

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



---

## APERITIF

---

### **Sarti Spritz**

Sarti, Prosecco, Sodawasser

*Sarti rosa ist ein fruchtig-lieblicher Aperitif aus Italien mit Blutorange, Mango und Maracuja*

**8,50 / 0,2l**

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

### **Cremesuppe vom weißen Stangenspargel**

mit Fleischbällchen und Schnittlauch

**11,80**

### **Legierte Kraftbrühe vom Rehwild aus hiesiger Jagd**

mit Spitzwegerich, Cranberries und Gemüse

**11,50**

### **Husumer Krabbensuppe**

**mit Cognac abgeschmeckt**

Löwenzahn-Fenchelöl und Tönninger Nordseekrabben

**12,90**

### **Carpaccio vom Black Angusrind**

**aus lokaler Aufzucht**

mit Deichkäse Gold vom Hof Backensholz,  
Pfefferschmand und marinierten Blattsalaten und junge Wildkräuter

**18,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

### **Filet vom Steinköhler in schäumender Butter gebraten**

Rieslingschaumsauce mit Zitronengras  
Sautierter grüner und weißer Spargel  
Kartoffelstampf mit Brunnenkresse aus dem Hasselholmer Auwiesen  
**35,50**

### **Medaillon vom Seeteufel mit sanft gegarten Calamaretti**

Weißweinsauce mit Knoblauchsrauke  
Junger Blattspinat mit Radieschen  
Perlgraupenrisotto  
**38,60**

### **Schleswiger Fischteller**

Filets von Zander, Kabeljau und Lachs  
Rieslingschaumsauce  
sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
**36,50**

### **Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck**

zerlassene Butter  
Kartoffeln mit Petersilie und Muskat  
**33,00**

### *Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:*

#### **2021er Fasanerie Riesling**

Hochgewächs  
Weingut Albert Kallfelz  
Mosel/Zell-Merl  
aus dem „Weingarten des Hotels“

**7,50 / 0,2l**  
**28,00 / 0,75l**

*Ein filigraner, fruchtiger Riesling, mit einer schönen, mineralischen Balance. Von unserem hauseigenen Weinberg an der Mosel. Gekeltert in enger Zusammenarbeit mit Albert Kallfelz, der wie kaum ein anderer Winzer für die Kultur der typischen Mosel-Weinstilistik steht.*

---

## **FLEISCHGERICHTE**

---

### **Steakteller Olearius**

Medaillons vom Rinderrücken, Schweinefilet und Poulardenbrust  
Bratenjus mit buntem Pfeffer  
sautiertes Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
**36,30**

### **Unsere Rumpsteaks vom Husumer Rind:**

**Gutsherren Art  
mit Kräuterbutter und Meerrettich**

**200g / 38,50      250g / 41,90**

oder

**unter einer Zwiebel-Senfkruste**

**200g / 40,70      250g / 44,00**

oder

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

**200g / 40,70      250g / 44,00**

Zu allen Rumpsteaks servieren wir  
geschmorte Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln

---

## FLEISCHGERICHTE

---

### **Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm**

**mariniert mit Gundermann und Rosmarin**

Bratenjus mit Knoblauch

sautiertes Spitzkohlgemüse mit Champignons

Stampf von Kartoffeln

**40,50**

### **Geschmorte Keule vom Rehwild aus dem Pöhler Gehege**

Rotweinjus mit Wacholder und Lorbeer

Sautiertes Möhregemüse mit Spitzwegerich

gerösteter Graubrotflan

**36,20**

### **Involtini von der Hähnchenbrust**

**gefüllt mit Frischkäse, Knoblauchsrauke und getrockneter Tomate**

Balsamessigjus

Sautierter grüner Spargel mit Radieschen

hausgemachte Bandnudeln

**33,00**

*Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:*

#### **2022er Bardolino**

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Denominazione di Origine Controllata

Weingut Tommasi Viticoltori

Castelnuovo del Garda/Gardasee

**7,50 / 0,2l**

**26,00 / 0,75l**

*Von den sanften Moränenhügeln östlich des Gardasees stammt dieser Bardolino, der ein sehr leuchtendes und transparentes Rubinrot hat. Sein zart fruchtiger Geschmack erinnert an Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Gewürzen. Am Gaumen ist er trocken, frisch und ausgewogen, mit einer attraktiven und anhaltenden würzigen Note, die einen reichen und fruchtigen Nachgeschmack hinterlässt.*

---

## OLEARIUS MENÜ

---

**Adam Olearius ist Schleswigs berühmtester Reisender und so Namensgeber unseres Hotelrestaurants. Eine im 17. Jahrhundert gedruckte Beschreibung seiner „Moskowitzischen und Persianischen 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-Senfsauce

\*\*\*

***In Russland***

hausgemachte Pelmeni  
mit Sauerrahm und pikant abgeschmecktem Tomatenkompott

\*\*\*

***Durch die Steppen an der Wolga***

butterart 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

**73,50**

**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**

---

## SPARGELGERICHTE

---

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

handaufgeschlagene Sauce Hollandaise  
zerlassene Butter  
Petersilienkartoffeln

**27,50**

### **mit Basedahler Katenrauchschinken**

**33,50**

### **mit paniertem Kalbsschnitzel oder gebratenem Lachs**

**35,50**

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

**38,50**

*Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:*

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

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

**7,50 / 02l**  
**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.*

*roten Früchten, Sauerkirschen, süßen Brom- und Blaubeeren, dazu Anklänge an Gewürznelke, Zimt und Vanille. Am Gaumen ein präsender, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch wunderbar frischer Wein.*

*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*

---

## TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

---

**Tönninger Spitzkopfaal**  
**von unserem Fischer über Buchenholz geräuchert**  
mit Kräuterrührei und gebuttertem Kraftbrot  
*(als Vorspeise)*  
**20,50**

**Matjesfilets nach Hausfrauen Art**  
mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur  
Kraftbrot oder Bratkartoffeln  
**20,50**

**Roastbeef kalt vom Husumer Rind**  
rosa gebraten  
hausgemachte Remouladensauce  
Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Salatbouquet  
**27,50**

**Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein**  
in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, roten Zwiebeln  
Bratkartoffeln und Senf  
**21,80**

**Schnitzel Holstein**  
Schnitzel vom Kalbsrücken in Brotpanade gebraten  
mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich  
grünen Bohnen und Bratkartoffeln  
**38,50**

*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 Sauerampfer-Birnenessigdressing

**17,50**

### **mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen**

**30,10**

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

**21,80**

### **Knusprig gebratene Beinwellblätter gefüllt mit Frischkäse**

Süßkartoffelcreme und geröstete Erdnüsse

**26,00**

### **Veganes Perlgraupenrisotto**

mit grünem Spargel, jungen Hopfensprossen und Schnittlauch

**25,10**

### **„Vegane Falafel Bowl“**

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat

Tomaten, Gurken und Mais

Gerösteten Kernen und Currydip

**22,90**

---

## DESSERT

---

### **Parfait von weißer Schokolade**

mit Kompott von Rhabarber und süßem Waldmeisterpesto

**16,20**

### **Hausgemachtes Frischkäseis**

mit beschwipsten Himbeeren und Apfelminze

**9,50**

### **Leckerer 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.*

**4,60 für 1 Einzelkugel  
jede weitere Kugel 3,20**