

RESTAURANT

OLEARIUS



ABENDKARTE

APERITIF

Champagne Alfred Gratien Brut Classique

Dieser Champagner besticht durch die goldgelbe Farbe im Glas und durch intensive, langanhaltende Perlage.

Sein ansprechendes Bukett duftet nach exotischen Fruchtnoten von Zitrusfrüchten, Mango und Aprikose.

Im Geschmack besticht er mit einem herrlichen Gleichgewicht von aromatischer Kraft und der Frische exotischer Früchte.

Eine raffinierte Cuvée, in der sich die Eleganz der Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier verbinden.

14,50 / 0,1l

SUPPEN & VORSPEISEN

Cremesuppe von jungen Erbsen

mit Apfelminze aus dem Hotelgarten

9,40

Husumer Krabbensuppe

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

11,50

Kraftbrühe vom Angusochsen aus eigener Schlachtung

mit Fleischbällchen, Eierstich und Gemüse

9,00

Hausgeräucherter Schinken vom Rehwild aus heimischen Wäldern

Sauce Oxford

marinierte Blattsalate und hausgemachtes Kräuterdressing

15,50

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Filet vom Eiderzander

Rieslingschaumsauce
sautiertes Gurken-Radieschen-Gemüse
Stampf von Kartoffeln, Erbsen und Nussbutter

31,50

In Butter gebratenes Filet vom Steinbeißer

Safransauce
sautierter Mangold mit getrockneten Tomaten
Perlgraupenrisotto mit Deichkäse vom Hof Backensholz

30,50

Schleswiger Fischteller

Filets von Zander, Kabeljau und Ostseelachs
Rieslingschaumsauce
sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln

28,50

Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck

zerlassene Butter
Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

25,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2020er Fasanerie Riesling

Hochgewächs
Weingut Albert Kallfelz
Mosel/Zell-Merl

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

Ein filigraner, fruchtiger Riesling, mit einer schönen, mineralischen Balance. Von unserem hauseigenen Weinberg an der Mosel. Gekeltert in enger Zusammenarbeit mit Albert Kallfelz, der wie kaum ein anderer Winzer für die Kultur der typischen Mosel-Weinstilistik steht.

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

Filetgeschnetzeltes vom Holsteiner Wiesenkalb mit Bratenjus und Crème fraîche abgelöscht

geschmorte Champignons und junger Lauch

Kartoffel-Kräuterröstis

29,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2017er Montepulciano D´Abruzzo
Denominazione di Origine Controllata
Weingut Farnese
Italien/Abruzzen

8,00 / 0,21
29,50 / 0,751

Unkompliziert und fruchtig präsentiert sich der Farnese Montepulciano d'Abruzzo DOC. Der sortenreine Rotwein des Weinguts Farnese Vini ist auf Lava-Erden gewachsen, die dem Wein sein besonderes Aroma verleihen. Der trockene Rotwein schimmert Rubinrot mit einem leichten granatroten Widerschein im Glas. Er duftet nach reifen Früchten, wie Johannisbeere, Brombeere und Pflaumen. Am Gaumen ist er kraftvoll, ausgewogen und feinwürzig.

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-Senfsoße

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

52,50

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

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

23,50

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

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

„Salmon Bowl“

marinierte Blattsalate mit Bulgur, hausgebeiztem Gravedlachs,
sautierten Radieschen und Gurken

24,50

„Vegan Bowl“

marinierte Blattsalate mit Bulgur, eingelegter Paprika,
sautierten Radieschen und Gurken

17,50

Hausgemachte Pasta nach italienischem Familienrezept

in feinem Kräuterrahm mit Deichkäse vom Hof Backensholz
gebratene Champignons, marinierter Rucola und geröstete Kerne

21,50

Mit Frischkäse gefüllte Beinwellblätter

knusprig gebraten
auf geschmolzenen Tomaten mit jungem Lauch und gerösteten Kernen

22,50

DESSERT

Crème Brûlée von Zitronenverbene und Dannewerker Honig

mit Kompott von Süßkirschen und hausgemachtem Haselnusseis

12,50

Zweierlei von französischer Schokolade

gebackener Brownie und Eispraline mit Erdbeere

13,80

Leckeres hausgemachtes Eis

nach Giulia Robottis italienischen Originalrezepten in verschiedenen Geschmacksrichtungen

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**