

RESTAURANT

OLEARIUS



APERITIF

Lillet Winter Time

Lillet Blanc, Birnen Nektar, frischer Zitronensaft, Zimtsirup,
Thomas Henry Tonic Water
7,90 / 0,2l

SUPPEN & VORSPEISEN

Cremesuppe von Holsteiner Cox und Sellerie

mit geräucherter Gänsebrust

8,50

Kraftbrühe vom Angusochsen aus eigener Schlachtung

mit Fleischbällchen, Royale und Gemüse

7,80

Drei Garnelen in Zitronen-Ingwerbutter gebraten

Creme von Basilikum und Schmand

marinierte Blattsalate mit Pinienkernen und hausgemachtem Kräuterdressing

15,50

FISCHGERICHTE

Gebratenes Filet vom Nordsee Heilbutt

Weißweinsauce
sautierte Bunte Bete
Stampf von Kartoffeln und Steinfelder Muskatkürbis
29,50

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander

Krebsbuttersauce
sautierter Blattspinat mit Kirschtomaten
hausgemachte Bandnudeln nach italienischem Familienrezept
29,50

Schleswiger Fischteller

gebratene Filets von Zander, Kabeljau und Ostseelachs
Rieslingschaumsauce
sautiertes Wintergemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
26,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2020er Lugana Le Fornaci

Trebbiano di Lugana
Denominazione di Origine
Controllata
Weingut Tommasi Viticoltori
Venetien / Italien

9,00 / 0,2l
29,50 / 0,75l

Der Lugana Le Fornaci vom Weingut Tommasi trägt seine Herkunft im Namen: Le Fornaci ist eine Einzellage der Tenuta San Martino im Süden des Gardasees. Das milde Klima des Sees und Ton- und Kalksteinböden bieten optimale Bedingungen für die prestigeträchtige Trebbiano di Lugana-Traube. Der in hellem Goldgelb leuchtende Lugana Le Fornaci erinnert im Bukett an Litschi und Aprikose. Viel Frucht am Gaumen mit Nuancen von Birne, Litschi und Mango, durchzogen von fast prickelnder Lebendigkeit und einer delikaten mineralischen Würze.

FLEISCHGERICHTE

Rückensteak vom Landrasseschwein mit einer Gemüseface gratiniert

Bratenjus mit buntem Pfeffer
sautiertes Paprikagemüse
hausgemachte Kartoffelplätzchen

24,50

Schnitzel vom Landrasseschwein in Estragonpanierung gebacken

Bratenjus mit Crème fraîche
grüne Bohnen
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

22,50

Leicht geräucherter Braten vom Angusochsen aus eigener Schlachtung

Bratenjus mit Rotwein
Brokkoli mit Mandelbutter
Stampf von Kartoffeln und Steinfelder Muskatkürbis

28,50

Butterzart geschmorte Keule vom Damwild aus heimischen Revieren

Bratenjus mit Crème fraîche
sautierte Schwarzwurzeln und Kräuterseitlinge
hausgemachte Kartoffelplätzchen

Preiselbeeren

29,50

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2019er Bardolino Villa Fontana
Corvina Veronese, Rondinella,
Molinara
Denominazione di Origine
Controllata
Weingut Tommasi Viticoltori
Venetien / Italien

7,00 / 0,2l
24,50 / 0,75l

Auf den oberen Hängen der Fossa Granara Weinberge in Castelnuovo del Garda liegt der Weinberg Villa Fontana, der auf einzigartigen Gesteinsschichten aus der Vorzeit liegt. Seine rubinrote Farbe leuchtet aus dem Glas hervor. Das Bukett bringt beerige Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen und Cassis mit sich. Am Gaumen dann die genannten Aromen, alles ein wenig eingekocht mit süßlicher Fruchtfülle, dazu eine delikate, feine Fruchtsäurespitze, charakteristisch, jugendliche Struktur, ausgewogen. Gutes Tannin.

TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

Matjesfilets nach Hausfrauen Art

mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur
Kraftbrot oder Bratkartoffeln

16,50

Roastbeef kalt vom Husumer Rind

rosa gebraten
hausgemachte Remouladensauce
Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Salatbouquet

19,50

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, roten Zwiebeln
Bratkartoffeln und Senf

17,50

EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER

In Bröselbutter geschwenkte Spinat-Kartoffelknödel

auf Spinat in leichter Rahmsauce mit friesischem Käse

22,50

DESSERT

Mousse von der französischen Valrhonasschokolade

Kompott von Weintrauben
hausgemachte Eiscreme von Haselnüssen

11,50

„Nuss Genuss“

Eispraline mit gebrannten Cashewkernen
auf einem Karmallspiegel

7,50