

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



**ABENDKARTE**

---

## APERITIF

---

### **Belsazar Rosé Tonic**

Belsazar Rosé, Thomas Henry Tonic Water

**8,50 / 0,2l**

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

### **Kraftbrühe vom Husumer Rind**

mit Gemüse und Fleischbällchen

**9,00**

### **Cremesuppe vom Steinfelder Muskatkürbis**

mit gerösteten Kernen, Öl und Katenschinken

**9,40**

### **Husumer Krabbensuppe**

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

**11,50**

### **Knusprig gebratene Leber vom Rehwild aus hiesiger Jagd**

hausgemachte Sauce Oxford

marinierte Blattsalate, Brombeerdressing und geröstete Kerne

**15,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

### **Filet vom Köhler in Zitronenbutter gebraten**

Rieslingschaumsauce mit Meerrettich  
gebratener Senfkohl mit Schalottenvinaigrette  
Kartoffelstampf

**29,50**

### **Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander**

Weißweinsauce  
lauwarmer Rohkostsalat von Roter Bete, Möhren und Äpfeln  
Parmesanrisotto mit gebackenen Kapern

**29,50**

### **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

**26,50**

### Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

**2021er Merlot Blanc de Noir**  
Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Weingut Christian Bamberger  
Rheinhessen/Bad Sobernheim

**9,50 / 0,2l**  
**32,00 / 0,75l**

*Einen weissen Merlot trinkt man nicht jeden Tag. Das gut gelungene Experiment von Christian Bamberger schon. Die „Nahe ist rot!“ behauptet er und lasst seinen hochwertigen in der Bestlage Schlossböckelheimer Mühlberg angebauten Merlot weiß keltern. „Merlot ist weiss“! Das Ergebnis ist ein hellstrahlender, facettenreicher Wein, der anregend frisch und fruchtig nach Abate-Birne und Aprikose duftet, verschmolzen mit erfrischenden Zitrusnoten und Nuancen von Minze, Kräuter und Flieder, sowie Aromen von Kirschen, weißer Johannisbeere, Kastanienblüten und Orangen.*

---

## 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

### Brust und Keule von der Bauernente

**im Ofen kross gebraten**

Orangen-Pfeffersauce

Dithmarscher Apfelrotkohl

Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

**38,50**

**Keule vom Rehwild aus dem Pöhler Gehege  
mit Wacholder, Piment und Rotwein geschmort**

Rahmsauce mit Preiselbeeren

Schwarzwurzeln und Rosenkohl mit Butterbrösel

Kartoffelstampf

**34,50**

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

**2020er**

#### **Bardolino**

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

**7,50 / 0,2l**

**26,00 / 0,75l**

*Dieser Bardolino bringt mehr ins Glas als der typische Bardolino aus dem Valpolicella. Seine leuchtende rubinrot Farbe bringt beerige Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen und Cassis hervor. Am Gaumen dann dies alles ein wenig eingekocht mit süßlicher Fruchtfülle, delikate, feine Säurespitze, charakteristisch, jugendliche Struktur, ausgewogen. Gutes Tannin.*

---

## OLEARIUS MENÜ

---

**Adam Olearius ist Schlesiens 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

**65,00**

*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

---

**Tönninger Spitzkopfaal**  
**von unserem Fischer über Buchenholz geräuchert**  
mit Kräuterrührei und gebuttertem Kraftbrot  
*als Vorspeise*  
**18,50**

**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**

**Schleswiger Steckrübenmus**  
mit Kochwurst und Kasseler vom Landrasseschwein  
Senf  
**21,50**

**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**

### **„Vegane Falafel Bowl“**

Gebackene Kichererbsenbällchen mit marinierten Blattsalaten  
und Rohkostsalat von Roter Bete, Möhren und Äpfeln

**18,50**

### **Buntes Gemüse im Tempurateig gebacken**

auf Schleswiger Steckrübenmus mit marinierten Salaten

**23,50**

### **Kartoffel-Kürbiskaiserschmarrn**

in Nussbutter gebraten  
Ragout von Spitzkohl und Zwiebeln

**21,50**

---

## DESSERT

---

### **Crème Brûlée mit winterlichen Aromen von Orange, Zimt und Sternanis**

mit Kompott und Sorbet von Mandarinen

**12,50**

### **Warmes Kompott von Äpfeln aus dem Hotelgarten**

mit Haferknusper, karamellisierten Nüssen und Vanilleeis

**10,50**

### **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.*

**3,80 für 1 Einzelkugel  
jede weitere Kugel 2,60**