bekam und im selben Jahr die Weltmeisterschaft der Jungköche in Istanbul gewann. Diese Auszeichnungen hat sich Jan-Philipp Berner hart erarbeitet – seit fast 10 Jahren ist er schon im Job. Aber für jemanden, der seinen Beruf so leidenschaftlich gern macht wie er und für den Kochen niemals langweilig wird, sind auch die langen Arbeitszeiten kein Problem. Er liebt es die Bausteine Geschmack und Optik zu einer immer neuen Symbiose zusammen zu führen. Die Philosophie: Kochen im Kreislauf der Natur, wie im Söl'ring Hof gelebt, ist ihm wichtiger als das Rad neu zu erfinden. Und natürlich, dass die Gäste glücklich sind. „Ich bin angekommen“, sagt er und schwärmt dabei nicht nur von der Insel selbst, sondern vor allem von den Kollegen: „Hier sind alle Team-Player, das habe ich so noch nirgendwo erlebt.“

Zu Jan-Philipp Berners direktem Team gehört auch **SVENJA CZOCK**. Sie begann vor einem Jahr ihre Ausbildung zur Köchin bei uns im Söl'ring Hof. Und Svenja ist nicht nur eine tolle Komponistin in der Küche, sondern auch in der Schule meisterlich: In der Eliteklasse der Jeunes Restaurateurs hat sie einen Notendurchschnitt von 1,0. Dabei fing bei der 27jährigen alles ganz unkulinarisch an: Sie absolvierte nach einem sozialen Jahr in München zunächst eine Ausbildung zur Kauffrau für Marketing und studierte danach Wirtschaftspsychologie. Sie entschied sich noch einmal um und begann ein Studium der Gastrosophie, da sie sich immer mehr für die Themen Ernährung und Esskultur zu interessieren begann. Doch vieles war ihr zu theoretisch und so bewarb sie sich im Söl'ring Hof. Entscheidend waren dabei ihre Liebe zur Insel, auf der sie als Kind viele Urlaube verbracht hatte und die besondere Philosophie von Johannes King – das, was uns die Natur schenkt, wertzuschätzen und auch einfache Lebensmittel raffiniert zuzubereiten. Außerdem geht sie selbst leidenschaftlich gern essen, am allerliebsten Fisch. Und sie sagt: „Man lernt hier wirklich jeden Tag etwas Neues dazu.“



Auch **SONJA WIESE** ist Auszubildende im zweiten Lehrjahr. Sie macht ihre Lehre bei uns im Bereich Hotelfach und hat bereits nach einem Jahr eine eigene Schicht am Empfang übernommen, ihrer Lieblingsstation. „Jeder Tag hier ist anders und ich liebe den Umgang mit unterschiedlichen Menschen. Mein Antrieb ist es, immer ein bisschen mehr zu geben, als die Gäste erwarten.“ Auf Sylt ist sie zufällig gelandet. „Ich habe mich deutschlandweit beworben und eigentlich war ich immer mehr der Ostsee-Mensch“, sagt sie lächelnd. Aber es passte einfach. Beim Vorstellungsgespräch mit Claudia Reichelt und beim Probearbeiten hatte sie sofort dieses „Wohlfühl-Gefühl“. Das ist bis heute geblieben. Alles sei so menschlich, familiär und herzlich. Wenn Sie Entspannung braucht, geht sie einfach fünf Minuten an den Strand und atmet tief durch. Sonja möchte nach ihrer Ausbildung gerne noch studieren – Hotel- und Eventmanagement. Danach aber kann sie sich sehr gut vorstellen, zurück auf die Insel zu kommen. Wir sind uns sicher, dass ihr alle Türen offen stehen werden.





Sylt - riechen, schmecken, genießen **AUCH ZUHAUSE**

Ein Jahr Johannes King Online-Shop

Wer ein Produkt von Johannes King kauft, bekommt immer auch ein Stück Sylt dazu. Sei es, weil ein Großteil der Zutaten direkt von der Insel kommt, wie bei den köstlichen Aufstrichen aus der Sylter Heckenrose, dem Sylter Meersalz oder dem Honig von seinem Morsumer Hof. Oder einfach, weil sie genau die Mischung in sich tragen, die das Leben auf der Insel ausmacht: die perfekte Symbiose aus purer Natur und dem gewissen Luxus. Wie schön, dass Sie diese das ganze Jahr über genießen können – egal, wo Sie gerade sind und sich nach Sylt sehnen.

