

RESTAURANT

OLEARIUS



APERITIF

Sarti Spritz

Sarti, Prosecco, Sodawasser

*Sarti rosa ist ein fruchtig-lieblicher Aperitif aus Italien
mit Blutorange, Mango und Maracuja*

8,50 / 0,2l

Crémant

Grand C

Crémant D´Alsace

Vintage extra Brut

9,00 / 0,1l

SUPPEN & VORSPEISEN

Carpaccio vom Husumer Rind

mit Bärlauchschmand, gehobelem Deichkäse vom Hof Backensholz
und marinierten Blattsalaten

19,50

Unsere Klassiker:

Fruchtige Mulligatawny

vegane indische Currycremesuppe
mit Mango Chutney pikant abgeschmeckt

10,50

Kraftbrühe vom Husumer Rind

mit Gemüse, Fleischbällchen und Grießkloß

10,80

Husumer Krabbensuppe

mit Cognac abgeschmeckt
Dillöl und Tönninger Nordseekrabben

12,90

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei

cremigtes Spitzkohlgemüse mit leichter Zitrusnote
geröstete Kartoffeln von Bauer Lorenzen aus Treia

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

42,50

In Chiliöl gebratene Wildfanggarnelen

Bärlauchrahmsauce
gebratenes Paprikagemüse mit jungem Lauch
hausgemachte Tagliatelle

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 Lugana le Fornaci
Denominazione di Origine
Controllata
Trebiano
Weingut Tommasi
Viticoltori

9,00 / 0,2l
32,50 / 0,75l

*Intensive und leuchtend gelbe Farbe und
verströmt einen fruchtigen und duftenden
Geruch mit Noten von tropischen Früchten,
Pfirsich und Grapefruit. Der Geschmack ist
trocken und harmonisch mit einer
eleganten Frische. Mineralisch und
anhaltend im Abgang, mit einem typischen
Hauch von Mandel.*

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

Gebratene Filetmedaillons vom Jungschwein

Cremesauce von Zwiebeln und Friesisch Blue vom Biohof Backensholz
Brokkoli mit Sesambutter
geröstete Kartoffeln von Bauer Lorenzen aus Treia
35,50

„Saltimbocca vom Bauerngockel“

Hähnchenbrust mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei gebraten
Weißweinsauce
buntes Möhrengemüse mit Knoblauch
hausgemachte Tagliatelle
34,00

Butterzart geschmortes Schaufelstück vom Husumer Rind

Perlzwiebel-Portweinjus
gebratener Blumenkohl mit Haselnuss und Butterbrösel
Kartoffel-Röstzwiebelstampf
37,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2021er Ripasso Superiore

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

Dieser Wein hat ein Bouquet von Aromen reifer Kirschen und Pflaumen, gepaart mit Pfeffer, Rosinen und schokoladigen Noten. Am Gaumen ist der Tommasi Valpolicella Ripasso Superior DOC kräftig und zugleich elegant. Seidige Tannine und süße Frucht machen diesen Ripasso zum idealen Begleiter.

10,50 / 0,2l
39,50 / 0,75l

SPARGELGERICHTE

Frischer weißer Spargel (500g ungeschält gewogen)

handaufgeschlagene Sauce Hollandaise

zerlassene Butter

Petersilienkartoffeln

37,50

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

44,90

mit gebratenem Rumpsteak vom Angus Rind (200g)

47,50

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:

2021er Pinot Grigio

Denominazione di Origine

Controllata

Weingut Tommasi Viticoltori

Castellnuovo del Garda /

Gardasee

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.

7,50 / 0,2l

29,00 / 0,75l

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 Deichkäsedressing mit hellem Balsamico
17,50

mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

30,10

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

21,80

Hausgemachte Bandnudeln

mit Bärlauch aus umliegenden Wäldern, Deichkäse vom Hof Backensholz
und gerösteten Nüssen
26,00

Vegan:

Geschmorter Kohlrabi

mit kräftiger Portwein-Gemüsejus
und Kartoffel-Röstzwiebelstampf
26,00

„Vegane Falafel Bowl“

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat
Tomaten, Gurken und sautierter bunter Bete, gerösteten Kernen und Pfefferdip
22,90

DESSERT

„Panna cotta Piemontese“

Cremige Vanille Panna Cotta
mit Karamell und eingelegtem Rhabarber
14,50

„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
jede weitere Kugel 3,20**