

# 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 von Donnerstag bis Samstag ab 17:30Uhr 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

---

## 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

---

### **Karamellisierter Ziegenfrischkäse**

mit Trauben-Zwiebelsalat, gerösteten Walnüssen und den ersten Wildkräutern  
wie junger Gundermann und Miere

**17,50**

### **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  
Dillöl und Tönninger Nordseekrabben

**13,50**

#### **Vegane Cremesuppe von jungen Erbsen**

mit Sesam und Schnittlauch

**12,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

### Sanft gegartes Filet vom Skrei

Schaumsauce mit leichter Zitrusnote  
sautierte Zuckerschoten mit Kirschtomaten  
hausgemachte Tagliatelle mit Deichkäse und Bärlauch aus umliegenden Wäldern

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

**39,50**

### 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

**21,50**

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

#### 2024er **Lugana le Fornaci**

DOC  
Trebiano di Lugana  
Weingut Tommasi  
Venetien / Italien

**11,00 / 0,2l**  
**38,00 / 0,75l**

Trebiano 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.

#### **„Ossobuco“**

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

Rotweinjus und Bärlauchpesto

junges Rübchengemüse

geröstete Kartoffeln von Bauer Lorenzen

**35,50**

#### **Auf der Haut gebratenes Brüstchen von der Maispoularde**

Jus mit Balsamessig und Estragon

Orangen-Kardamom Chicorée

Stampf von Kartoffeln mit Staudensellerie und Lauch

**34,50**

---

## 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, Salatbouquet  
**28,50**

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

**Schnitzel Holstein**  
Schnitzel vom Kalbsrücken in Brotpanade gebraten  
mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich  
grünen Bohnen und Bratkartoffeln  
**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:

**2022er Ripasso Superiore**  
Corvina Veronese, Rondinella,  
Sangiovese  
DOC  
Weingut Tommasi Viticoltori  
Castelnuovo del Garda / Italien

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.

**12,50 / 0,2l**  
**42,50 / 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*

#### **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*

Creme 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 präsender, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch wunderbar frischer Wein.

---

## SALATE

---

### **Großer gemischter Salat**

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten  
und Dressing von körnigem Senf und Brunnenkresse aus den Hasselholmer Auwiesen  
**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  
abgeschmeckt mit Bärlauch und Deichkäse vom Hof Backensholz  
marinierter Rucolasalat  
**(vegetarisch)**  
**26,00**

### **Kartoffel-Kräuterröstis**

mit einem Gulasch von Sonnenblumenkernhack und Wurzelgemüse  
**26,00**  
**(vegetarisch)**

### **Gebackener Kichererbsentaler**

mit cremigem Hummus und gebratenem Paprikagemüse  
**22,50**  
**(vegan)**

---

## DESSERT

---

### Crème Brûlée von Eierlikör und Orange

mit Schokoladentarte und Haselnusseis

13,50

### „Groten Hans“

Dithmarscher Brotpudding  
mit Kompott von Sauerkirschen

9,50

### 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. Zudem deutlich mineralische, kräuter-würzige Noten. Am Gaumen dann mit sehr klar wirkender Süße und einer äußerst vitalen Säure. Diese gelungene Kombination wirkt im Abgang lange nach.