„Selina, meine Lebensgefährtin, ist das Herz und ich bin der Motor“, sagt Johannes King. Und das beantwortet vielleicht ein wenig die Frage, die sich jeder unweigerlich stellt: Wie macht er das alles? Denn außer seinem Geschäft, das auf den vier Säulen Genuss-Shop, Genuss-Stopp, Lieferservice und Online-Shop aufbaut, ist er ja ganz nebenbei noch Koch des Jahres 2013, seit fast 15 Jahren Gastgeber im Söl’ring Hof und betreibt einen eigenen Bauernhof. „Außerdem habe ich ein tolles Team, ohne das hier gar nichts funktionieren würde!“ betont er immer wieder. Und wenn man in seinem kleinen feinen Geschäft in Keitum in die Gesichter der Mitarbeiter schaut, gibt es niemanden, der einem nicht mit einem zufriedenen Lächeln begegnet. Bei King fühlt sich jeder wie ein König!

Das spricht für sich und ebenso die sorgsam ausgewählten Produkte in den Regalen: „Alles, was es hier zu kaufen gibt, sind Lieblingsprodukte.“ Johannes King und Selina Müller haben jede der Delikatessen sorgsam ausgewählt oder sogar selbst kreiert. Viele Zutaten stammen von seinem Bauernhof in Morsum, andere Spezialitäten wie die Portweine oder der Trüffel von ausgewählten Orten der Erde. So produziert King beispielsweise einmal im Jahr

bei Prunier in Frankreich seinen eigenen Kaviar. Neben all dem wunderbaren Trink- und Essbarem von Armagnac über Senf bis zum Zucker mit Sylter Rosen findet man in seinem Geschäft und im Online-Shop auch viel edles und besonderes Zubehör, so zum Beispiel das Geschirr von Hering Berlin, King’s Porzellan-Suppentasse oder die original Filz-Eierwärmer aus dem Söl’ring Hof als herzerwärmende Erinnerung. Alles ist irgendwie einfach und doch besonders – Naturpoesie.

Und der Online Shop steckt nicht nur voller Köstlichkeiten, sondern auch voller Inspiration. Hier lässt es sich herrlich stöbern nach Rezepten, Interviews und Geschenkideen. Wie wäre es denn zur Abwechslung mal mit Rosenmarmelade statt Rosen? Oder einem selbstgekochten Gericht aus feinsten „King-Zutaten“ statt der Einladung zum Essen? Stellen Sie sich ganz individuell Ihr eigenes Paket zusammen oder lassen Sie sich von den fertigen Geschenksets inspirieren. Und vielleicht packen Sie sich heimlich für sich selbst ein Gläschen Sylter Meersalz dazu. Denn wenn man schon nicht das ganze Jahr über die einzigartige, salzig-frische Sylter Luft atmen kann, dann darf man sie zumindest zuhause jeden Tag ein wenig schmecken und sich jedes Mal ein bißchen auf den nächsten Inselurlaub freuen.

Genuss-Shop Keitum

Gurtstig 2, 25980 Sylt Keitum
Tel. 04651 - 967790
mail@johannesking.de
www.johannesking.de

Öffnungszeiten

11:00 Uhr bis 20:00 Uhr (außer Sonntag)

Winter WELLNESS



Sylt und die Nordseeluft sind auch in der kalten Jahreszeit Balsam für die Seele. Eine perfekte Ergänzung dazu sind die wohltuenden Massagen und neuen Kosmetikbehandlungen in unserem kleinen aber feinen Wellness-Bereich. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie individuelle Verwönmomente.

