

RESTAURANT

OLEARIUS



MITTAGSKARTE

APERITIF

Champagne Alfred Gratien Brut Classique

Dieser Champagner besticht durch die goldgelbe Farbe im Glas und durch intensive, langanhaltende Perlage. Sein ansprechendes Bukett duftet nach exotischen Fruchtnoten von Zitrusfrüchten, Mango und Aprikose. Im Geschmack besticht er mit einem herrlichen Gleichgewicht von aromatischer Kraft und der Frische exotischer Früchte.

Eine raffinierte Cuvée, in der sich die Eleganz der Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier verbinden.

14,50 / 0,1l

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

Auf der Haut gebratenes Filet vom Eiderzander

Rieslingschaumsauce
sautiertes Gurken-Radieschengemüse
Stampf von Kartoffeln, Erbsen und Nussbutter

31,50

Schleswiger Fischteller

ausgesuchte Filets von Zander, Lengfisch und Ostseelachs

Rieslingschaumsauce
sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln

28,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2020er Fasanerie Riesling

Hochgewächs
Weingut Albert Kallfelz
Mosel/Zell-Merl

7,50 / 0,2l
26,00 / 0,75l

Ein filigraner, fruchtiger Riesling, mit einer schönen, mineralischen Balance. Von unserem hauseigenen Weinberg an der Mosel. Gekellert in enger Zusammenarbeit mit Albert Kallfelz, der wie kaum ein anderer Winzer für die Kultur der typischen Mosel-Weinstilistik steht.

FLEISCHGERICHTE

Husumer Rumpsteak (200g) nach Gutsherrenart

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

34,50

Filetgeschnetzeltes vom Holsteiner Wiesenkalb mit Bratenjus und Crème fraîche abgelöscht

geschmorte Champignons und junger Lach
Kartoffel-Kräuterröstis

29,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2017er Montepulciano D' Abruzzo

Denominazione di Origine
Controllata
Weingut Farnese
Italien/Abruzzen

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

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

23,50

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur und roten Zwiebeln
Bratkartoffeln und Senf

19,50

SALATE UND BOWLS

Großer gemischter Salat

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten
und hausgemachtem Kräuterdressing

13,00

mit fünf in Ingwerbutter gebratene Garnelen

24,50

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

17,00

„Vegan Bowl“

marinierte Blattsalate mit Bulgur, eingelegter Paprika
sautierten Radieschen und Gurken

17,50

DESSERT

Crème Brûlée von Zitronenverbene und Dannewerker Honig

mit Kompott von Süßkirschen
hausgemachtes Haselnusseis

12,50

Leckeres 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!**