

RESTAURANT

OLEARIUS



ABENDKARTE

APERITIF

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Rosé, Thomas Henry Tonic Water

9,50 / 0,2l

SUPPEN & VORSPEISEN

Kraftbrühe vom Husumer Rind

mit Gemüse und Fleischbällchen

9,00

Cremesuppe von Schwarzwurzeln

mit Haselnussöl und geräucherter Gänsebrust

9,40

Husumer Krabbensuppe

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

11,50

Gebratene Jakobsmuscheln

Perlgraupenrisotto mit jungem Lauch und leichter Zitrusnote

15,50

FISCHGERICHTE

Gebratenes Filet vom Steinbeißer

Safransauce
bunte Bete mit jungem Lauch
Kartoffelstampf mit Fenchel
30,50

Filet vom Kabeljau in schäumender Butter gebraten

Weißweinsauce
sautierter Blattspinat mit Knoblauch und getrockneten Tomaten
hausgemachte Bandnudeln aus dem Mehl der Mühle Nicola
29,50

Schleswiger Fischteller

Filets von Zander, Kabeljau und Ostseelachs
Rieslingschaumsauce
sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
28,50

Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck

zerlassene Butter
Kartoffeln mit Petersilie und Muskat
29,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2021er Merlot Blanc de Noir
Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Christian Bamberger
Rheinhausen/Bad Sobernheim
9,50 / 0,2l
32,00 / 0,75l

Einen weißen Merlot trinkt man nicht jeden Tag. Das gut gelungene Experiment von Christian Bamberger schon. Die „Nahe ist rot!“ behauptet er und lässt seinen hochwertigen in der Bestlage Schlossböckelheimer Mühlberg angebauten Merlot weiß keltern. „Merlot ist weiss“! Das Ergebnis ist ein hellstrahlender, facettenreicher Wein, der anregend frisch und fruchtig nach Abate-Birne und Aprikose duftet, verschmolzen mit erfrischenden Zitrusnoten und Nuancen von Minze, Kräuter und Flieder, sowie Aromen von Kirschen, weißer Johannisbeere, Kastanienblüten und Orangen.

FLEISCHGERICHTE

Steakteller Olearius

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

29,50

**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

Geschmorter Braten vom Ochsen aus Bio-Aufzucht von Bauer Zydek aus Hüsby

Rotweinjus
sautiertes Möhrengemüse
Kartoffeln mit Röstzwiebeln

32,50

Rosa gebratenes Filet vom Rehwild aus hiesiger Jagd

mit Bratenjus und Crème fraîche abgelöscht
Schwarzwurzeln und Austernseitlinge
hausgemachte Kartoffelröstis

37,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2020er Bardolino
Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Denominazione di Origine Controllata
Weingut Tommasi Viticoltori
Castelnuovo del Garda/Gardasee

7,50 / 0,2l
26,00 / 0,75l

Dieser Bardolino bringt mehr ins Glas als der typische Bardolino aus dem Valpolicella. Seine leuchtende rubinrot Farbe bringt beerige Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen und Cassis hervor. Am Gaumen dann dies alles ein wenig eingekocht mit süßlicher Fruchtfülle, delikate, feine Säurespitze, charakteristisch, jugendliche Struktur, ausgewogen gutes Tannin.

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

65,00

Zum Menü empfehlen wir:

2018er Ripasso

Denominazione di Origine Controllata
Weingut Tommasi Viticoltori
Venetien/Italien

9,50 / 0,2l
34,50 / 0,75l

Durch das Ripasso-Verfahren - dem Zufügen von getrockneten Trauben aus der Amarone-Herstellung in die Maische - entsteht der markante Charakter dieser Cuvée aus Corvina, Rondinella und Corvinone. Schokoladige Noten und Anklänge von Pfeffer unterstützen die vollmundigen Aromen reifer Frucht wie Süßkirsche und Pflaume. Ein idealer Begleiter zu einer eleganten Käse-Selektion, Pasta oder verschiedenen Fleisch- und Pilzgerichten.

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 Landrasse Schwein
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

Großer gemischter Salat

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten
und hausgemachtem Kräuterdressing

13,00

mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

24,50

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

17,00

„Vegane Falafel Bowl“

Gebackene Kichererbsenbällchen mit marinierten Blattsalaten
Lauch, Bete und Kernen

18,50

Hausgemachte Tagliatelle aus dem Mehl der Mühle Nicola

in leichtem Trüffelrahm mit Austernpilzen
und marinierten Salaten

23,50

Perlgraupenrisotto

mit Deichkäse vom Hof Backensholz, Spinat und getrockneten Tomaten

21,50

DESSERT

Zweierlei von der französischen Valrhonachokolade

gebackene Tarte und luftige Mousse mit Kernobstkompott

12,50

„Nussgenuss“

Eispraline mit gebrannten Nüssen
auf einem Karamellspiegel

7,80

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.*

**3,80 für 1 Einzelkugel
jede weitere Kugel 2,60**