Gesicht-Klassik oder Verwönmoment

Entspannende Gesichtsbildung mit Peeling oder Reinigungsmaske, Gesichtsmassage, belebender Feuchtigkeitsmaske und Abschlusspflege

ca. 60 min 99,00 Euro

Gesicht-Collagen-Vliesbehandlung

Gesichtsbildung mit einer Spezialmaske aus purem Collagen. Die Haut wird intensiv gefestigt und kann Feuchtigkeit hochkonzentriert aufnehmen

ca. 75 min 109,00 Euro

Gesicht-MG Soin Cocon

Exklusive Anti-Stress-Bildung mit hochkonzentrierten Wirkstoffen, damit Ihre Haut mit neuer Energie und Spannkraft gesund und vital erstrahlt

ca. 75 min 109,00 Euro

Extras in Verbindung mit einer Gesichtsbildung

Wimpern- und Augenfärben	<i>25,00 Euro</i>
Augenbrauenkorrektur	<i>11,00 Euro</i>
Augenpatches	<i>12,00 Euro</i>
Dekolleté Intensiv-Patch	<i>18,00 Euro</i>
Wirkstoffkonzentrat/ Ampulle	<i>12,00 Euro</i>

Hände und FüÙe

Luxuspediküre ca. 50 min	<i>59,00 Euro</i>
Luxusmaniküre ca. 50 min	<i>59,00 Euro</i>

Massagen

Klassische Teilmassage 30 min	<i>50,00 Euro</i>
Klassische Vollmassage 60 min	<i>80,00 Euro</i>
Aroma-Ölmassage 60 min	<i>90,00 Euro</i>
Fußreflexzonenmassage 60 min	<i>75,00 Euro</i>
Lymphdrainage 30 min	<i>65,00 Euro</i>

Fitness

Personal Training 60 min	<i>95,00 Euro</i>
--------------------------	-------------------



Unsere Arrangements 2014/2015



Unsere Arrangements sind vom 20.10.2014 bis 02.04.2015 nach Verfügbarkeit buchbar (ausgenommen 24.12.2014 bis 04.01.2015).

Unsere Arrangements enthalten folgende Leistungen:

- Transfer vom und zum Bahnhof und Flughafen
- à la carte Frühstück
- die Nutzung des Wellnessbereichs
- das Parken Ihres PKWs
- eine Tageszeitung
- sämtliche Getränke der Minibar
- die ortsübliche Kurtaxe
- die gesetzliche Mehrwertsteuer



Genüssliche Stunden auf der Düne

2 Übernachtungen
ein Glas Champagner zur Begrüßung
ein Drei-Gang-Menü

Sonntag bis Freitag buchbar

	Doppelzimmer	Einzelzimmer
Dünenzimmer (26qm)	610 Euro	470 Euro
Meeres- oder Wattzimmer (30/38qm)	810 Euro	670 Euro
Meeres-Maisonette (32qm)	1.010 Euro	870 Euro

Feinheimisch – Einheimisch

3 Übernachtungen
feinheimischer Apfelsaft zur Begrüßung
ein Drei-Gang-Menü mit feinheimischen Produkten im Söl'ring Hof
ein Drei-Gang-Menü in einem Sylter Restaurant
ein Vier-Gang-Menü im Söl'ring Hof

	Doppelzimmer	Einzelzimmer
Dünenzimmer (26qm)	1.235 Euro	955 Euro
Meeres- oder Wattzimmer (30/38qm)	1.385 Euro	1.105 Euro
Meeres-Maisonette (32qm)	1.535 Euro	1.255 Euro

Winter zwischen Nordsee und Wattenmeer

4 Übernachtungen
ein Drei-Gang-Menü
eine Vollmassage

	Doppelzimmer	Einzelzimmer
Dünenzimmer (26qm)	1.370 Euro	1.115 Euro
Meeres- oder Wattzimmer (30/38qm)	1.570 Euro	1.315 Euro
Meeres-Maisonette (32qm)	1.770 Euro	1.515 Euro

Kulinarisches Vergnügen

5 Übernachtungen
ein Gourmetfrühstück mit Lachs, Rosenessenz und
einem Glas Rosé-Champagner
ein Drei-Gang-Menü
ein Degustations-Menü
ein Friesen-Menü

