

granini®



HIGHLIGHTS 2011

Windrosebüffet

Jeden Mittwoch von April bis Oktober (ab 18.00 Uhr) erwarten wir Sie zu unserem Windrosebüffet! Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten aus allen Himmelsrichtungen, inklusive 1 Glas Prosecco und 1 Espresso zum Abschluss. Preis pro Person € 29,00. Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei und Kinder von 6 bis 12 Jahre zahlen den halben Preis.

Freitag ist unser Steaktag

Genießen Sie bestes Rumpsteak vom Angusrind mit verschiedenen leckeren Beilagen (ab 18.00 Uhr). 250 g für nur € 12,50 oder 300 g für nur € 15,00.

Wein- und Genussland Spanien

Von Oktober bis Dezember bieten wir Ihnen spanische Weine und ausgesuchte Gaumenfreuden. Genießen Sie spanisches Flair und Lebensfreude à la Lindner.

Weihnachten auf Sylt, Weihnachten in der Windrose

- 5 Übernachtungen in einem Zimmer der Classic Class
- Drei-Gang-Abendmenü am 22. Dezember
- Cocktail und Vier-Gang-Abendmenü an Heilig Abend
- Drei-Gang-Abendmenü am 1. Weihnachtsfeiertag

Arrangementpreise vom 22. bis 27.12.2011:

Einzelzimmer ab € 549,00 pro Person
Doppelzimmer ab € 399,00 pro Person

Cocktails and more ...

Täglich wechselnde Aktionen in unserer Hotelbar Seagull
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**** Hotel Windrose
Strandstraße 19

D- 25996 Wenningstedt/Sylt
Fon +49 4651 940-0
Fax +49 4651 940-977

Fax Reservierung +49 4651 940-816

info.windrose@lindner.de
www.lindner.de

LINDNER
HOTELS & RESORTS

★★★★

HOTEL WINDROSE
Wenningstedt/Sylt



KULINARISCHES
2011

2. Halbjahr

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

01. bis 31. JULI

MEDITERRANE KÖSTLICHKEITEN

Genießen Sie leichte Küche aus der Mittelmeerrregion. Gazpacho oder auch Minestrone lassen das mediterrane Genießerherz höher schlagen. Pastaliebhaber kommen auch nicht zu kurz. Pasta, Pasta in kreativen Varianten warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Erleben Sie südländisches Flair auf Deutschlands nördlichster Insel mit einem spritzigen Glas Pinot Grigio auf unserer Sonnenterrasse.



JULI

1	FR	Steaktag
2	SA	
3	SO	
4	MO	
5	DI	
6	MI	Windrosebüffet
7	DO	
8	FR	Steaktag
9	SA	
10	SO	
11	MO	
12	DI	
13	MI	Windrosebüffet
14	DO	
15	FR	Steaktag
16	SA	
17	SO	
18	MO	
19	DI	
20	MI	Windrosebüffet
21	DO	
22	FR	Steaktag
23	SA	
24	SO	
25	MO	
26	DI	
27	MI	Windrosebüffet
28	DO	
29	FR	Steaktag
30	SA	
31	SO	

01. bis 31. AUGUST

WALDBEEREN UND CO.

Können auch Sie sich für die fruchtige Vielfalt der Beerenwelt begeistern? Dann haben wir genau das Richtige für Sie. Freuen Sie sich auf ein sommerliches 3-Gang-Menü mit Waldbeeren in ihrer schönsten Form zubereitet. Wildkräutersalat mit Himbeerdressing oder gratinierte Waldbeeren mit Wodkasabayone garantieren Ihnen sommerliche Gaumenfreuden.



AUGUST

1	MO	
2	DI	
3	MI	Windrosebüffet
4	DO	
5	FR	Steaktag
6	SA	
7	SO	
8	MO	
9	DI	
10	MI	Windrosebüffet
11	DO	
12	FR	Steaktag
13	SA	
14	SO	
15	MO	
16	DI	
17	MI	Windrosebüffet
18	DO	
19	FR	Steaktag
20	SA	
21	SO	
22	MO	
23	DI	
24	MI	Windrosebüffet
25	DO	
26	FR	Steaktag
27	SA	
28	SO	
29	MO	
30	DI	
31	MI	Windrosebüffet

01. bis 30. SEPTEMBER

KULINARISCHES ERNTEDANKFEST

Erntedankfest im Lindner Hotel Windrose - vom Feld auf den Tisch: Äpfel, Getreide, Kürbis und Kartoffeln. Schlemmen Sie nach Herzenslust und sehen Sie selbst, welche kulinarischen Möglichkeiten die hiesigen Bauern uns bieten. Unser Küchen-Team freut sich auf Sie!



