

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



---

## APERITIF

---

### **Pimms Cup**

Kräuteraperitif auf Ginbasis

Thomas Henry Ginger Ale, Gurke, Orange und Thymian aus hauseigenem Kräutergarten

**7,90 / 0,2l**

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

### **Cremesuppe von Tönninger Krabben mit Cognac abgeschmeckt**

mit Nordseekrabben

Fenchelkraut und geschlagener Sahne

**8,20**

### **Cremesuppe von Knollensellerie und Holsteiner Cox**

mit geräucherter Entenbrust und Graubrotcroutons

**8,90**

### **Essenz vom Rehwild aus hiesiger Jagd**

mit wilden Maronenpilzen, Pistazienklößchen und Cranberries

**8,20**

### **Gebratene Sankt Jakobsmuscheln**

auf Rote Bete Risotto mit Weißweinschaum und Zuckerschoten

**15,50**

### **Hausgeräucherter Schinken vom Damhirsch**

mit winterlichen Blattsalaten, Sauce Oxford

marinierten Pilzen

Joghurtdressing und Kernen

**12,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

### **Goldbutt mit Tönninger Krabben und Speck**

zerlassene Butter

Kartoffeln mit Petersilie und Muskat

Salatteller der Saison

**24,50**

### **Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt**

Krebsbuttersauce

sautierter Fenchel und Strauchtomaten

Bandnudeln mit Parmesan

**27,50**

### **Gebratener Rücken vom Nordseeköhler**

Weißweinsauce

sautierter Schwarzkohl

geröstete bunte Kartoffeln aus Kerstins Garten

**22,50**

### **Filets von Zander, Dorsch und Ostseelachs in Butter sanft gebraten**

Rieslingschaumsauce mit Krabben

Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

**25,50**

---

## FISCHGERICHTE

---

### **Filet vom Ostseedorsch mit Blutwurst vom Angler Sattelschwein gratiniert**

Weißweinsauce  
geschmorter Kopfsalat  
Püree von Blumenkohl und Macadamianüssen  
**26,50**

### **In Roggenmehl gebratener Spitzkopfaal**

Weißweinsauce mit Dill  
warmer Gurkensalat mit körnigem Senf und Fenchel  
Pellkartoffeln mit Muskat  
**29,50**

### **Gemischter Beilagensalat mit hausgemachtem Kräuterdressing von wilder Rauke**

Gartengurken, Fenchel, Radieschen  
**4,90**

*Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:*

**2019er Pinot Grigio**

Denominazione di Origine Controllata

Pinot Gris

Weingut Tommasi Viticoltori

Italien/Venezien

**8,50 / 0,2l**

**27,50 / 0,75l**

*Dieser Pinot Grigio aus dem Hause Tommasi zeigt sich im Glas strohgelb mit grünlichen Reflexen. Am Gaumen fein, frisch und fruchtig, mit Anklängen an Zitrusfrüchte kombiniert mit einer leicht mineralischen Note. Ein wunderbarer Begleiter zu unseren Fischgerichten.*

---

## FLEISCHGERICHTE

---

### **Brust und Keule von der Bauernente**

im Ofen kross gebacken  
Orangen-Pfeffersauce  
Dithmarscher Rotkohl mit Äpfeln  
Petersilienkartoffeln  
Preiselbeeren  
**24,50**

### **Steakteller Olearius**

Medaillons vom Husumer Rinderrücken,  
Schweinefilet und Poulardenbrust  
Bratenjus mit buntem Pfeffer  
gebratene Champignons  
Gemüse der Saison, Bratkartoffeln  
**25,50**

**Vom Schlachthof in Husum erhalten wir exklusiv für das Waldschlösschen  
ausgesuchtes Rindfleisch für unsere Rumpsteaks:**

**200g / 28,50**

**250g / 33,50**

**Gutsherren Art  
mit Kräuterbutter und Meerrettich**

oder

**unter einer Zwiebel-Senfkruste  
mit Majoran**

oder

**gratiniert mit Friesisch Blue  
vom Biohof Gut Backensholz**

**Zu allen Rumpsteaks servieren wir  
geschmorte Zwiebeln, Champignons, Bratkartoffeln**

*Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:*

**2018er Merlot "Le Prunée"**  
Indicazione Geografica Tipica  
Weingut Tommasi Viticoltori  
Castelnuovo del Garda/Italien  
**7,90 / 0,2l**  
**26,00 / 0,75l**

*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.*

---

## HEIMATGENUSS MENÜ

---

### **Cremesuppe von Knollensellerie und Holsteiner Cox**

mit geräucherter Entenbrust und Graubrotcroutons

\*\*\*

### **Butterzart geschmorter Braten vom Rehwild aus hiesiger Jagd**

Bratenjus mit Preiselbeeren  
sautiertes Knollengemüse  
hausgemachte Kartoffelplätzchen

\*\*\*

### **Eiscreme von Heidelbeeren**

mit Dannewerker Honig, Joghurt und weißer Schokolade

**34,50 pro Person**

---

## OLEARIUS MENÜ

---

**Adam Olearius ist Schlesiens 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.**

### **Schleswig-Holstein**

Zweierlei vom Ostseelachs  
mit Knoblauchsrauke gebeizt und über Buchenrauch sanft gegart  
marinierte Blattsalate, Blüten und Dill- Senfsauce

