

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 Freitag und Samstag ab 17:30 Uhr 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

Lillet Summer Vibes

Lillet, Zitrone, Thomas Henry Mango Limonade
Erfrischend mit Noten von Zitrone und Mango.

9,00 / 0,2l

Crémant

Grand C
Crémant D´Alsace
Vintage extra Brut

9,50 / 0,1l

SUPPEN & VORSPEISEN

Sanft gegarte Jakobsmuscheln

mit Karotten-Nussbuttercreme und geröstetem Knoblauch aus lokalem Anbau

23,50

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

Tönninger Nordseekrabben und Löwenzahn-Fenchelöl

13,50

Essenz von Strauchtomaten

mit Basilikum aus dem Hotelgarten

10,50

FISCHGERICHTE

Sanft gegartes Filet vom Nordsee Steinbeißer

Safranschaumsauce
sautierte bunte Tomaten mit Schnittlauch
Deichkäse-Perlgraupenrisotto mit jungen Erbsen
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

Spitzpaprika und Zucchini aus der Biolandgärtnerei Breklingfeld
hausgemachte Tagliatelle
36,50

Matjesfilets nach Hausfrauen Art

mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur
Kraftbrot oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
21,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2025er Lugana le Fornaci

DOC

Trebbiano di Lugana

Weingut Tommasi

Venetien / Italien

11,00 / 0,2l

38,00 / 0,75l

Trebbiano 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 mit Speck und Zwiebeln.

Butterzart geschmortes Bäckchen vom Rind

aus der Landschlachtereie Burmeister

kräftige Portweinjus mit Fenchelsaat

grüne Bohnen

gestampfte Kartoffeln mit Sellerie

35,50

Rosa gebratene Filetmedaillons vom Jungschwein

Rahmsauce mit Pflaumen und Bommerlunder

Brokkoli mit Mandelbutter

geröstete Kartoffeln von Bauer Lorenzen

32,50

FLEISCHGERICHTE

Geschmorte Keule vom Rehwild aus hiesiger Jagd

Preiselbeerjus
Möhren mit jungem Lauch
geröstete Vollkornbuchtel aus dem Mehl der Mühle Nicola
35,50

Roastbeef kalt vom Husumer Rind

rosa gebraten
hausgemachte Remouladensauce
Gewürzgurke, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salatbouquet
28,50

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, rote Zwiebeln
Bratkartoffeln mit Speck
Senf
22,00

Schnitzel Holstein

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

2024er Bardolino

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

10,50 / 0,2l
36,50 / 0,75l

Leuchtendes Rubinrot im Glas. In der Nase
frische Aromen von Kirschen, Himbeeren und
roten Johannisbeeren, begleitet von feinen
Kräuternoten und einem Hauch weißem Pfeffer.
Am Gaumen leicht, harmonisch und lebendig mit
frischer Säure, weichen Tanninen und einem
angenehm fruchtigen, animierenden Abgang.

NATURGENUSS MENÜ

Im September wird im Restaurant Olearius die Vielfalt
unserer Heimat auf den Teller gebracht.

Im Rahmen des Naturgenussfestivals Schleswig-Holstein
erwartet euch ein exklusives Menü mit ausgewählten Zutaten
aus der Region – von karamellisiertem Ziegenfrischkäse über Angus-Rind
aus Viöl bis hin zu süßen Bühler Zwetschgen.

Salat von Roten Zwiebeln und Trauben

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse
und gerösteten Walnüssen

*

Angusrind von der Landschlachtere Burmeister aus Viöl

Praline von der sanft gegarten Zunge und kurzgebratenes Rückenmedaillon

Portweinjus mit Majoran

Creme von Möhren aus der Bioland Gärtnerei Breklingfeld

*

Bühler Zwetschgen in Zimt Karamellsauce

mit ausgemachtem Tonkabohnen-Sauerrahmeis

68,50

Zum Menü empfehlen wir:

2022er „ES“ ANNO XXII
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
hausgemachtes Dressing von Deichkäse und Basilikum aus dem Hotelgarten
17,50

mit drei in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

27,50

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

22,50

VEGETARISCH & VEGAN

„Karaage“

knusprig gebackene Austernseitlinge

mit süß-saurer Marinade

Bulgur mit jungen Erbsen und Knoblauch

(vegetarisch)

26,00

Röstis von Kartoffel aus Kerstins Garten

mit hausgemachter Sour Creme

gebratene Champignons und marinierte Blattsalate

22,50

(vegetarisch)

„Couscous Bowl“

Couscous nach marokkanischem Rezept

mit Gurke, Petersilie, Mandeln und Granatapfelkernen

Hummus und geröstetes Sesamöl

22,00

(vegan)

DESSERT

Bühler Zwetschgen in Zimt- Karamellsauce

Hausgemachtes Vanilleeis und Schlagsahne

12,50

Crème Brûlée von französischer Schokolade mit leichter Kaffeenote

Kompott von Stachelbeeren und Eispraline

13,80

Leckeres hausgemachtes Eis

nach Giulia Robottis italienischen Originalrezepten in verschiedenen Geschmacksrichtungen

*Obne 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

7,50 / 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.

2023er 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 und zudem deutliche mineralische, kräuter-würzige Noten. Am Gaumen präsentiert sich dann eine sehr klar wirkende Süße und eine äußerst vitale Säure. Diese gelungene Kombination wirkt im Abgang lange nach.