SEPTEMBER

1	DO	
2	FR	Steaktag
3	SA	
4	SO	
5	MO	
6	DI	
7	MI	Windrosebüffet
8	DO	
9	FR	Steaktag
10	SA	
11	SO	
12	MO	
13	DI	
14	MI	Windrosebüffet
15	DO	
16	FR	Steaktag
17	SA	
18	SO	
19	MO	
20	DI	
21	MI	Windrosebüffet
22	DO	
23	FR	Steaktag
24	SA	
25	SO	
26	MO	
27	DI	
28	MI	Windrosebüffet
29	DO	
30	FR	Steaktag

01. bis 31. OKTOBER

WALD- & WIESENPIILZE

Lernen Sie die faszinierende und vielfältige Welt der Pilze kennen. Mit Pfifferlingen, Wiesenchampignons & Co. kreiert unser Küchenchef fantastische Gerichte für Sie. Kommen Sie vorbei und genießen Sie in unserem Restaurant.



OKTOBER

1	SA	
2	SO	
3	MO	
4	DI	
5	MI	Windrosebüffet
6	DO	
7	FR	Steaktag
8	SA	
9	SO	
10	MO	
11	DI	
12	MI	Windrosebüffet
13	DO	
14	FR	Steaktag
15	SA	
16	SO	
17	MO	
18	DI	
19	MI	Windrosebüffet
20	DO	
21	FR	Steaktag
22	SA	
23	SO	
24	MO	
25	DI	
26	MI	Windrosebüffet
27	DO	
28	FR	Steaktag
29	SA	
30	SO	
31	MO	

01. bis 30. NOVEMBER

WILDSAISON

Wildgerichte haben Tradition - die Rezepte für Hirschragout oder Rehrücken z. B. gelten schon lange als Köstlichkeit. Die moderne Wildküche steht den Klassikern jedoch in nichts nach und sorgt für eine gewisse „Leichtigkeit“ bei den Wildgerichten. Wie man das Fleisch auch zubereitet - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Ob vom Grill, in der Pfanne kurz angebraten oder angeschmort, es ist für jeden Geschmack etwas dabei.



NOVEMBER

1	DI	
2	MI	
3	DO	
4	FR	Steaktag
5	SA	
6	SO	
7	MO	
8	DI	
9	MI	
10	DO	
11	FR	Steaktag
12	SA	
13	SO	
14	MO	
15	DI	
16	MI	
17	DO	
18	FR	Steaktag
19	SA	
20	SO	
21	MO	
22	DI	
23	MI	
24	DO	
25	FR	Steaktag
26	SA	
27	SO	
28	MO	
29	DI	
30	MI	

01. bis 31. DEZEMBER

ADVENT, ADVENT - EIN LICHTLEIN BRENNT

Gänsespezialitäten, ofenfrische Ente und Glühwein mit Gebäck bringen Sie in weihnachtliche Stimmung. An allen Feiertagen halten wir festliche Menüs für Sie bereit. Schon den Jahreswechsel geplant? Wir freuen uns, wenn Sie mit dem Team der Windrose und einem Glas prickelnden Champagner ins neue Jahr rutschen.



DEZEMBER

1	DO	
2	FR	Steaktag
3	SA	
4	SO	
5	MO	
6	DI	
7	MI	
8	DO	
9	FR	Steaktag
10	SA	
11	SO	
12	MO	
13	DI	
14	MI	
15	DO	
16	FR	Steaktag
17	SA	
18	SO	
19	MO	
20	DI	
21	MI	
22	DO	
23	FR	Steaktag
24	SA	
25	SO	
26	MO	
27	DI	
28	MI	
29	DO	
30	FR	Steaktag
31	SA	