	Doppelzimmer	Einzelzimmer
Dünenzimmer (26qm)	2.300 Euro	1.590 Euro
Meeres- oder Wattzimmer (30/38qm)	2.400 Euro	1.690 Euro
Meeres-Maisonette (32qm)	2.500 Euro	1.790 Euro

Heiraten auf Sylt

2 Übernachtungen
ein Gourmetfrühstück mit Lachs, Rosenessenz und
einem Glas Rosé-Champagner
ein Vier-Gang-Menü
die Chauffeur-Fahrt mit dem Rolls Royce zum Standesamt und zurück
inklusive einer Flasche Champagner

	Doppelzimmer
Dünenzimmer (26qm)	1.430 Euro
Meeres- oder Wattzimmer (30/38qm)	1.540 Euro
Meeres-Maisonette (32qm)	1.660 Euro

Lichterzeit: 28.11. – 21.12.2014

4 Übernachtungen
ein Friesenpunsch am Kamin zur Begrüßung
Weihnachtsbäckerei mit unserem Küchenchef Jan-Philipp Berner
(Dienstag oder Donnerstag)
ein Drei-Gang-Abendmenü im Kaminzimmer bei Kerzenschein
eine Aromaölmassage

	Doppelzimmer	Einzelzimmer
Dünenzimmer (26qm)	1.540 Euro	1.200 Euro
Meeres- oder Wattzimmer (30/38qm)	1.740 Euro	1.400 Euro
Meeres-Maisonette (32qm)	1.940 Euro	1.600 Euro





Unsere **KOCHKURSE** & Veranstaltungen

6. bis 16. November 2014

Trüffeltage im Söl'ring Hof

Der echte weiße Alba Trüffel aus dem Piemont

An diesen Tagen bieten wir zusätzlich eine spezielle Auswahl von Gerichten mit frischem weißem Alba Trüffel, sowie eine große Auswahl von gereiften italienischen Weinen an

8. & 31. Januar 2015

Kochkurs zum Thema Saucen & Wintergemüse*

Die wichtigsten Bausteine für eine gute Sauce aus Gemüsesäften, Fleisch, Fisch, Öl, Kräutern, Krustentieren, sowie Zubereitungsarten von Wintergemüsen wie Schwarzwurzel, Pastinake, Knollenzest, Bete, Topinambur, Kerbelknolle ...

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Preis pro Person 255 Euro

24. Januar 2015

Geschmacks-Erlebnisse*

Degustieren und Kombinieren von Gewürzen, Ölen, Essigen, Marinaden, Dressings, Saucen und Suppen. Tipps und Anleitungen für kreative Anrichteweisen und Speisenzusammenstellungen

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Preis pro Person 255 Euro

5. bis 15. Februar 2015

Trüffeltage im Söl'ring Hof

Der echte schwarze Perigord Trüffel

5-Gang Trüffelmenü mit begleitenden Weinen

Preis pro Person 245 Euro

8. & 15.02. Trüffelbrunch à la King mit Champagner

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Preis pro Person 98 Euro

20. bis 22. Februar 2015

Ladies Weekend

20.2. 3. Champagner Ladies Night

ab 19.00 Uhr

Preis pro Person 195 Euro

21.2. Biikebrennen mit Grog oder Eierpunsch, Fackel und Grünkohlessen

ab 17.00 Uhr

Preis pro Person 69 Euro

22.2. Champagnerfrühstück / Brunch

ab 11.30 Uhr bis 14:00 Uhr

Preis pro Person 85 Euro



17. April 2015

Kochkurs Fische, Schalen- und Krustentiere*

Warenkunde und raffinierte Gerichte, die auch zu Hause einfach zubereitet werden können. Rotzunge, Taschenkrebs, Kabeljau, Wildbarsch, Maräne, Hering und vieles mehr

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr Preis pro Person 255 Euro

9. Mai & 5. Juni 2015

Kochkurs Spargel, Gemüse & Gartenkräuter*

Kopfsalat-Vinaigrette, Spargel, Dips, Salate, Wildkräuter, Marinaden, eingelegte Gemüse - Trocknen, Sous-Vide-Garen, Pulverisieren. Wertvolle Tipps und Anregungen sowie Zubereitungsarten für ein köstliches vegetarisches Vergnügen

