

RESTAURANT

OLEARIUS



APERITIF

Pimm's No. 1 Cup

Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke

Pimm's No. 1 Cup ist ein fruchtiger Drink auf Gin-Basis, hergestellt nach einem Geheimrezept, welches den Gin mit einer delikaten Kombination aus Botanicals, karamellisierter Orange und warmen Gewürzen versieht.

8,50 / 0,2l

Crémant

Grand C

Crémant D'Alsace

Vintage extra Brut

9,00 / 0,1l

SUPPEN & VORSPEISEN

Legierte Essenz von der Hafermastgans

mit Gemüse und Cranberries

10,80

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit gerösteten Kernen und Öl

10,50

Husumer Krabbensuppe

mit Cognac abgeschmeckt

Löwenzahn-Fenchelöl und Tönninger Nordseekrabben

12,90

Tatar vom Rinderrücken

mit gebackenem Eigelb, gerösteten Kernen und marinierten Blattsalaten

21,50

FISCHGERICHTE

Saltimbocca vom Seeteufel
mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei
Safranschaumsauce
Blattspinat mit Knoblauch
Creme von Möhren, Nussbutter und Schabziger Klee
39,50

Filet vom Lachs
mit in Tempurateig gebackenen Calamaretti
Schaumsauce vom Kaisergranat
sautiertes Rübchengemüse mit bunter Bete
Perlgraupenrisotto
38,60

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

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2023er Merlot Blanc de Noir
Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Christian Bamberger
Deutschland/Rheinessen
9,50/ 0,2l
34,00/ 0,75l

Ein weiß gekelterter Merlot: Mit dieser außergewöhnlichen Kreation erregte Winzer Christian Bamberger besonderes Aufsehen. Der Wein vereint in seinem komplexen Bouquet Noten von Orangen, Zitronen und Birnen. Sie werden fein untermalt durch Nuancen von Flieder, Beerenfrucht und Minze.

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

FLEISCHGERICHTE

Zweierlei vom Damwild geschmorte Keule und kurzgebratener Rücken

Rahmsauce mit gemischten Waldpilzen

Rosenkohl mit Butterbrösel

Mandelbällchen

38,00

Brust und Keule von der Bauernente

Orangen-Pfeffersauce

Apfelrotkohl

Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

Preiselbeerkompott

34,00

Rib-Eye Steak vom Angusrind

Bratenjus mit buntem Pfeffer

Brokkoli mit Sesambutter

Stampf von Kartoffeln und Röstzwiebeln

300g / 44,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2020er Montepulciano D'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Weingut Farnese

Italien/Abruzzen

9,00 / 0,2l

32,50 / 0,75l

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-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

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 Kräuterrührei 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

Schleswiger Steckrübenmus

mit Kochwurst und Kasseler vom Landrasseschwein
Senf

26,00

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 Himbeeressig-Walnussöldressing

17,50

mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

30,10

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

21,80

Schleswiger Steckrübenmus

mit Steckrübenschnitzel, Rahmsauce mit Dijonsenf und Petersilie

26,00

Vegan:

Herbstgemüse in Tempurateig gebacken

mit Limettenknoblauchcreme und marinierten Salaten

26,00

„Vegane Falafel Bowl“

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat

Tomaten, Gurken und Mais

gerösteten Kernen und Chili-Mangodip

22,90

DESSERT

Luftige Mousse von Haselnussnougat

mit Kompott von eingelegten Quitten und Äpfeln mit hausgemachtem Birnensorbet

14,50

Hausgemachtes Mandarinsorbet

mit Crème brûlée und zarter Schokoladentarte

13,50

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

jede weitere Kugel 3,20