

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



---

## APERITIF

---

### **Belsazar Rose Tonic**

Belsazar Rose, Tonic, Orange

*Belsazar Rose ist fruchtig süß und überraschend bitter.*

*Aromen von frischen Beeren und Grapefruit. Leicht und doch ausdrucksstark.*

**9,50 / 0,2l**

### **Crémant**

Grand C

Crémant D'Alsace

Vintage extra Brut

**9,00 / 0,1l**

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

### **Kraftbrühe vom Bauerngockel**

mit Gemüse, Rosinen und Brustfleisch

**10,80**

### **Husumer Krabbensuppe**

mit Cognac abgeschmeckt

Dillöl und Tönninger Nordseekrabben

**12,90**

**Vegan:**

### **Cremesuppe vom Kohlrabi**

mit Kresseöl und gerösteten Kernen

**10,50**

### **Carpaccio vom Husumer Rind**

mit Pfefferschmand, gehobeltem Deichkäse vom Hof Backensholz  
und marinierten Blattsalaten

**18,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

**Sanft gegartes Filet vom Steinbutt  
mit einer gebackenen Praline von Garnelen**

Weißwein-Petersiliensauce  
Sautierte bunte Bete mit Zuckerschoten  
Perlgraupenrisotto mit Deichkäse

**42,50**

**Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander**

Schaumsauce vom Kaisergranat  
Orangenfenchel mit Kapern  
Kartoffel-Rote Betestampf

**38,60**

**Schleswiger Fischteller**

Filets von Zander, Kabeljau und Lachs  
Rieslingschaumsauce  
sautiertes Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**36,50**

**Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck**

zerlassene Butter  
Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

**33,00**

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:*

**2023er Merlot Blanc de Noir**

Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Weingut Christian Bamberger  
Deutschland/Rheinessen

**9,50/ 0,2l  
34,00/ 0,75l**

*Ein weiß gekelterter Merlot: Mit dieser außergewöhnlichen Kreation erregte Winzer Christian Bamberger besonderes Aufsehen. Der Wein vereint in seinem komplexen Bouquet Noten von Orangen, Zitronen und Birnen. Sie werden fein untermalt durch Nuancen von Flieder, Beerenfrucht und Minze.*

---

## **FLEISCHGERICHTE**

---

### **Steakteller Olearius**

Medaillons vom Rinderrücken, Schweinefilet und Poulardenbrust  
Bratenjus mit buntem Pfeffer  
sautiertes Gemüse, Champignons und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
**36,30**

### **Unsere Rumpsteaks vom Husumer Rind:**

**Gutsherren Art**  
**mit Kräuterbutter und Meerrettich**  
**200g / 38,50      250g / 41,90**

oder

**unter einer Zwiebel-Senfkruste**  
**200g / 40,70      250g / 44,00**

oder

**gratiniert mit Friesisch Blue vom Biohof Gut Backensholz**  
**200g / 40,70      250g / 44,00**

Zu allen Rumpsteaks servieren wir  
geschmorte Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln

---

## FLEISCHGERICHTE

---

### **Geschmorte Keule vom Rehwild aus hiesiger Jagd**

Rahmsauce mit Preiselbeeren

Rosenkohl mit Butterbrösel

Kartoffeltaler

**38,00**

### **Im Ofen gebackene Brust von der Maispoularde**

Rotweinjus mit Balsamessig und Honig

Buntes Linsengemüse

Geröstete Kartoffeln

**34,00**

### **Filetgeschnetzeltes vom Husumer Rind**

mit Bratenjus und Sauerrahm abgelöscht

Geschmorte Champignons und Austernseitlinge

Kartoffel-Kräuterröstis

**39,50**

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

#### **2020er Montepulciano D'Abruzzo**

Denominazione di Origine Controllata

Weingut Farnese

Italien/Abruzzen

**9,00 / 0,2l**

**32,50 / 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.*

---

## OLEARIUS MENÜ

---

**Adam Olearius ist Schleswigs 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

**73,50**

**Die Gerichte aus dem Menü sind auch einzeln erhältlich.**

### *Zum Menü empfehlen wir:*

#### **2020er „ES“ ANNO XX**

Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Weingut Ellermann-Spiegel  
Deutschland/ Pfalz

**12,50 / 0,2l**

**42,50 / 0,75l**

*Die Cuvée (Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah) der besten Barrique-Fässer des Weinjahres 2020 steht tief dunkelrot, fast schwarz im Glas. In der betörten Nase eine ausladende, faszinierende Frucht von wilden roten Früchten, Sauerkirschen, süßen Brom- und Blaubeeren, dazu Anklänge an Gewürznelke, Zimt und Vanille. Am Gaumen ein präserter, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch wunderbar frischer Wein.*

---

## TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

---

### **Tönninger Spitzkopfaal**

von unserem Fischer über Buchenholz geräuchert  
mit Kräuterrührei und gebuttertem Kraftbrot

*(als Vorspeise)*

**20,50**

### **Matjesfilets nach Hausfrauen Art**

mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur  
Kraftbrot oder Bratkartoffeln

**20,50**

### **Roastbeef kalt vom Husumer Rind**

rosa gebraten  
hausgemachte Remouladensauce  
Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Salatbouquet

**27,50**

### **Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein**

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, rote Zwiebeln  
Bratkartoffeln und Senf

**21,80**

### **Schnitzel Holstein**

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

**38,50**

*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.*

---

## VEGETARISCHES / SALATE / BOWLS

---

### **Großer gemischter Salat**

mit feinen Blattsalaten, Gurken, Strauchtomaten  
und hausgemachtem Himbeeressig-Walnussöldressing

**17,50**

### **mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen**

**30,10**

### **mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt**

**21,80**

### **Perlgraupenrisotto mit Deichkäse und leichter Zitrusnote**

gebratene Champignons und Austernpilze  
marinierte Blattsalate

**26,00**

### **Vegan:**

### **Teigtaschen gefüllt mit Steckrübe, Zwiebeln und Knoblauch**

mit Chili-Korianderdip

**26,00**

### **„Vegane Falafel Bowl“**

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat  
Tomaten, Gurken und sautierter bunter Bete  
gerösteten Kernen und Currydip

**22,90**

---

## DESSERT

---

### **Luftige Frischkäsecreme mit Punschgel**

eingelegter Birne und Spekulatiuseis

**14,50**

### **„Nuss Genuss“**

Eispraline mit gebrannten Nüssen  
auf einem Karamellspiegel

**11,80**

### **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.*

**4,60 für 1 Einzelkugel**

**jede weitere Kugel 3,20**