

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



---

## APERITIF

---

### **Pimm's No. 1 Cup**

Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke

*Pimm's No. 1 Cup ist ein fruchtiger Drink auf Gin-Basis, hergestellt nach einem Geheimrezept, das Gin mit einer delikaten Kombination aus Botanicals, karamellisierter Orange und warmen Gewürzen versieht.*

**8,50€ / 0,2l**

### **Crémant**

Grand C

Crémant D'Alsace

Vintage extra Brut

**9,00 / 0,1l**

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

### **Cremesuppe von Möhren und Ingwer**

mit einem Garnelenspieß und Schnittlauchöl

**10,80**

### **Kraftbrühe von Strauchtomaten**

mit Basilikum und Grießkloß

**11,50**

### **Husumer Krabbensuppe**

mit Cognac abgeschmeckt

Löwenzahn-Fenchelöl und Tönninger Nordseekrabben

**12,90**

### **Carpaccio vom Angusrind aus lokaler Aufzucht**

mit Pfeffer-Kerbelschmand, Deichkäse vom Hof Backensholz  
und marinierten Blattsalaten

**18,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

### **Tentakel vom Oktopus mit Honig-Sesamlack glasiert**

Knoblauchdip

Buntes Pfannengemüse vom Biohof Breklingfeld

Bulgursalat mit Minze, Petersilie und Weintrauben

**39,50**

### **Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt**

Schaumsauce vom Kaisergranat

Sautierte Zucchini aus Kerstins Garten mit Dill

Kartoffel-Bete Stampf

**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 wohligh 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

---

**Filetgeschnetzeltes vom Husumer Rind**  
mit Creme fraiche und Bratenjus abgelöscht  
geschmorte Champignons mit jungem Lauch  
Kartoffel- Kräuterröstis  
**40,50**

**Brust von Bauer Schramms Hähnchen**  
**in einer Deichkäse-Eihülle gebraten**  
Ratatouillegemüse und fruchtig-pikantes Tomatensugo  
Polenta mit Thymian  
**34,00**

**Ab zwei Personen:**  
**Entrecôte Double auf norddeutsche Art**  
**Rib Eye Steak am Tisch mit Bommerlunder Aquavit flambiert und tranchiert**  
Bratenjus mit Zwetschge und Balsamessig  
junge grüne Gartenbohnen  
Stampf von Kartoffeln und Sellerie  
**47,50 (pro Person)**

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 Himbeeressig-Walnussöldressing

**17,50**

### **mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen**

**30,10**

### **mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt**

**21,80**

### **Kartoffel-Kräuterröstis**

mit Zucchini in Rahm und marinierten Blattsalaten

**26,00**

### **Vegan:**

### **Mit Ratatouille gefüllte Teigtaschen**

mit Pfannengemüse und Knoblauchcreme

**25,10**

### **„Vegane Falafel Bowl“**

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat

Tomaten, Gurken und Mais

gerösteten Kernen und Chili-Mangodip

**22,90**

---

## DESSERT

---

### **Zwetschgen in Zimt-Karamellsauce**

mit hausgemachtem Pistazieneis

**10,50**

### **Crème Brûlée von Tonkabohnen**

Himbeerkompott und Kaffeeeis

**15,80**

### **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**