

RESTAURANT WEINLOUNGE
ALTES ZOLLHAUS

CROSS-OVER- GENUSS hinter alten Backsteinmauern

Das Unternehmen Höpershof im niedersächsischen Wedemark sowie auch auf Sylt steht für maßgeschneiderte Wohn- und Einrichtungskonzepte und es steht für die Namen der international erfolgreichen Inneneinrichter Susanne Kreuzberg-Suchy und Oliver Suchy. Neben ihrer Leidenschaft für individuelle Interieurs sind die sympathischen Eheleute passionierte Sylt-Liebhaber und Genussmenschen. Eine Passion,

die auch in ihrem Restaurant „Altes Zollhaus“ zu spüren ist. Unweit der belebten Friedrichstraße in Westerland haben sie in einem über 100 Jahre alten Backsteinhaus einen kulinarischen Ort geschaffen, der unter ihrer Leitung zu den besten Genussdomizilen der Insel avancierte. Ein gemütlicher Treffpunkt für Insulaner und Urlaubsgäste gleichermaßen. Das liegt zum einem an dem eleganten Interieur, das selbstverständlich die Handschrift der



Das Restaurant „Altes Zollhaus“ in Westerland ist für seine hervorragende Küche bekannt.



Das Restaurant und die Weinlounge befinden sich in einem über 100 Jahre alten Backsteinhaus. Draußen laden ein offener sowie ein überdachter Terrassenbereich ein.

Gastgeber trägt, zum anderen an einer exklusiven Weinauswahl und natürlich an der hervorragenden Kulinarik. Das freundliche Serviceteam begeistert mit raffinierten Kreationen aus Europa und Asien. Der Blick über den Tellerrand ist den weitgereisten Weltbummlern Susanne Kreuzberg-Suchy und Oliver Suchy wichtig, aber auch die saisonale Tageskarte bietet köstliche Überraschungen. Verarbeitet werden nur erstklassige, frische Produkte. Der Tag im alten Zollhaus beginnt mit einem fantastischen Genießer-Frühstück und klingt mit einem vorzüglichen Dinner sowie edlen Tropfen stimmungsvoll aus. Werfen wir einen Blick auf die Speisekarte und gehen mit der Zunge auf Reisen. Den Auftakt zu einem Menü könnte ein heiß geräucherter Heilbutt machen. Zu ihm werden Sellerie, Walnuss und Granny Smith kombiniert. Köstlich das frische Bärlauch-Cremestückchen mit Garnelen oder das Trüffel-Ei an Kartoffelstampf und Zwiebelschaum. Fleischliebhaber wählen vielleicht ein Australien-Flank-Steak, begleitet von dreierlei Möhren und einer Feigen-BBQ-Soße. Wer Feines aus dem Wasser bevorzugt: Das kross gebratene Zanderfilet geht eine perfekte Liaison mit Soja, Linsen, Mango, Chili, Kokos und Süßkartoffeln ein. Zum süßen Abschluss lockt die Variation von der weißen Valrhona-Schokolade im Einklang mit Rhabarber und Himbeere. Auch Vegetarier können hier ihre Genuss-Philosophie erleben. Zum Beispiel mit einem Zollhaus-Thai-Curry, das die Küche mit Edamame (Sojabohnen), Gemüse-Papaya, Zuckerschoten, Kichererbsen und Cashew veredelt. ■

Restaurant Altes Zollhaus
Gastgeber: Susanne Kreuzberg-Suchy und
Oliver Suchy
Boysenstraße 18, D-25980 Westerland / Sylt
Telefon: 0 46 51 / 44 94 43
E-Mail: info@altes-zollhaus-sylt.de
Internet: www.altes-zollhaus-sylt.de
Öffnungszeiten: täglich 17.30 – 22.00 Uhr