

RESTAURANT

OLEARIUS



APERITIF

Lillet White Peach

Lillet Rosé, White Peach Tonic, Sodawasser

Frisch. Fruchtig. Ausgewogen.

*Wie frisch und fruchtig ein Aperitif schmecken kann, beweist Lillet Rosé.
Der beliebte Aperitif zeichnet sich durch seine besonders fruchtige Geschmacksnote aus
– frische Orange, rote Früchte und Grapefruitaromen.
Kombiniert mit dem White Peach erleben Sie den Sommer in Ihrem Glas.*

8,50 / 0,2l

SUPPEN & VORSPEISEN

Cremesuppe von jungen Erbsen und Apfelminze

mit Dinkelcroûtons

10,80

Kraftbrühe von Bauer Schramms Gockel

mit Staudensellerie, Brustfleisch und Apfel

11,50

Husumer Krabbensuppe

mit Cognac abgeschmeckt

Löwenzahn-Fenchelöl und Tönninger Nordseekrabben

12,90

Kaltgeräucherter Schinken vom Rehwild aus hiesiger Jagd

mit Sauce Oxford, marinierten Pilzen

und jungen Blattsalaten

18,50

FISCHGERICHTE

Filet vom Lengfisch in schäumender Butter gebraten

Rieslingschaumsauce mit Zitronenthymian aus dem Hotelgarten

Perlgraupenrisotto mit gebackenem Fenchel und Kapern

35,50

Auf der Haut gebratenes Filet vom Seesaibling mit einer gebackenen Garnelenpraline

Limetten-Knoblauchcreme

sautiertes Gurken-Zuckerschotengemüse

geröstete Kartoffeln von Bauern Lorenzen

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:

2022er - Über dem Nebel -

Qualitätswein b. Anbaugebiete

Weissburgunder

Weingut Jacob Schneider

Niederhausen/Nahe

9,50/ 0,2l

36,00/ 0,75l

Aus dem Glas strömen Ihnen Aromen aus Aprikose, Williamsbirne, feinen Kräutern und Haselnuss entgegen. Diese Aromenvielfalt setzt sich am Gaumen fort, unterlegt von einer eleganten mineralischen Ader. Schmelzig und doch mit lebendigem Spiel füllt der Wein den Mund und klingt wohlig kräutrig nach.

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

Rotweinjus
sautiertes Möhrengemüse mit Rosmarin und Knoblauch
Stampf von Kartoffeln

40,50

„Saltim Bocca“ von Bauer Schramms Gockel

feine Brust umwickelt mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei aus dem Hotelgarten
Weißweinsauce
sautiertes Paprikagemüse

Bulgur mit getrockneten Tomaten und Kapern

33,00

Ab zwei Personen:

Pariser Filetsteak vom Husumer Rind am Tisch mit Cognac flambiert

Bratenjus mit Crème fraîche, grünem Pfeffer und Schalotten
Brokkoli mit Sesambutter und gebratene Pfifferlinge
Stampf von Kartoffeln

47,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2020er Ripasso von Tommasi Viticoltori

Denominazione di Origine Controllata
Corvina Veronese, Rondinella
15 Monate im Eichenfass ausgebaut
Valpolicella

9,50 / 0,2l
36,50 / 0,75l

Der Ripasso von Tommasi präsentiert sich mit einem Bouquet von Aromen reifer Kirschen und Pflaumen, gepaart mit Pfeffer, Rosinen und schokoladigen Noten. Am Gaumen ist der Tommasi kräftig und zugleich elegant. Seidige Tannine und eine süße Frucht verhelfen ihm zu einem langen Abgang.

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:

2020er „ES“ ANNO XX

Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Ellermann-Spiegel
Deutschland/ Pfalz

12,50 / 0,2l
42,50 / 0,75l

Die Cuvée (Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah) der besten Barrique-Fässer des Weinjahres 2020 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.

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, rote 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

Erbsencreme und gerösteten Macadamianüsse

26,00

Vegan:

In Tempurateig gebackenes Sommergemüse

mit Limetten-Knoblauchcreme

25,10

„Vegane Falafel Bowl“

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat

Tomaten, Gurken und Mais

Gerösteten Kernen und Currydip

22,90

DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu von Mädesüß und Frischkäse

mit marinierten Johannisbeeren

15,20

Joghurteis mit Zitronenmelisse

Süßkirschen und hellem Schoko-Nusskuchen

10,80

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