\*\*\*

### **Baltikum**

Hausgemachte Pelmeni  
mit Sauerrahm und pikant abgeschmecktem Tomaten- Chilikompost

\*\*\*

### **Aus den Steppen am kaspischen Meer**

Butterzart geschmorte Keule vom Lamm  
mit Kreuzkümmel, Knoblauch und leichtem Zitrusaroma  
Bratenjus  
geschmorte Paprika mit Bulgur und Minze

\*\*\*

### **Isfahan**

Creme von Joghurt und Granatapfelkernen  
mit süßem Basilikumpesto

**42,50 pro Person**

---

## KLASSISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

---

### **Schleswiger Steckrübenmus**

mit Kochwurst und Kasslerrücken

vom Landrasseschwein

Senf

**18,50**

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

rosa gebraten

Remouladensauce, Gewürzgurke, Bratkartoffeln

**19,50**

### **Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein**

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, roten Zwiebeln

Bratkartoffeln und Senf

**17,50**

### **Matjesfilets nach Hausfrauen Art**

mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur

Kraftbrot oder Bratkartoffeln

**16,50**

### **Schnitzel Holstein**

Schnitzel vom Kalbsrücken

in Brotpanade gebraten

mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich

grünen Bohnen und Bratkartoffeln

**26,50 €**

*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.*

---

## EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER

---

### **Kaiserschmarrn von Kartoffeln und Steinfelder Muskatkürbis in Nussbutter geschwenkt**

auf Ragout von bunter Bete und Kräuterseitlingen

**23,50**

### **Hausgemachte Vollkornnudeln aus dem Mehl der Schleswiger Mühle Nicola**

in leichter Rahmsauce mit Butter vom weißen Trüffel

sautierte Steinchampignons, Steinpilze und Lauch

marinierter Feldsalat

**21,50**

---

## EMPFEHLUNG FÜR VEGANER

---

### **Gebratenes Schnitzel vom Knollensellerie**

Süßkartoffelcreme mit leichtem Curryaroma

Schmelztomaten und geröstete Erdnusskerne

**22,50**

---

## BOWLS

---

**Als Bowl bezeichnet man Gerichte, bei denen alle Zutaten in eine Schüssel kommen.  
Der Trend ist in den USA aus der Clean-Eating-Bewegung heraus entstanden.  
Hierbei geht es darum, möglichst gesunde Nahrungsmittel zu verarbeiten und keine  
Fertigprodukte zu essen. So findet man in Bowl-Gerichten vor allem Obst und Gemüse  
und die sogenannten Super Foods (beispielsweise Chia Samen oder Quinoa),  
die besonders nahrhaft sind.**

### **Vegane Bowl**

Warmer Bulgur mit orientalischen Gewürzen abgeschmeckt

in Olivenöl sautierte Zucchini, Okraschoten und Auberginen

**19,50**

### **Wählen Sie gegen Aufpreis dazu:**

5 Butterflygarnelen in Chilibutter gebraten

**14,50**

130g gebratene Streifen vom Rinderrücken

**11,50**

130g sanft gegartes Brüstchen von der Poularde

**6,50**



---

## DESSERT

---

### **Gebackenes Törtchen von der Valrhonasschokolade mit weißem Schokoladenkern**

Salat von Ananas und Minze und hausgemachtes Mandarinensorbet

*Zubereitungszeit min. 25 Minuten*

**13,50**

### **Mousse von Haselnüssen auf einem Knusperboden**

Spalten von der Williams- Christbirne mit Kardamom und Zimt

Eiscreme von Butterkeksen

**12,50**

### **Crème Brûlée von der Tahitivanille**

mit Kompott von Süßkirschen

hausgemachtes Pistazieneis

**11,50**

### **Auswahl von der Biokäserei Backensholz in Oster-Ohrstedt**

mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelée,

Früchten, Brot und Butter

**13,50**

---

## HAUSGEMACHTES EIS

---

*Aus besten Zutaten der Region zubereitet, z.B. Eier von Bauer Nissen aus Tolk  
und Milchprodukten von der Hamfelder Meierei.*

### **Unsere Sorten**

Vanille	Schokolade
Spekulatius	Joghurt
Rotwein- Zwetschgen -Sorbet	Pistazie
Mandarinensorbet	Heidelbeere

**3,20 für 1 Einzelkugel  
jede weitere Kugel 1,90**

### **Eiscreme von Joghurt**

mit Kompott von Waldbeeren

**5,70**

### **Eiscreme von Spekulatius**

mit weißer Schokolade und Williams Christbirne

**5,80**

### **Eiscreme von Pistazien**

mit Baiser, geschlagener Sahne  
und dunkler Valrhonasschokolade

**6,40**

### **Mandarinensorbet**

mit Vanille Crème fraîche und gebrannten Nüssen

**5,80**

### **Eiscreme von Heidelbeeren**

mit Dannewerker Honig, Joghurt und weißer  
Schokolade

**5,80**