

RESTAURANT

OLEARIUS



APERITIF

Aperitivo Rosato

Ramazotti Aperitivo Rosato, Rosé Prosecco, Sodawasser

8,50 / 0,2l

Noten von Hibiskus und Orangenblüten verleihen dem Ramazzotti Aperitivo Rosato seinen blumig-fruchtigen Geschmack und machen ihn zu einem erfrischend anmutigen Getränk.

SUPPEN & VORSPEISEN

Kraftbrühe vom Angusochsen

mit Grießkloß, Gemüse und Fleischbällchen

9,60

Cremesuppe von Pastinaken und Holsteiner Cox

mit Haselnussöl und Schnittlauch

10,50

Husumer Krabbensuppe

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

11,50

Tatar vom gebeizten Rinderrücken aus der Bioaufzucht von Bauer Zydek aus Hüsby

mit marinierten Pilzen, gebackenem Eigelb
und marinierten winterlichen Salaten von der Gemüsegärtnerei Breklingfeld

16,50

FISCHGERICHTE

Filet vom arktischem Seesaibling

Schaumsauce vom Kaisergranat
Rübchen- und Betegemüse mit jungem Lauch
Perlgraupenrisotto mit leichter Zitrusnote

33,50

Sanft gegartes Filet vom weißen Heilbutt

Weißweinsauce
Gebratener Senfkohl mit Knoblauch
Stampf von Steinfelder Kürbis und Kartoffeln

36,50

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:

2021er Fasanerie Riesling
Hochgewächs
Weingut Albert Kallfelz
Mosel/Zell-Merl
Riesling aus dem „Weingarten des Hotels“

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.

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

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

Keule vom Damwild aus hiesiger Jagd geschmort mit Wacholder und Piment

Rahmsauce mit Waldpilzen
Rosenkohl mit Butterbrösel
Hausgemachte Serviettenknödel

34,50

Brust und Keule von der Bauernente im Ofen kross gebacken

Rahmsauce mit Majoran und Preiselbeeren
Dithmarscher Apfelrotkohl
Kartoffeln von Bauer Lorenzen

38,50

Filetmedaillons vom Jungschwein gratiniert mit einer Nuss-Deichkäse Kruste

buntes Möhrengemüse mit Petersilie
Kartoffelstampf - Kürbisstampf

29,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2020er Spätburgunder

Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Carl Ehrhard
Berg Roseneck/Rheingau

13,50 / 0,2l
42,00 / 0,75l

Der Spätburgunder aus dem Rüdesheimer Berg Roseneck brilliert auf ganzer Strecke. Selektiv gelesenes Traubengut und per Korbpresse schonend gepresst. Ausgebaut für ca. 22 Monate in gebrauchten Barriquefässern und unfiltriert abgefüllt. Klare, sehr präzise Nase von saftiger Schwarzkirsche. Dazu dunkle Schokolade und ein feines Säuregerüst mit noch jungen Tanninen, die viel Entwicklungspotenzial versprechen.

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-Senfauce

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

Creme von Joghurt und Granatapfelkernen
mit süßem Basilikumpesto

66,00

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 präsender, 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

18,50

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

Schleswiger Steckerübenmus

mit Kochwurst und Kasseler vom Landrasseschwein

Senf

22,50

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

Gebackener Steinfelder Butternut Kürbis

mit Honig, Walnüssen, Frischkäse und marinierten Salaten

23,50

Kartoffel-Kräuterröstis

mit gestovten Steckrübengemüse und gebratenen Pilzen

22,50

„Vegane Falafel Bowl“

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat
gebratenem winterlichem Gemüse und Chilibip

20,50

DESSERT

Luftige Mousse von Quitten

mit weißer Schokolade, Popcornkrokant und Quitteneis

14,50

„Vanilla Spezial“

Zartschmelzendes Vanilleeis

mit süß eingelegtem Hokkaidokürbis, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

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.*

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