

RESTAURANT

OLEARIUS



ABENDKARTE

APERITIF

Lillet Summer Vibes

Lillet Blanc, Zitronensaft, hausgemachter Kamillenblütensirup, Mangolimonade

9,50 / 0,2l

SUPPEN & VORSPEISEN

Essenz von Bioland Rind aus der Aufzucht von Bauer Zydek

mit Gemüse und Grießkloß

9,60

Cremesuppe vom Bärlauch

mit hausgebeiztem Lachs und gerösteten Kernen

10,50

Husumer Krabbensuppe

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

11,50

Hausgeräucherter Schinken vom Rehwild aus heimischen Wäldern

Zwiebel-Preiselbeerchutney

marinierte Blattsalate mit frisch geernteten Wildkräutern aus den Auwiesen

18,50

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Filet vom Roten Knurrhahn

sautierter grüner und weißer Spargel
hausgemachte Gnocchi

34,50

Sanft gegartes Filet vom weißen Heilbutt

Safranschaumsauce
junger Blattspinat und sautierte Mairübchen
Perlgraupenrisotto mit Deichkäse Gold vom Hof Backensholz und Bärlauch

36,50

Schleswiger Fischteller

Filets von Zander, Kabeljau und Lachs
Rieslingschaumsauce
sautiertes Gemüse und Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

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

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

Zweierlei vom Treenewiesenlamm aus kleinbäuerlicher Aufzucht

geschmorte Schulter und kurzgebratener Rücken
Brokkoli und sautierte Kräuterseitlinge
hausgemachte Gnocchi

39,50

Keule vom Maibock

mit Rotwein, Wacholder und Lorbeer geschmort
sautiertes buntes Möhrengemüse
Kartoffel-Kräutertaler

31,50

Rücken vom Jungschwein mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei aus dem Hotelgarten gebraten

Weißweinsauce
geschmorte Paprika und Bulgur mit Rosinen und orientalischen Gewürzen

27,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2019er Merlot "Le Prunée"
Indicazione Geografica Tipica
Weingut Tommasi Viticoltori
Castelnuovo del Garda/Gardasee

8,00 / 0,2l
27,00 / 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-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

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 präsender, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch wunderbar frischer Wein, der aufgrund seiner Textur gigantisches Potential für Jahre besitzt.

SPARGELGERICHTE

Frischer weißer Spargel (500g ungeschält gewogen)

handaufgeschlagene Sauce Hollandaise
zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

27,50

mit Basedahler Katenrauchschinken

33,50

mit Kalbsschnitzel oder Lachs

35,50

mit gebratenem Rumpsteak vom Husumer Rind (200g)

38,50

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:

2022er Pinot Grigio

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

7,50 / 0,2l
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.

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

15,50

mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

27,00

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

19,50

„Vegane Falafel Bowl“

gebackene Kichererbsenbällchen mit marinierten Blattsalaten
sautiertem Spargel und Rübchen

19,50

In Tempurateig gebackener Stangenspargel

mit Bulgur, Blattspinat und Kräutersauce

27,50

Röstis von Bauer Lorenzens Kartoffeln

Bärlauchquark, gebratene Kräuterseitlinge und marinierte Blattsalate mit Vogelmiere

23,00

DESSERT

„NussGenuss“

Eispraline mit gebrannten Nüssen
auf einem Karamellspiegel

9,50

Mousse von Valrhona Schokolade

mit Kompott und Sorbet von Rhabarber

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.*

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