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr Preis pro Person 255 Euro

12. Juni 2015

Geschmacks-Erlebnisse*

Degustieren und Kombinieren von Gewürzen, Ölen, Essigen, Marinaden, Dressings, Saucen und Suppen. Tipps und Anleitungen für kreative Anrichteweisen und Speisenzusammenstellungen

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr Preis pro Person 255 Euro

25. Juni & 18. Juli 2015

Kochkurs Wildkräuter mit Gummistiefeln & Spaten*

Kräuterkunde im Bauerngarten mit Maria Schierz und Salzwiesengewächse in den Wattwiesen ernten. Anschließend im Söl'ring Hof: verschiedene Zubereitungsarten und wertvolle Tipps und Anregungen für ein kulinarisches Vergnügen

10.00 Uhr bis 17.00 Uhr Preis pro Person 255 Euro

5. & 26. September 2015

Kochkurs Sommergemüse & Kartoffeln*

Radieschen & Rettich, Fenchel & Brokkoli, Kartoffeln, Dips, Salate, Wildkräuter, Marinaden, eingelegte Gemüse - Trocknen, Pulverisieren und Sous-Vide-Garen ...

Wertvolle Tipps und Anregungen sowie Zubereitungsarten für ein köstliches gemüsereiches Vergnügen

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr Preis pro Person 255 Euro

1. & 10. Oktober 2015

Kochkurs Geflügel*

Suppenhuhn, Stubenküken, Poularde, Perlhuhn, Rebhuhn, Fasan - Geflügelkunde, Zubereitungsarten, Gartetechniken, Saucen, sowie Anregungen und Tipps für ein wunderbares leichtes Essvergnügen

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr Preis pro Person 255 Euro

6. bis 15. November 2015

Trüffeltage im Söl'ring Hof

Der echte weiße Alba Trüffel aus dem Piemont

An diesen Tagen bieten wir zusätzlich spezielle Gerichte mit weißem Alba Trüffel sowie eine große Auswahl von gereiften italienischen Weinen an

3. & 4. Dezember 2015

Kochkurs Wild*

Zubereitungsarten von Rehrücken, Wildhase, Ente, Hirsch mit besonders feinen Saucen und winterlichen Gemüsen

11.00 Uhr bis 17.00 Uhr Preis pro Person 255 Euro

Alle Kochkurse finden mit unserem Küchenchef Jan-Philipp Berner oder Johannes King statt.

Die Kochkursgebühren enthalten pro Person eine Kochschürze, eine Rezeptmappe, einen feinen Mittagsimbiss und sämtliche Getränke.

Nach Absprache kann auch ein individueller Kochkurs ab sechs Personen gebucht werden. Da alle Kochkurse eine schöne Geschenkidee sind, stellen wir Ihnen auch gern einen Gutschein aus.

* Abendmenü mit korrespondierenden Getränken ab 19.30 Uhr Preis pro Person 195 Euro



3. CHAMPAGNER

Ladies Night

Champagner, Kultur & Spaß

"Champagner ist wohl die glücklichste Inspirationsquelle."

Mark Twain

So wie Mark Twain ging es auch Claudia Reichelt, als sie vor zwei Jahren in Champagnerlaune mit einer Freundin auf die Idee kam, im Söl'ring Hof eine Champagner-Ladies-Night zu veranstalten. 2015 findet sie nun schon zum dritten Mal statt. Wie immer in Verbindung mit dem berühmten Sylter Biikebrennen. Eine wunderbare Gelegenheit für alle Ladies das winterliche Sylt gleich doppelt zu genießen und die Welt des Champagners auch außerhalb des Glasrandes kennenzulernen.

Das traditionelle Biikebrennen am 21. Februar diente früher der Verabschiedung der Walfänger. Die Frauen zündeten die Feuer am Strand an, um ihren Männern sicheres Geleit zu geben. Einer Sylter Legende nach galt dieses Signal aber gleichfalls den dänischen Herren auf dem Festland und sollte ihnen vermitteln, dass die Inselfrauen nun wieder allein auf dem Hof waren und die Männer herüber kämen.

