

RESTAURANT

OLEARIUS



APERITIF

Champagner Veuve Emille

Ausgesuchte Pinot Meunier-, Pinot Noir- und Chardonnay-Trauben sind die Basis für dieses abgerundete, unverwechselbare Brut-Cuvée. Ein Champagner mit typischer Farbe und harmonisch abgerundetem Geschmack.

9,00 / 0,1l

Sherry Emilio Lustau

Amontillado oder Fino

5,90 / 5cl

SUPPEN & VORSPEISEN

Legierte Essenz vom Rehwild aus hiesiger Jagd

mit Steinpilzstrudel und Cranberries

8,50

Cremesuppe von Tönninger Nordseekrabben

mit Dill-Sahnehaube

8,30

Kraftbrühe vom Angusochsen

mit Fleischbällchen, Royal und Gemüse

7,80

Halber Hummer im Gemüsesud sanft gegart

Schaumsauce von Krustentieren
glaciierte Zuckerschoten und Parmesanrisotto

24,50

Carpaccio vom Husumer Rinderfilet

mit marinierten Blattsalaten, Pfefferschmand und Parmesan

14,50

FISCHGERICHTE

Gebratenes Filet vom Nordseesteinbeißer

Rieslingschaumsauce
sautierter bunter Mangold und Strauchtomaten
Püree von jungen Erbsen mit Apfelminze

27,50

Filet vom Ostseelachs und zwei Riesengarnelen in Thymianbutter gebraten

mit Krebsbuttersauce
sautiertes Gurken- ZucchiniGemüse
hausgemachte Bandnudeln nach italienischem Familienrezept

29,50

Schleswiger Fischteller

gebratene Filets von Zander, Kabeljau und Ostseelachs
Rieslingschaumsauce mit Krabben
Gemüse der Saison und Butterkartoffeln mit Kräutern

26,50

Saisonaler Beilagensalat

mit selbstgesammelten Wildkräutern, mariniertem Fenchel und Radieschen

8,50

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2020er Pinot Grigio

Denominazione di Origine
Controllata
Weingut Tommasi Viticoltori
Castelnuovo del Garda / Italien
7,50 / 0,2l
26,00 / 0,75l

*Aus Venetien stammen die besten Pinot
Grigios Italiens. Herrlich frische Frucht von
grünem Apfel und einem Hauch Stachelbeere
sind im Duft zu spüren. Am Gaumen ist
dieser Wein ausgewogen mit sanfter Säure,
dabei immer frisch und wunderbar
unkompliziert.*

FLEISCHGERICHTE

Steakteller Olearius

Medaillons vom Husumer Rinderrücken,
Schweinefilet und Poulardenbrust
Bratenjus mit buntem Pfeffer
gebratene Champignons
Gemüse der Saison, Bratkartoffeln
27,50

Gebratenes Rumpsteak vom Husumer Rind

mit Kräuterbutter und Meerrettich
geschmorte Zwiebeln, sautierte Steinchampignons
Bratkartoffeln
29,50

Zweierlei vom Angusrind aus lokaler Aufzucht

Kurzgebratenes Rückensteak und butterzart geschmorter Braten

Bratenjus mit Perlzwiebeln
Mandelbrokkoli, sautierte Steinchampignons
Stampf von Kartoffeln und Sellerie
32,50

„Piccata“

Rückensteaks vom Landrasseschwein in Parmesan- Eihülle gebraten
fruchtig- pikant abgeschmecktes Ratatouillegemüse
hausgemachte Tagliatelle nach italienischem Familienrezept
21,50

Butterzart geschmorte Keule vom Rehwild aus hiesiger Jagd

Bratenjus mit Crème fraîche und Preiselbeeren
sautiertes Knollen- und Wurzelgemüse
hausgemachte Kartoffelplätzchen
28,00

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2017er Merlot Le Prunée

Indicazione Geografica Tipica
Weingut Tommasi Viticoltori

Veneto / Italien
7,50 / 0,21
26,00 / 0,75

Dieser Merlot aus dem Hause Tommasi überzeugt durch sein vegetatives Aroma nach grüner Paprika, Johannisbeere und Pflaume. Nach der Lese gären die Trauben in Fässern aus rostfreiem Stahl und reifen dann 12 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche.

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

Schnitzel Holstein

Schnitzel vom Kalbsrücken
in Brotpanade gebraten
mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich
grünen Bohnen und Bratkartoffeln

27,50

*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.*

HEIMATGENUSS MENÜ

Carpaccio von der Bunten Bete

mit hausgebeiztem Ostseelachs, Meerrettich
und marinierten Blattsalaten

Butterzart geschmorte Beinscheiben vom Ochsen

Bratenjus mit Rotweinschalotten
sautiertes Wurzel- und Knollengemüse
Stampf von Kartoffeln und Sellerie

Bühler Zwetschgen in Zimt- Karamellsauce

mit hausgemachter Vanilleeiscreme

45,50 pro Person

EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER & VEGANER

Hausgemachte Tagliatelle in leichter Rahmsauce mit Sommertrüffel und Pilzen

marinierter Feldsalat und geröstet Pinienkerne

23,50

Gebackene Tarte von Spinat, Knoblauchsrauke und wildem Majoran

Schmand mit buntem Pfeffer
sautierte Zucchini und Radieschen

22,50

Hausgemachte Kartoffel-Kräuterröstis

mit Ratatouillegemüse von Paprika, Zucchini, Strauchtomaten, roten Zwiebeln und Aubergine
marinierte Rauke mit Pinienkernen

(Vegan)

21,50

DESSERT

Mousse von weißer und dunkler Valrhonashokolade

mit Kompott von Pfirsichen und Apfelminze
hausgemachte Eiscreme von Mandelmilch

12,50

Crème von Joghurt, Holunderblüten und Zitrone

marinierte Kirschen
hausgemachte Eiscreme von Haselnüssen

11,50

Zwetschgen in Zimt- Karamellsauce

mit hausgemachter Eiscreme von Vanille

8,50