

RESTAURANT OLEARIUS



Adam Olearius war in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts als Mathematiker und Bibliothekar am Hof des Gottorfer Herzogs Friedrich III. tätig. Er hat nicht nur den Gottorfer Globus konstruiert, sondern auch mit der Beschreibung der „*Muscowitischen und Persischen Reyse*“ eine erste Schilderung fremder Länder im Sinne der Aufklärung verfasst. Ein 1663 in Schleswig gedrucktes Buch dieses Werkes stellen wir hier im Restaurant aus.

Sehr am Herzen liegt uns eine handwerklich saubere, an Nachhaltigkeit orientierte Arbeit in der Küche. Dass wir überwiegend Produkte aus der Region einsetzen, ist deshalb für uns selbstverständlich. Marion Behmer ist nicht nur eine ausgewiesene Gartenexpertin, in der Vegetationsperiode sammelt sie rund um das Hotel eine Vielzahl von schmackhaften Wildkräutern, die wir in der Küche verarbeiten. Wir lieben Schleswig-Holstein und seine Küche, aber in einer Hoteliers Familie ist Weltoffenheit Programm. So besitzen wir eigene Rebflächen in Steillagen an der Mosel, unser Riesling Fasanerie ist nicht nur zu Fisch ein perfekter Begleiter. Und wenn Sie italienische Anklänge auf unserer Speisekarte finden, hat das natürlich mit unseren familiären Verbindungen in das Piemont zu tun. Ein fein abgeschmecktes Tatar vom Fassona Rind oder hausgemachte Agnolotti schmecken auch nördlich der Alpen.

Wildbret spielt in unserer Küche eine große Rolle. Wir kaufen große Mengen Wildes direkt von der Strecke und reifen und verarbeiten es hier vor Ort. Ausgesuchte Reviere rund um das Hotel und die Landesforsten sind dabei unsere Partner, hauptsächlich liefern sie Reh- und Damwild, nur selten Schwarz- oder Rotwild. Wildfleisch ist übrigens eines der gesündesten Lebensmittel.

In unserem „Fine Dine“-Restaurant Fasanerie bieten wir Ihnen mehrgängige Menüs an, die Sie nach Ihrem Gusto zusammenstellen können. Leckere Gerichte von Süß- und Meerwasserfischen aber auch von heimischem Wild stehen hier im Vordergrund, gern empfehlen wir eine passende Weinbegleitung. Die Fasanerie ist ab April Freitag und Samstag ab 17:30 Uhr geöffnet.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte die Bedienung an, wir richten uns dann bei der Zubereitung nach Ihren Bedürfnissen. Da wir handwerklich mit frischen Produkten ohne den Einsatz von Convenience-Erzeugnissen arbeiten, sind generelle Angaben über potenziell nachteilige Inhaltsstoffe nicht möglich und wären fahrlässig.

Guten Appetit wünschen alle Mitarbeitenden
im Romantik Hotel Waldschlösschen und Familie Behmer

RESTAURANT
OLEARIUS

FASANERIE

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

APERITIF

Aperitivo Fresco Spritz

Aperitivo Fresco, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze

Erfrischend mit Noten von Zitrone und Ingwer.

9,00 / 0,2l

Crémant

Grand C

Crémant D'Alsace

Vintage extra Brut

9,00 / 0,1l

SUPPEN & VORSPEISEN

Sanft gegarte Jacobsmuscheln

mit „Wildkräuterspinat“ von jungen Brennnesseln, Beinwell und Giersch

Schaumsauce vom Kaisergranat

23,50

Tönninger Spitzkopfaal

von unserem Fischer über Buchenholz geräuchert

mit Kräuterrührei und gebuttertem Kraftbrot

19,50

Unsere Klassiker:

Kraftbrühe vom Husumer Rind

mit Gemüse, Fleischbällchen und Grießkloß

12,00

Husumer Krabbensuppe

mit Cognac abgeschmeckt

Tönninger Nordseekrabben und Löwenzahn-Fenchelöl

13,50

Cremesuppe vom Stangenspargel

mit Fleischbällchen und Schnittlauchsahne

13,50

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Filet vom Lengfisch

Schaumsauce mit leichter Zitrusnote
sautierter Spargel mit Kirschtomaten
hausgemachte Tagliatelle mit Deichkäse und Knoblauchsrauke aus umliegenden Wäldern
37,50

