

LUNDUMGLÜCKLICH

Das Café und Restaurant Lund im Herzen von Hörnum ist ein mit viel Herzblut und Leidenschaft geführter echter Sylter Familienbetrieb. Seit drei Generationen wird hier gebacken, gekocht, es werden Torten kreiert und Eis gefroren.

Alles mit besten Zutaten und großer Produktliebe. 1940 öffnete Stina Lund das erste Mal die Türen der Bäckerei in der Rantumer Straße, bald darauf gab es schon Spezialitäten für jede Tageszeit. Und so ist es geblieben: Früh morgens gibt es ofenwarme Brötchen aus der Bäckerei, um 9 Uhr öffnet das Café mit seinem einladenden Garten und dem Gastraum im 50er Jahre-Stil. Ab 12 Uhr bis zum frühen Abend gibt es kreative und norddeutsch-inspirierte Gerichte aus der Küche von Jens Lund. Den ganzen Tag über ist das Café aber auch ein Hotspot für süße Leckereien, ob Erdbeertörtchen, Friesentorte oder saftiger gedeckter Apfelkuchen, hier ist für jeden etwas dabei. Zum Kuchen werden Kaffee- und Teespezialitäten serviert. Außerdem gibt es Eis, das Kenner zum Schwärmen bringt. Denn Konditor und Küchenmeister Jens Lund war, bevor er in den heimischen Betrieb zurückkehrte, Chef-Pâtissier im Hamburger 2-Sterne-Restaurant „Haerlin“ und lässt jetzt seine Erfahrungen und Kreativität in die „Sölring Iskream“ (Sylter Friesisch für „Sylter Eiskrem“) einfließen. Diese stellt er ausschließlich auch hochwertigen Zutaten und ohne künstliche Zusätze und Aromen her.

LUNDAABOUT-LUCKY

The Café und Restaurant Lund in the heart of Hörnum is a true local family business with a lot of passion and emotion. It has been baked, cooked, created for three generations, pies are made and icecream is frozen.

Everything with the best ingredients and great products. In 1940, Stina Lund opened the doors of the bakery on Rantumer Straße for the first time. Soon after, specialties were available for every time of the day. And this is how it has remained: In the morning there are oven-warm buns and bread from the bakery, at 9 o'clock the café opens with its inviting garden and the 50s styled dining room. From 12 noon to the early evening there are creative and North German-inspired dishes from the kitchen of Jens Lund. Throughout the day, the cafe is also a hotspot for sweet treats, island-famous strawberry tarts, Friesentorte or juicy covered apple pie, there is something for everyone. Coffee and tea specialties are served with the cake. There is also home made ice cream, which makes gourmets excited. Before master confectioner and chef Jens Lund returned to his home-business, he gained his culinary experience in the 2-Michelinstarred restaurant "Haerlin" by Christoph Rüffer and grand chef Jörg Müllers Restaurant. Now, since 2013 he is putting his creativity into "Sölring Iskream" (Sylt Frisian for "Sylter ice cream") and step by step and carefully in to the whole business.