

RESTAURANT

OLEARIUS



APERITIF

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser

8,50 / 0,2l

Sarti Rosa ist ein fruchtig-lieblicher Aperitif aus Italien mit Blutorange, Mango und Maracuja.

SUPPEN & VORSPEISEN

Kraftbrühe von Strauchtomaten

mit Basilikum und Quarknocken

9,60

Legierte Essenz vom Rehwild

mit Cranberries und Gemüse

10,50

Husumer Krabbensuppe

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

11,50

Knusprig gebratene Beinwellblätter

mit Sauerrahm, pikant abgeschmecktem Tomatenkompott und sautiertem Queller

12,50

Beinwell riecht frisch würzig und der Geschmack ähnelt Gartengurken und milder Kresse.

FISCHGERICHTE

Sanft gegartes Filet vom weißen Heilbutt

Basilikumschaumsauce

sautierte und gedörrte bunte Tomaten von der Biolandgärtnerei Breklingfeld

Perlgraupenrisotto mit Deichkäse Gold

32,50

Filet vom Steinbeißer in schäumender Butter gebraten

Weißweinsauce

sautiertes Gurken-Zucchini Gemüse mit Meerrettich und Queller

hausgemachte Kartoffelgnocchi

30,50

Schleswiger Fischteller

Filets von Zander, Kabeljau und Lachs

Rieslingschaumsauce

sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

32,50

Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck

zerlassene Butter

Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

29,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2022er Lugana le Fornaci
Denominazione di Origine Controllata
Trebiano
Weingut Tommasi Viticoltori
Venetien

9,00 / 0,2l
29,50 / 0,75l

Le Fornaci ist eine Einzellage der Tenuta San Martino im Süden des Gardasees. Das milde Klima des Sees und Ton- und Kalksteinböden bieten optimale Bedingungen für die Trebbiano di Lugana-Traube. Der in hellem Goldgelb leuchtende Lugana erinnert im Bukett an Litschi und Aprikose. Viel Frucht am Gaumen mit Nuancen von Birne, Litschi und Mango, durchzogen von fast prickelnder Lebendigkeit und einer delikaten mineralischen Würze.

FLEISCHGERICHTE

Steakteller Olearius

Medaillons vom Rinderrücken, Schweinefilet und Poulardenbrust
Bratenjus mit buntem Pfeffer
sautiertes Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

32,50

**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

FLEISCHGERICHTE

Filet vom Galloway aus der Bioland-Aufzucht von Bunde Wischen

Bratenjus mit Madeira
Romanesco mit Butterbrösel
Creme von Süßkartoffeln und Schabziger Klee

42,50

„Saltimbocca“ Rücken vom Jungschwein mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei umwickelt

Weißweinsauce
buntes Pfannengemüse von marktfrischem Gemüse aus der Bioland Gärtnerei Breklingfeld
Bulgur mit orientalischen Gewürzen

27,50

Geschnetzeltes von Bauer Schramms Hähnchen

mit Bratenjus und Sauerrahm abgelöscht
geschmorte Champignons mit jungem Lauch
Kartoffel-Kräuterröstis

28,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2019er Valpolicella Ripasso
Denominazione di Origine Controllata
Corvina Veronese, Rondinella
Weingut Tommasi Viticoltori
Valpolicella

9,50 / 0,2l
34,50 / 0,75l

Der Name des Rotweines setzt sich aus seiner Herkunft und dem Herstellungsverfahren zusammen: Er stammt aus der Region Valpolicella und wird im Ripasso Verfahren erzeugt. Das Ergebnis ist ein samtiger, fruchtig-eleganter Rotwein, der weltweit eine große Fangemeinde hat. Da das Ripasso Verfahren an das Amarone Verfahren angelehnt ist, wird der Valpolicella Ripasso auch als der kleine Bruder des Amarone bezeichnet..