Schleswiger Fischteller

Filets von Zander, Kabeljau und Lachs
Rieslingschaumsauce
sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
38,50

Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck

zerlassene Butter
Kartoffeln mit Petersilie und Muskat
34,50

Gebratene Wildfanggarnelen mit Knoblauch und Chili gebraten

pikantes Paprika-Tomatenletscho
Cremige Polenta
36,50

Matjesfilets nach Hausfrauen Art

mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur
Kraftbrot oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
21,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2024er Lugana le Fornaci

DOC

Trebbiano di Lugana

Weingut Tommasi

Venetien / Italien

11,00 / 0,2l

38,00 / 0,75l

Trebbiano di Lugana ist eine weiße Rebsorte, die in der malerischen Region rund um den Gardasee kultiviert wird und die Grundlage für den geschätzten Lugana-Wein bildet. Weine aus Trebbiano di Lugana beeindrucken durch eine frische, zitrusbetonte Aromatik und einen eleganten, mineralischen Geschmack, der häufig von einer feinen Mandelnote begleitet wird. Diese Weine sind äußerst vielseitig und passen hervorragend zu einer breiten Palette von Gerichten, von leichten Fischspeisen bis hin zu würzigeren Gerichten.

FLEISCHGERICHTE

Steakteller Olearius

Medaillons vom Rinderrücken, Schweinefilet und Poulardenbrust
Bratenjus mit buntem Pfeffer
sautiertes Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
38,50

Unsere Rumpsteaks von Rindern aus heimischer Aufzucht:

Gutsherren Art

mit Kräuterbutter und Meerrettich

200g / 42,50 250g / 44,90

oder

unter einer Zwiebel-Senfkruste

200g / 44,00 250g / 46,50

oder

gratiniert mit Friesisch Blue vom Biohof Gut Backensholz

200g / 44,00 250g / 46,50

Zu allen Rumpsteaks servieren wir
geschmorte Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

„Ossobuco“

**Geschmorte Beinscheiben vom Angusrind
aus der Aufzucht von Bent Jensen-Nissen**

Rotweinjus und Knoblauchsraukepesto
junges Rübchengemüse
geröstete Kartoffeln von Bauer Lorenzen

35,50

Schnitzel vom Jungschwein in Estragon-Brotpanade gebraten

Ragout von Stangenspargel mit Schnittlauch aus dem Hotelgarten
Kartoffeln von Bauern Lorenzen

32,50

FLEISCHGERICHTE

Filetgeschnetzeltes vom Jungschwein
mit Bommerlunder und Bratenjus abgelöscht
geschmorte Champignons mit Zwiebeln
Kartoffel-Kräuterröstis
32,50

Roastbeef kalt vom Husumer Rind
rosa gebraten
hausgemachte Remouladensauce
Gewürzgurke, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salatbouquet
28,50

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein
in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, rote Zwiebeln
Bratkartoffeln mit Speck
Senf
22,00

Schnitzel Holstein
Schnitzel vom Kalbsrücken in Brotpanade gebraten
mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich
grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
42,00

*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.*

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2024er Bardolino

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Denominazione di Origine Controllata
Weingut Tommasi Viticoltori
Castelnuovo del Garda/Gardasee

10,50 / 0,21
36,50 / 0,751

Leuchtendes Rubinrot im Glas. In der Nase frische Aromen von Kirschen, Himbeeren und roten Johannisbeeren, begleitet von feinen Kräuternoten und einem Hauch weißem Pfeffer. Am Gaumen leicht, harmonisch und lebendig mit frischer Säure, weichen Tanninen und einem angenehm fruchtigen, animierenden Abgang.

OLEARIUS MENÜ

Adam Olearius ist Schlesiens 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

Carpaccio von bunter Bete

mit leichter Trüffelvinaigrette, hausgebeiztem Lachs
und marinierten Blattsalaten

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 gebrannten Nüssen und süßem Basilikumpesto

73,50

Die Gänge aus dem Menü sind auch einzeln erhältlich.

Zum Menü empfehlen wir:

2021er „ES“ ANNO XXI
Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Ellermann-Spiegel
Pfalz / Deutschland

13,50 / 0,2l
44,00 / 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 prägnanter, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch wunderbar frischer Wein.