Damals gab es leider auch noch keinen Champagner auf der Insel, denn den kann man nämlich ganz vorzüglich ohne Männer genießen! Zumal er eigentlich erst durch die Frauen, die zur Zeit seiner Entstehung in der Champagne lebten, zu seinem Ruhm kam, weiß Bärbel Ring, Sommelière des Söl'ring Hof. Sie führt mit viel Wissen über die Geschichte des Champagners durch den Abend. Gemeinsam mit Gastgeberin Claudia Reichelt freut sie sich das ganze Jahr über auf das prickelnde Event, denn „es macht einfach Spaß allein unter Frauen Champagner zu trinken, zu lachen, zu schmecken, zu erzählen.“

Nur einem einzigen Mann ist an diesem Abend der Zutritt erlaubt: Philippe Schneider, Repräsentant der Marke Louis Roederer Deutschland. Er stellt die edlen Tropfen des Abends vor und berichtet über Anbau, Historie und Herstellungsweise der verschiedenen Sorten.

Und vielleicht entdecken wir an diesem Abend gemeinsam den Champagner als glückhafte Inspirationsquelle bei einem wunderbaren Menü von unserem Küchenchef Jan-Philipp Berner.

Champagnerdinner von 2014

Kaisergranat

Kürbis ~ Pumpernickel ~ Sauerrahm
Roederer Brut Premier vs. Veuve Clicquot vs. Lanson
Blanc Label

Cremiges Eigelb

Preiselbeeren ~ Waldpilze
Ruinart Rosé vs. Gosset Rosé vs. Moët Rosé

Kabeljau

Muscheln ~ Brandade ~ Wasserkresse
2004 Dom Perignon Luminous

Holsteiner Bauernhuhn

Schwarzwurzeln ~ Schmalzbrot ~ Knollenzest
2004 Veuve Clicquot La Grande Dame Brut

Birne

Macadamia ~ Joghurt
Moët & Chandon Ice

R

THE ARTISTRY OF CHAMPAGNE



Angebote des **SYLT-CHAUFFEURS**



Aperitif im Rolls Royce

Die ganz besondere Art, den Abend zu beginnen. Während der Sylt-Chauffeur zum Restaurant Ihrer Wahl fährt, genießen Sie den Aperitif im Fond unseres „Ghost“.

- Der Chauffeur holt Sie von Ihrem Sylter Domizil ab
- Fahrt zu einem Restaurant Ihrer Wahl
- Aperitif für zwei Personen

185 Euro

Hochzeitsfahrt im Rolls Royce

An einigen Tagen im Leben ist das Beste gerade gut genug. Eine Trauung ist ein solcher Tag. Bereichern Sie diesen mit einem besonderen Extra, lassen Sie sich von uns zu Ihrer Zeremonie chauffieren.

- Wir holen Sie von Ihrem Sylter Domizil ab und bringen Sie zum Standesamt oder zur Kirche – und zurück
- Der Rolls Royce steht Ihnen mit Chauffeur für ca. drei Stunden zur Verfügung
- Inklusive einer Flasche Champagner

450 Euro

Jede weitere Stunde 90 Euro

Tauffahrt im Rolls Royce

Das erste feierliche Ereignis für den Täufling und seine Familie. Im Fond des Rolls Royce beginnt der Tag der Feierlichkeit sozusagen „standesgemäß“...

- Wir holen Sie von Ihrem Sylter Domizil ab und bringen Sie zum Ort der Feierlichkeiten – und zurück
- Der Rolls Royce steht Ihnen mit Chauffeur für ca. drei Stunden zur Verfügung
- Inklusive einer Flasche Champagner

450 Euro

Jede weitere Stunde 90 Euro

Genuss-Tour im Rolls Royce

Gehen Sie mit uns auf Rolls Royce-Gourmet-Safari. Entdecken Sie das kulinarische Sylt. Der „Ghost“ fährt Sie zu vier ausgewählten Sylter Restaurants. Dort erwarten Sie kulinarische Highlights der Küchenchefs mit korrespondierenden Weinen der Extraklasse. Ein Schlemmer-Streifzug für Feinschmecker, die genüssliche Leidenschaft und leidenschaftlichen Genuss zu schätzen wissen.

