

RESTAURANT

OLEARIUS



ABENDKARTE

APERITIF

Andalö Spritz

Andalö, Prosecco, Soda

8,50 / 0,2l

SUPPEN & VORSPEISEN

Essenz von Holsteiner Wiesenkalb und Maronenpilzen

mit Gemüse und Grießkloß

9,30

Cremesuppe von Roter Bete

Meerrettich und Schnittlauchöl

8,90

Husumer Krabbensuppe

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

11,50

„Zweierlei vom Hering“

Matjes mit Zwiebel-Apfelsauce, Brathering in Sauer mit einem Kartoffelrösti
und marinierte Blattsalate

14,50

FISCHGERICHTE

Filet vom Island Rotbarsch

Weißweinsauce mit Speck
sautiertes Rübchengemüse
Kartoffelstampf mit Frühlingslauch

28,50

Gebratenes Filet vom Skrei

Rieslingschaumsauce mit leichter Orangennote
Gebratener Chicorée
Hausgemachte Kartoffelgnocchi

31,50

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

Schleswiger Fischteller

Filets von Zander, Skrei und Lachs
Rieslingschaumsauce
sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

29,50

Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck

zerlassene Butter
Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

29,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2021er 921 Collevento Chardonnay
Indicazione Geografica Tipica
Weingut Antonutti
Italien/Venetien

7,50 / 0,2l
32,00 / 0,75l

*Erfrischender italienischer Weißwein mit
ansprechend fruchtigem Bouquet nach
goldenem Apfel, Akazie und Honig.*

FLEISCHGERICHTE

Steakteller Olearius

Medaillons vom Rinderrücken, Schweinefilet 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

FLEISCHGERICHTE

Piccata vom Jungschwein in Parmesan-Eihülle gebratenes Rückensteak

Weißweinsauce mit Basilikum
geschmorte Paprika
Vollkornbandnudeln

25,50

Brüstchen vom Maishähnchen im Ofen sanft gegart

Bratenjus mit Estragon
sautierter Lauch in einem leichten Kräuterrahm
geröstete Kartoffeln

28,50

Rosa gebratenes Filet vom Holsteiner Wiesenkalb

Portweinjus
Romanesco mit Mandelbutter und Steinchampignons
Stampf von Kartoffeln und Pastinaken

42,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2021er Primitivo
Indicazione Geografica Tipica
Weingut Castello Monaci
Lecce / Apulien

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

Dieser Primitivo duftet und schmeckt nach reifen roten Beeren und Kirschkonfitüre, akzentuiert von kräuterwürzigen Noten. Am Gaumen konzentriert, dabei angenehm weich, mit anhaltendem Nachgeschmack von dunklen Beeren und Lakritz.

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

Creme 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 präserter, 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
32,00

*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 & VEGETARISCHES

Großer gemischter Salat

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten
und hausgemachtem Kräuterdressing

13,00

mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

24,50

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

17,00

„Vegane Falafel Bowl“

gebackene Kichererbsenbällchen mit marinierten Blattsalaten
eingelegter Paprika und gerösteten Kernen

18,50

Hausgemachte Tagliatelle aus dem Mehl der Mühle Nicola

mit einer Sauce aus Süßkartoffeln, Chili, Deichkäse Gold vom Hof Backensholz und marinierten Salaten

23,50

Gnocchi in Nussbutter geschwenkt

mit einem Ragout von bunten Linsen, Zwiebeln und getrockneten Tomaten

21,50

DESSERT

Crème Brûlée von der Valrhonachokolade

mit eingelegter Quitte und Quittensorbet

13,50

Parfait von brauner Butter

Blaubeerkompott mit Flensburger Rum und gebrannten Erdnüssen

13,80

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.*

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