SPARGELGERICHTE

Frischer weißer Spargel (500g ungeschält gewogen)

handaufgeschlagene Sauce Hollandaise

zerlassene Butter

Petersilienkartoffeln

37,50

**mit Basedahler Katenrauchschinken,
paniertem Kalbsschnitzel oder gebratenem Lachs**

44,90

mit gebratenem Rumpsteak vom Angus Rind (200g)

47,50

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:

2025er Chenin Blanc

Wine of Origin

Weingut Allesverloren

Swartland/Südafrika

12,50 / 0,2l

38,50 / 0,75l

Der Chenin Blanc präsentiert sich in hellem Strohgelb mit goldenen Reflexen im Glas. In der betörenden Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel von reifen gelben Früchten wie Pfirsich, Aprikose und saftiger Birne, begleitet von frischen Zitrusnoten und einem Hauch von Honigmelone. Dezent florale Nuancen sowie feine Anklänge von Honig und Mandeln runden das Bouquet elegant ab.

Am Gaumen zeigt sich der Wein lebendig, ausgewogen und zugleich cremig mit einer animierenden Frische. Die feine Säurestruktur verleiht ihm Spannung und Eleganz, während ein zarter mineralischer Nachhall und eine leichte Würze für Tiefe und Länge sorgen. Ein harmonischer, vielseitiger Weißwein mit schönem Trinkfluss.

SALATE

Großer gemischter Salat

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten
und hausgemachtes Dressing von Deichkäse und Knoblauchsrauke

17,50

mit drei in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

27,50

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

22,50

VEGETARISCH & VEGAN

Hausgemachte Tagliatelle

in cremiger Sauce mit Sauerrahm und getrockneten Tomaten
abgeschmeckt mit Knoblauchsrauke und Deichkäse vom Hof Backensholz
marinierter Rucolasalat

(vegetarisch)

26,00

Gulasch von Sonnenblumenkernhack und Wurzelgemüse

mit Bulgur und Dip von Thymian und Limette

26,00

(vegan)

Knusprig gebratene Beinwellblätter

mit einer Creme von Möhren und Schabziger Klee,
geröstete Erdnüsse und jungem Lauch

22,50

(vegetarisch)

DESSERT

Mousse von weißer Schokolade und Mandeln

mit Rhabarberkompott und Sorbet

13,50

„NussGenuss“

Eispraline mit gebrannten Nüssen
auf einem Karamellspiegel

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

3,20 für jede weitere Kugel

Zu unseren Desserts empfehlen wir:

2018er Ramos Pinto

Late Bottled Vintage
unfiltered
Villa Nova de Gaia / Portugal

6,90 / 5cl

Die Casa Ramos Pinto weiß genau, dass die Qualität ihrer Portweine maßgeblich von der schiefergeprägten Bodenbeschaffenheit im Douro-Tal abhängt. Der elegante, dunkelrote Late Bottled Vintage Port zeigt dies durch seine fein-mineralischen Anklänge. Er wird im Weinzentrum der Quinta do Bom Retiro hergestellt und im vierten Jahr in Flaschen abgefüllt. Er kombiniert Aromen von Feigen mit Schokolade und einem Hauch Anis. Perfekt zu Wildgerichten, Käse und Desserts.

2020er Riesling Auslese

Deutscher Prädikatswein
Merler Königslay-Terrassen
Weingut Kallfelz
Merl an der Mosel / Deutschland

12,00/ 10cl

Die Königslay-Terrassen ist eine sehr kleine Einzellage, die zu 90 Prozent im Besitz des Weinguts Albert Kallfelz ist. Sie besteht aus vielen Einzelparzellen. Diese besonderen Terrassen lassen schiefergeprägte, edle Weine entstehen, die durch Mineralität, Würze, Tiefgründigkeit und einen langen, bleibenden Eindruck bestechen. Im Glas mit einem glänzenden Gelbgold. Der intensive Duft erinnert an kandierte Zitrusfrüchte und gelbes Steinobst und zudem deutliche mineralische, kräuter-würzige Noten. Am Gaumen präsentiert sich dann eine sehr klar wirkende Süße und eine äußerst vitale Säure. Diese gelungene Kombination wirkt im Abgang lange nach.