

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



**ABENDKARTE**

---

## **APERITIF**

---

### **Crémant d'Alsace**

Grand C

Vintage extra brut

Appellation Cremant D'Alsace controllée

**9,00 / 0,11**

---

## **SUPPEN & VORSPEISEN**

---

### **Cremesuppe von weißem Stangenspargel**

mit Kalbsfleischbällchen und Spargelspitzen

**9,40**

### **Husumer Krabbensuppe**

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

**11,50**

### **Kraftbrühe vom Angusochsen aus eigener Schlachtung**

mit Fleischbällchen, Eierstich und Gemüse

**9,00**

### **Carpaccio vom Husumer Rind**

mit Pfeffer-Liebstockschmand und marinierten Blattsalaten

**15,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

### Gebratenes Filet vom Skrei

Weißweinschaum mit Knoblauchsrauke  
sautierter Mangold  
Stampf von Kartoffeln mit Petersilienwurzel  
**29,50**

*Der Skrei ist ein außerordentlich wohlschmeckender Kabeljau, der nur vor den Lofoten  
in der norwegischen Provinz Nordland gefangen wird*

### Gebratenes Filet vom Ostseelachs

Krebsbuttersauce  
sautiertes Rübchengemüse mit Bete  
Perlgraupenrisotto mit Bärlauch und Deichkäse  
**31,50**

### Schleswiger Fischteller

gebratene Filets von Zander, Kabeljau und Ostseelachs  
Rieslingschaumsauce  
sautiertes Gemüse und Pellkartoffeln mit Kräutern und Muskat  
**28,50**

### 5 Black Tiger Garnelen in Zitronenöl gebraten

Krebsbuttersauce  
sautiertes Paprika-Zucchinigemüse  
pikant abgeschmeckter Chili-Ingwerreis  
**29,50**

### mit 7 gebratenen Garnelen

**34,50**

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:*

**2020er Merlot Blanc de Noir**  
Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Weingut Christian Bamberger  
Rheinhessen/Bad Sobernheim

**8,50 / 0,2l**  
**29,00 / 0,75l**

*Unter dem Slogan "Merlot ist weiss",  
überraschte Christian Bamberger von der Nahe  
die hiesige Weinwelt und brachte weiß  
gekelterten Merlot in aller Munde. Die Trauben  
wurden temperaturkontrolliert im Edelstahltank  
vergoren und ausgebaut. Frische Aromen von  
Grapefruit, Limette, Orangenesten, Mandel sowie  
florale und zuletzt Kräuternoten machen diesen  
Wein so vielseitig und interessant. Der Geschmack  
am Gaumen hält was die Nase verspricht und der  
Wein präsentiert sich saftig, vollmundig mit  
feinem Schmelz. Ein fruchtig, frischer verspielter  
Wein, dessen feines Süße-Säure-Spiel ihn zu einem  
unkomplizierten Begleiter für jeden Tag macht.*

---

## FLEISCHGERICHTE

---

### Steakteller Olearius

Medaillons vom Rinderrücken, Schweinfilet und Poulardenbrust  
Bratenjus mit Buntem Pfeffer  
sautiertes Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**29,50**

**Vom Schlachthof in Husum erhalten wir exklusiv  
für das Waldschlösschen ausgesuchtes Rindfleisch für unsere Rumpsteaks:**

### Gutsherren Art

**mit Kräuterbutter und Meerrettich**

**200g / 34,50**

**250g / 37,50**

oder

**unter einer Zwiebel-Senfkruste mit Majoran**

**200g / 36,50**

**250g / 39,50**

oder

**Gratiniert mit Friesisch Blue vom Biohof Gut Backensholz**

**200g / 36,50**

**250g / 39,50**

Zu allen Rumpsteaks servieren wir  
geschmorte Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln

### Butterzart geschmorte Keule vom Salzwiesenlamm

Rotweinjus  
sautierte Paprika und Zucchini  
Bulgur mit Rosinen und Kreuzkümmel

**29,50**

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

**2018er Merlot "le Prunèe"**  
12 Monate in slawonischer Eiche  
Denominazione di Origine Controllata  
Weingut Tommasi Viticoltori  
Venetien / Italien

