

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



---

## APERITIF

---

### **Lillet Winter Thyme**

Lillet Blanc, Birnennektar, frischer Zitronensaft, Zimtsirup,

Thomas Henry Tonic Water

**9,50 / 0,2l**

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

### **Legierte Essenz vom Bauerngockel**

mit Staudensellerie und Cranberries

**10,80**

### **Cremesuppe vom Butterkohlraabi**

mit hausgebeizter Meerforelle

**11,80**

### **Husumer Krabbensuppe**

mit Dillöl und Tönninger Nordseekrabben

**12,90**

### **Sautierte Jakobsmuschel**

mit Belugalinsencreme

**18,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

### **Filet vom Lachs in Zitronenbutter gebraten**

Schaumsauce mit leichter Aalrauchnote

Safranfenchel mit Orange

hausgemachte Kartoffelgnocchi

**37,50**

### **Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei**

mit winterlichem Gemüse und Kartoffeln in Kaisergranat-Kräuterbouillon

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

**39,60**

### **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“

*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  
**36,30**

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

### **Gutsherren Art mit Kräuterbutter und Meerrettich**

**200g / 38,50      250g / 41,90**

oder

### **unter einer Zwiebel-Senfkruste mit Majoran**

**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

---

**Filetgeschnetzeltes vom Holsteiner Wiesenkalb  
mit Bratenjus und Crème Fraîche abgelöscht**

geschmorte Austernseitlinge und Champignons  
hausgemachte Kartoffelröstis

**38,50**

**Im Ofen sanft gegartes  
Brüstchen von der Maispoularde**

Rotweinjus  
sautiertes Möhrengemüse mit Ingwer  
Kartoffelgnocchi

**35,20**

**„Saltimbocca vom Jungschwein“**

kleine Rückenmedaillons mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken

Estragon-Rahmsauce  
Brokkoli mit Sesambutter  
gratinierte Polenta

**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*

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

**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**

*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 präserter, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch wunderbar frischer Wein.*

---

## 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 Rucola-Deichkäsedressing

**17,50**

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

**30,10**

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

**21,80**

### **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

mit einem fruchtigen Tomatensugo und Sonnenblumenkernhack

**26,00**

### **Vegane gebratene Polenta**

mit Brokkoli, geschmorten Austernseitlinge und Kräuterdip

**25,10**

### **„Vegane Falafel Bowl“**

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat  
marinierte Bete und Chilidip

**22,90**

---

## DESSERT

---

### **Limettenfrischkäse**

mit karamellisierten Maronen und Zwetschgeneis

**16,20**

### **Spalten vom Holsteiner Cox in Zimt-Sahnesauce**

mit Haselnusseis

**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.*

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