- Sie werden von Ihrem Sylter Domizil abgeholt und selbstverständlich auch wieder zurück gebracht
- Inklusive Speisen und ausgewählten Getränke für zwei Personen
- Dauer ca. sechs Stunden

695 Euro

Picknick im Rolls Royce

Der Rolls Royce bringt Sie zu einem Stelldichein der ganz besonderen Art. Kleine Delikatessen und Gaumenfreuden aus dem Korb – das einzige First-Class-Picknick auf Sylt.

- Abholung von Ihrem Sylter Domizil und Rücktransfer
- Picknickkorb für zwei Personen gefüllt mit kulinarischen Köstlichkeiten à la King sowie einer Flasche Champagner
- Dauer ca. zwei Stunden

490 Euro

Jede weitere Stunde 90 Euro

Privat im Rolls Royce

Der Rolls Royce „Ghost“ steht selbstverständlich auch für individuelle Anlässe auf der Insel Sylt zur Verfügung.

150 Euro pro Stunde

Weitere Informationen unter www.sylt-chauffeur.de



RADELN mit Rückenwind

Entdecken Sie die Insel mit unseren E-Bikes

Radfahren gehört zu Sylt wie die Dünen und das Meer. Kein Wunder, denn es ist einfach wunderschön, vom Sattel aus die Nordseeluft einatmend, Landschaft und Leute zu entdecken. Wenn da bloß die steife Brise nicht wäre, die auf der Insel stets von vorne zu kommen scheint. Mit unseren acht Elektrorädern können Sie nun selbst entscheiden, ob sie lieber sportlich oder entspannt unterwegs sein möchten. Wann immer Sie eine Verschnaufpause benötigen, schalten Sie einfach den CO₂-neutralen Motor ein und lassen sich treiben.

Seit wir unseren Gästen im Söl'ring Hof die E-Bikes von riese & müller zur Verfügung stellen, ist die Nachfrage so groß, dass wir unsere flotte Flotte auf acht Elektroräder erweitert haben. Die modernen Motoren unterstützen eine Geschwindigkeit von bis zu 25 km/h und Dank der Vollfederung sind Sie immer besonders komfortabel unterwegs. Außerdem haben wir uns zwei ganz besondere Insel-Genuss-Touren ausgedacht, auf denen Sie Sylt nicht nur landschaftlich, sondern auch kulinarisch erkunden können:

Die erste Tour führt Sie am Morgen der Sonne entgegen über das Rantumbecken und am Deich entlang Richtung Morsum. Danach zurück über Archsum nach Keitum. Hier radeln Sie am besten immer der Nase nach, denn im Johannes King Genuss-Shop erwartet man Sie schon zum Genuss-Stopp. Wohin Sie Ihr Weg danach führt, bleibt ganz Ihnen überlassen.

Auf der zweiten Tour geht es entlang des Wattenmeers über Braderup und Kampen in den höchsten Norden Deutschlands nach List. Hier warten in der „Alten Backstube“ köstlicher Kaffee und Gebäck auf Sie. Mit oder ohne Beinarbeit geht es weiter bis zum Ellenbogen. Lassen Sie den Blick schweifen und genießen die Aussicht. Auf dem Heimweg kehren Sie dann ganz entspannt zum Aperitif im „Restaurant Karnath's“ ein.

In beiden Tour-Packages sind ein Base-Cap und ein Regencap enthalten – damit Sie nicht nur dem Wind, sondern auch jedem Wetter trotzen. Natürlich können Sie beide Touren auch verbinden oder Sie machen sich ganz unabhängig auf die Reise. Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren E-Bikes auf Touren zu bringen!



★★★★
Dorint

SÖLRING HOF SYLT

Am Sandwall 1
25980 Sylt / Rantum

Telefon 04651-836200
Fax 04651-8362020
info.soelringhof@dorint.com

www.soelring-hof.de



2014/2015