OLEARIUS MENÜ

Adam Olearius ist Schlesiens berühmtester Reisender und so Namensgeber unseres Hotelrestaurants. Eine im 17. Jahrhundert gedruckte Beschreibung seiner „Moskowitzischen und Persischen Reise“ ist hier im Restaurant ausgestellt. Die Expedition führte von Schleswig-Holstein über das Baltikum, Moskau, dann die Wolga abwärts, übers Kaspische Meer bis nach Isfahan in Persien. Ziel war es, den äußerst lukrativen Seidenhandel über Schleswig-Holstein zu lenken.

Unternehmen Sie mit uns diese kulinarisch nachempfundene Reise!

Über die Ostsee

gebeizter Ostseelachs mit Knoblauchsrauke und Kretenschnaps
marinierte Blattsalate und Dill-Senfsoße

In Russland

hausgemachte Pelmeni
mit Sauerrahm und pikant abgeschmecktem Tomatenkompott

Durch die Steppen an der Wolga

butterzart geschmorte Keule vom Lamm
mit Kreuzkümmel Knoblauch und leichtem Zitrusaroma
Bratenjus
geschmorte Paprika und Bulgur mit Rosinen und orientalischen Gewürzen

Am Hof von Isfahan

Crème von Joghurt und Granatapfelkernen
mit süßem Basilikumpesto

65,00

Die Gerichte aus dem Menü sind auch einzeln erhältlich.

Zum Menü empfehlen wir:

2019er „ES“ ANNO XIX

Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Ellermann-Spiegel
Deutschland/ Pfalz

**11,00 / 0,2l
36,00 / 0,75l**

Die Cuvée (Cabernet-Sauvignon + Merlot + Syrah) der besten Barrique-Fässer des Weinjahres 2019 steht tief dunkelrot, fast schwarz im Glas. In der betörten Nase eine ausladende, faszinierende Frucht von wilden roten Früchten, Sauerkirschen, süßen Brom- und Blaubeeren, dazu Anklänge an Gewürznelke, Zimt und Vanille. Am Gaumen ein prägnanter, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch wunderbar frischer Wein, der aufgrund seiner Textur gigantisches Potential für Jahre besitzt.

TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

Tönninger Spitzkopfaal von unserem Fischer über Buchenholz geräuchert

mit Kräuterrührei und gebuttertem Kraftbrot

(als Vorspeise)

18,50

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

24,50

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, roten Zwiebeln

Bratkartoffeln und Senf

19,50

Schnitzel Holstein

Schnitzel vom Kalbsrücken in Brotpanade gebraten

mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich

grünen Bohnen und Bratkartoffeln

34,50

*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.*

VEGETARISCHES / SALATE / BOWLS

Großer gemischter Salat

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten
und hausgemachtem Rucola-Deichkäsedressing

15,50

mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

27,00

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

19,50

Frikadelle von Sonnenblumenkernhack und Deichkäse Gold

Crème von Süßkartoffeln und Schabzigerklee mit Blattsalaten

23,50

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in Bröselbutter geschwenkt

Buntes Pfannengemüse von marktfrischem Gemüse aus der Bioland Gärtnerei Breklingfeld
Sauerrahm mit Knoblauch und Basilikum

24,50

„Vegane Falafel Bowl“

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat
eingelegter Paprika und gerösteten Kernen

19,50

DESSERT

Crème Brûlée von Tahiti Vanille

mit Kompott von Süßkirschen und Schokoladeneis

14,50

Bühler Zwetschgen in Zimt-Karamellsauce

mit hausgemachtem Mascarponeeis

11,80

Leckeres hausgemachtes Eis

nach Giulia Robottis italienischen Originalrezepten in verschiedenen Geschmacksrichtungen

*Ohne Farb- und Aromastoffe aus besten Zutaten der Region zubereitet:
z.B. Eier von Bauer Nissen aus Tolk und Milchprodukte von der Meierei Horst.*

**4,10 für 1 Einzelkugel
jede weitere Kugel 2,80**