

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 Do. bis Sa. ab 17:30 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 potentiell nachteilige Inhaltsstoffe nicht möglich und wären fahrlässig.

Guten Appetit wünschen alle Mitarbeitenden im Romantik Hotel Waldschlösschen
und Familie Behmer

RESTAURANT
OLEARIUS

FASANERIE

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Schleswig-Holstein Gourmet Festival

ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

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

Gebackene Pralinen vom Bauerngockel

mit Sauce Oxford und marinierten Blattsalaten und gesammelten Wildkräutern

17,50

Cremesuppe vom weißen Stangenspargel

mit Fleischbällchen und Schnittlauchöl

10,50

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 Eiderzander

Schaumsauce vom Kaisergranat
sautierter weißer Spargel mit Zuckerschoten
hausgemachte Kartoffelgnocchi

39,50

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

In Chiliöl gebratene Wildfanggarnelen

Schaumsauce mit Knoblauchsraukeöl
gebratenes Paprikagemüse
Bulgur mit jungem Lauch

36,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2022er Chardonnay Classic

Qualitätswein
Weingut Fritz
Wieninger
Wien/Bisamberg

11,00 / 0,2l
36,50 / 0,75l

Im Glas präsentiert der Chardonnay Classic aus dem Hause Weingut Wieninger eine brillant schimmernde goldgelbe Farbe. Dieser sortenreine österreichische Wein präsentiert im Glas herrlich ausdrucksstarke Noten von Limetten, Maulbeeren, Brombeeren und Kumquats. Hinzu gesellen sich Anklänge von Garrigue, Liebstöckel und Wacholder.

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.

Brüstchen vom Bauerngockel

in Deichkäse-Eihülle gebraten

Rotweinjus

Brokkoli mit Sesambutter

Geröstete neue Kartoffeln

33,50

Geschnetzeltes vom Jungschwein

mit Bratenjus und Sauerrahm

gebratene Austernpilze und Champignons

Kartoffel-Kräuterröstis

34,00

Geschmorte Keule vom Maibock aus hiesiger Jagd

Preiselbeerjus

sautierte bunte Möhren mit Kubebenpfeffer

Kartoffel-Pastinakenstampf

32,50

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
32,50

**mit Basedahler Katenrauchschinken,
paniertem Kalbsschnitzel oder gebratenem Lachs**
39,90

mit gebratenem Rumpsteak vom Angus Rind (200g)
42,50

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:

2024er Pecorino

Denominazione di Origine
Controllata
Weingut Ulisse
Abruzzen / Italien

8,50 / 0,2l
32,50 / 0,75l

Die Pecorino-Traube, deren Herkunft ungewiss ist, wird seit Jahrhunderten in den zentralen Regionen Italiens angebaut, insbesondere in den Marken und in den Abruzzen. Der Ulisse Pecorino zeigt im Glas ein helles Strohgelb. Im Bukett finden wir fruchtige Noten von weißem Pfirsich, Ananas und kandierten Zitrusfrüchten. Am Gaumen mit viel Extrakt und einer belebenden Säure. Im Nachhall zarte balsamische Noten.

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

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 Kräuterröhrei 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 Sauerampfer-Birnenessigdressing

17,50

mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

30,10

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

21,80

„Agnolotti“

mit Frischkäse und Knoblauchsrauke gefüllte Teigtaschen

nach altem italienischem Familienrezept hergestellt

geröstete Nüsse, Deichkäse vom Hof Backensholz und mariniertes Rucola

26,00

Vegan:

Bratlinge aus Sonnenblumenkernhack

mit geschmorten Pilzen, Portweinjus
geröstete neue Kartoffeln und Gundermann-Limettendip

26,00

„Vegane Falafel Bowl“

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

22,90

DESSERT

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille

Erdbeer-Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

14,50

Eingelegte Früchte mit Flensburger Rum

Hausgemachtes Vanilleeis und Schlagsahne

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