**7,50 / 0,21**  
**26,00 / 0,75l**

*Die Magie des Valpolicella wird in den Weinen von Tommasi lebendig, einem Traditionsunternehmen der Region, das unter seinen zahlreichen Produkten auch einen reinen Merlot, den "Le Prunee", anbietet: ein wahrhaft vielseitiger Wein, der sich dank seiner linearen Struktur perfekt als Wein für jeden Tag eignet. Die Trauben, die sorgfältig ausgewählt werden, um nur die beste Qualität zu gewährleisten, gären in Stahltanks und reifen anschließend 12 Monate lang in slawonischen Eichenfässern. Hervorragend geeignet für den täglichen Verzehr! Im Glas hat er eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Nase ist um die klassischen beerigen Aromen der Rebe herum strukturiert. Im Mund ist er reichhaltig, samtig und von ausgewogener Struktur. Er schließt mit einem anhaltenden Abgang.*

---

## SPARGELGERICHTE

---

### **Frischer weißer Spargel (500g ungeschält gewogen)**

handaufgeschlagene Sauce Hollandaise  
zerlassene Butter  
Petersilienkartoffeln

**28,50**

### **mit Katenrauchschinken**

**34,50**

### **mit Kalbsschnitzel oder Lachs**

**36,50**

### **mit gebratenem Rumpsteak vom Husumer Rind (200g)**

**39,50**

*Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:*

#### **2021er Pinot Grigio**

Denominazione di Origine Controllata  
Weingut Tommasi Viticoltori  
Castelnuovo del Garda / Gardasee

**7,50 / 0,2l**  
**27,00 / 0,75l**

*Aus Venetien stammen die besten Pinot Grigios Italiens. Herrlich frische Frucht von grünem Apfel und einem Hauch Stachelbeere sind im Duft zu spüren. Am Gaumen ist dieser Wein ausgewogen mit sanfter Säure, dabei immer frisch und wunderbar unkompliziert.*

---

## TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

---

### **Matjesfilets nach Hausfrauen Art**

mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur

Kraftbrot oder Bratkartoffeln

**17,50**

### **Roastbeef kalt vom Husumer Rind**

rosa gebraten

hausgemachte Remouladensauce

Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Salatbouquet

**21,50**

### **Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein**

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, roten Zwiebeln

Bratkartoffeln und Senf

**18,50**

### **Schnitzel Holstein**

Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brotpanade gebraten

mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich

grünen Bohnen und Bratkartoffeln

**30,50**

*Baron von Holstein ließ sich Vorspeise und  
Hauptgang gleichzeitig auf einem Teller servieren.  
Als preußischer Beamter hatte er nie genügend  
Zeit zum Essen. Seine Kreation ist inzwischen ein  
kulinarischer Klassiker.*

---

## SALATE & BOWLS

---

### **Großer gemischter Salat**

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten  
und hausgemachtem Kräuterdressing

**13,00**

### **mit drei in Ingwerbutter gebratene Garnelen**

**19,50**

### **mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt**

**17,00**

### **„Salmon Bowl“**

Marinierte Salatherzen mit Bulgur, hausgebeiztem Gravedlachs  
sautierte Radieschen und Zucchini

**24,50**

### **„Vegi Bowl“**

Perlgraupenrisotto mit Bärlauch und Deichkäse  
Gebratene Steinchampignons und marinierte Salate

**23,50**

### **„Vegan Bowl“**

Marinierte Salatherzen mit Bulgur, eingelegter Paprika  
sautierte Radieschen und Zucchini

**17,50**

---

## DESSERT

---

### **Variation von Rhabarber**

Luftige Mousse mit Apfelminze, Kompott und Eiscreme

**13,50**

### **„NussGenuss“**

Praline von hausgemachtem Haselnusseis  
auf einem Karamellspiegel

**7,80**

### **Leckeres hausgemachtes Eis**

nach Giulia Robottis italienischen Originalrezepten  
in verschiedenen Geschmacksrichtungen

*Aus besten Zutaten der Region zubereitet:*

*z.B. Eier von Bauer Nissen aus Tolk und Milchprodukte von der Meierei Horst.*

**3,80 für 1 Einzelkugel  
jede weitere Kugel 2,60**