
APERITIF

FISCHGERICHTE

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Lillet Winter Thyme 7,90 €/0,2 l
Lillet Blanc mit Birnensaft, Zimtsirup, Zitronensaft und Thomas Henry Tonic aufgefüllt.
Angenehm süß, würzig und aromatisch. Mit feiner Säure und einem Hauch Zimt in der Nase.

**Cremesuppe
von Tönninger Krabben
mit Cognac abgeschmeckt** 8,20 €
mit Nordseekrabben
Dill und geschlagener Sahne

**Cremesuppe
von Sellerie und Roter Bete** 7,90 €
mit Kartoffelstroh
und Graubrot - Croutons

**Essenz vom Stapelholmer
Treenewiesenlamm** 8,20 €
mit Dörrobst, winterlichem Gemüse
und Pilzcrêpe

**In Chiliöl gebratene
Sankt Jacobsmuscheln** 13,50 €
Weißweinschaum
Parmesanrisotto mit Erbsen

**Hausgeräucherter Schinken
vom Damwild aus hiesiger Jagd
und gebackene Praline
vom Jagdfasan** 13,80 €
mit Walnussöl, winterlichen Blattsalaten,
Preiselbeeren, marinierten Pilzen,
Joghurtdressing mit Kernen

**Goldbutt mit Tönninger Krabben
und Speck** 24,50 €
zerlassene Butter
Kartoffeln mit Petersilie
Salate vom Büffet

**Filet vom Eiderzander
mit Thymianbutter gebraten** 26,50 €
Weißweinsauce
sautiertes Gurken- Zucchini Gemüse
Stampf von Kartoffeln und Roter Bete
Salate vom Büffet

Schleswiger Fischteller 23,50 €
gebratene Filets von Eiderzander,
Nordseekabeljau und Ostseelachs
Rieslingsauce mit Krabben
Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

**Matjesfilets
nach Hausfrauen Art** 16,50 €
mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur
Kraftbrot oder Bratkartoffeln

**Filet vom Nordseekabeljau
mit Fenchel gebraten** 24,50 €
Rieslingsauce
sautierter Blattspinat und Strauchtomaten
Bandnudeln mit Parmesan
Salate vom Büffet

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2017er Riesling 5,90 €/0,2l
Hochgewächs
Weingut Albert Kallfelz
Deutschland/ Zell-Merl an der Mosel

*Animierender Duft, frischer und feinmineralischer
Geschmack*

FISCHGERICHTE

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

FLEISCHGERICHTE

Steakteller Olearius 24,50 €
**Medaillons vom Husumer Rinderrücken,
Schweinefilet, Poulardenbrust**
Bratenjus mit buntem Pfeffer
gebratene Champignons
Gemüse der Saison, Bratkartoffeln

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

**Husumer Rumpsteak Gutsherren Art
mit Kräuterbutter und Meerrettich**
200g 27,50 €
250g 32,50 €

**Husumer Rumpsteak unter der Zwiebel-
Senfkruste mit Majoran**
200g 28,00 €
250g 33,50 €

**Husumer Rumpsteak gratiniert
mit Friesisch Blue vom
Biohof Gut Backensholz**
200g 29,00 €
250g 34,50 €

Zu allen Rumpsteaks servieren wir geschmorte
Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln und Salate
vom Büfett

HEIMATGENUSS- MENÜ

Cremesuppe von Sellerie und Roter Bete
mit Kartoffelstroh und Graubrot- Croutons

**Butterzart geschmorte
Keule vom Shorthornochsen
aus regionaler Aufzucht**
Bratenjus mit Perlzwiebeln
sautierter Rosenkohl mit Butterbrösel
Stampf von Kartoffeln und Sellerie

Beerenkompott mit Flensburger Rum
Vanilleeis und geschlagene Sahne

36,50 € pro Person

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

**Butterzart geschmorte
Keule vom Shorthornochsen
aus regionaler Aufzucht** 22,50 €
Bratenjus mit Perlzwiebeln
sautierter Rosenkohl mit Butterbrösel
Stampf von Kartoffeln und Sellerie

Brust und Keule von der Bauernente 22,50 €
Bratenjus mit Orangen und Pfeffer
Apfelrotkohl
Petersilenskartoffeln
Preiselbeeren

**Die Klassiker:
Geschmorte Gänsekeule in Sauer** 24,50 €
auf Schleswiger Grünkohl
Bratenjus mit Orangen und Pfeffer
sautierte Drillinge mit Salzkaramell

Roastbeef kalt 19,50 €
rosa gebraten
Remouladensauce, Gewürzgurke
Bratkartoffeln und Salate vom Büffet

**Hausgemachtes Sauerfleisch
vom Landrasseschwein** 17,50 €
in würzigem Aspik mit Salatgarnitur,
roten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Senf

Schnitzel Holstein 26,50 €
Schnitzel vom Kalbsrücken in Brotpanade gebraten
mit Spiegelei, Ostseelachs auf Toast mit Meerrettich
grünen Bohnen und Bratkartoffeln

*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.*

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2015er Montepulciano
d`Abruzzo Pulcino 0,2/6,90 €
Denominazione di Origine Controllata
Italien/Montepulciano

*Dieser Rotwein enthält saftig-fruchtige Noten von
roten Beeren und Schwarzkirschen. Gleichzeitig hat
er würzige Anklänge und Nuancen von Paprika,
Minze, Karamell und Schokolade. Ein
faszinierendes Aromawunder!*

FLEISCHGERICHTE

UNSER TIPP

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

SALATE

EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER

EMPFEHLUNG FÜR VEGANER

Salate der Saison 10,50 €
von Ihnen am Büffet zusammengestellt.
Bedienen Sie sich an hausgemachten Salaten,
Blattsalaten und einer Auswahl an Essigen und
Ölen.

Als Beilagensalat zum Hauptgericht 4,90 €

**Hausgemachte Vollkornnudeln
aus dem Mehl der historischen
Mühle Nicola in Schleswig** 23,50 €
Steinchampignons und Frühlingslauch
in leichtem Rahm mit Trüffelbutter
marinierte Rauke
Salate vom Büffet

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi
in Nussbutter geschwenkt** 20,50 €
mit Tomaten- Avocadosugo
Salate vom Büffet

**Gefüllte Riesenchampignons
mit Ratatouille** 22,50 €
Süßkartoffel- Erdnusscreme
marinierter Feldsalat

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Hausgebackener Käsekuchen 10,50 €
Kompott von Blaubeeren
mit winterlichen Aromen
weißes Nougateis mit gerösteten Mandeln

Mousse von Haselnussnougat 11,50 €
mit Mandarinen in Gewürzmarinade
hausgemachtes Parfait
von Bratapfel und Marzipan

Auswahl von der Biokäserei
Backensholz in Oster-Ohrstedt 13,50 €
mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelée,
Früchte, Brot und Butter

DESSERTS

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior