

RESTAURANT

OLEARIUS



MITTAGSKARTE

APERITIF

Crémant d´Alsace

Grand C

Vintage extra brut

Appellation Cremant D´Alsace controllée

9,00 / 0,11

SUPPEN

Husumer Krabbensuppe

mit Bronzefenchel-Löwenzahnöl und Tönninger Nordseekrabben

11,50

In der Löwenkopfterrine (ca. 350ml)

13,50

Kraftbrühe vom Angusochsen aus eigener Schlachtung

mit Fleischbällchen, Royale und Gemüse

9,00

In der Löwenkopfterrine (ca. 350ml)

11,00

KLEINIGKEITEN

„Pulverholzer Sandwich“

geröstetes Dinkeltoast belegt mit geräucherter Putenbrust

Remoulade, Tomaten, krossem Speck und einem Spiegelei

14,50

„Hausgemachte Tagliatelle“

in einer Käse-Sahnesauce

mit Eismeergarnelen

oder

mit Streifen vom gekochten Schinken

16,50

FISCHGERICHTE

Gebratenes Filet vom Skrei

Weißweinschaum mit Knoblauchsrauke
sautierter Mangold
Stampf von Kartoffeln mit Petersilienwurzel
29,50

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

Schleswiger Fischteller

gebratene Filets von Zander, Kabeljau und Ostseelachs
Rieslingschaumsauce
sautiertes Gemüse
Pellkartoffeln mit Kräutern und Muskat
28,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2020er Merlot Blanc de Noir
Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Christian Bamberger
Rheinhessen/Bad Sobernheim

8,50 / 0,2l
29,00 / 0,75l

Nahe die hiesige Weinwelt und brachte weiß gekelterten Merlot in aller Munde. Die Trauben wurden temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren und ausgebaut. Frische Aromen von Grapefruit, Limette, Orangenzesten, Mandel sowie florale und zuletzt Kräuternoten machen diesen Wein so vielseitig und interessant. Der Geschmack am Gaumen hält was die Nase verspricht und der Wein präsentiert sich saftig, vollmundig mit feinem Schmelz. Ein fruchtig, frischer verspielter Wein, dessen feines Süße-Säure-Spiel ihn zu einem unkomplizierten Begleiter für jeden Tag macht.

*Unter dem Slogan "Merlot ist weiss",
überraschte Christian Bamberger von der*

FLEISCHGERICHTE

Husumer Rumpsteak (200g) nach Gutsherrenart

mit hausgemachter Kräuterbutter und Meerrettich
geschmorte Zwiebeln und Champignons
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

34,50

Butterzart geschmorte Keule vom Salzwiesenlamm

Rotweinjus
Sautierte Paprika und Zucchini
Bulgur mit Rosinen und Kreuzkümmel

29,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2018er Merlot "le Prunèe"

12 Monate in slawonischer Eiche
Denominazione di Origine

Controllata

Weingut Tommasi Viticoltori
Venetien / Italien

7,50 / 0,2l

26,00 / 0,75l

Die Magie des Valpolicella wird in den Weinen von Tommasi lebendig, einem Traditionsunternehmen der Region, das unter seinen zahlreichen Produkten auch einen reinen Merlot, den "Le Prunee", anbietet: ein wahrhaft vielseitiger Wein, der sich dank seiner linearen Struktur perfekt als Wein für jeden Tag eignet. Die Trauben, die sorgfältig ausgewählt werden, um nur die beste Qualität zu gewährleisten, gären in Stahltanks und reifen anschließend 12 Monate lang in slawonischen Eichenfässern. Hervorragend geeignet für den täglichen Verzehr! Im Glas hat er eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Die Nase ist um die klassischen beerigen Aromen der Rebe herum strukturiert. Im Mund ist er reichhaltig, samtig und von ausgewogener Struktur. Er schließt mit einem anhaltenden Abgang.

TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

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

21,50

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur und roten Zwiebeln
Bratkartoffeln und Senf

18,50

SALATE UND BOWLS

Großer gemischter Salat

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten
und hausgemachtem Kräuterdressing

13,00

mit drei in Ingwerbutter gebratene Garnelen

19,50

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

17,00

„Vegan Bowl“

Marinierte Salatherzen mit Bulgur, eingelegter Paprika
sautierte Radieschen und Zucchini

17,50

DESSERT

„NussGenuss“

Praline von hausgemachtem Haselnusseis
auf einem Karamellspiegel

7,80

Leckerer hausgemachtes Eis

nach Giulia Robottis italienischen Originalrezepten
in verschiedenen Geschmacksrichtungen

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

**Sie haben Appetit und werden auf dieser Karte nicht fündig?
Fragen Sie unsere Mitarbeiter, was die Küche zusätzlich vorrätig hat!**