

---

## APERITIF

---

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

RESTAURANT  
**OLEARIUS**



WALDSCHLÖSSCHEN  
★★★★ superior

**Pimm's Cup** 7,90 €/0,2 l  
Pimm's Kräuterlikör auf Ginbasis, Thomas Henry  
Ginger Ale, Gurkenscheibe, Zitrone und Minze

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

**Cremesuppe  
von schwarzen Belugalinsen** 7,90 €  
mit Trüffelbutter und Balsamessig abgeschmeckt  
und gebackener Rote Bete

**Essenz vom Angelner Rind  
aus lokaler Aufzucht** 8,20 €  
mit Fleischbällchen, Eierstich  
und winterlichem Gemüse

**In Thymianbutter gebratenes  
Steinbuttfilet aus Nordseefängen** 15,50 €  
Weißweinschaum  
Parmesanrisotto mit Erbsen

**Hausgeräucherter Schinken  
vom Rehwild aus hiesiger Jagd und  
gebratenes Brüstchen von der Wachtel** 13,80 €  
mit Limonenöl, Parmesan  
und winterlichen Blattsalaten

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

**Filet vom Nordseesteinbeißer  
mit Thymianbutter gebraten** 24,50 €  
Weißweinsauce  
sautierte Schwarzwurzeln und Lauch  
Risotto mit Rote Bete  
Salate vom Büffet

**Schleswiger Fischteller** 25,50 €  
gebratene Filets vom Zander,  
Skrei 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 Skrei  
mit Fenchel gebraten** 27,50 €  
Rieslingsauce  
sautierter Spitzkohl mit Zitrusaroma  
Bandnudeln mit Parmesan

*„Der Skrei ist ein Winterkabeljau der vor den  
norwegischen Lofoten gefangen wird“*

---

## 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:**

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

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

**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 Büffet

---

## HEIMATGENUSS- MENÜ

---

**Essenz vom Angelner Rind  
aus lokaler Aufzucht**  
mit Fleischbällchen, Eierstich  
und winterlichem Gemüse  
\*\*\*

**Filet vom Nordseesteinbeißer  
mit Thymianbutter gebraten**  
Weißweinsauce  
sautierte Schwarzwurzeln und Lauch  
Risotto mit Rote Bete  
Salate vom Büffet

\*\*\*

**Beerenkompott mit Flensburger Rum**  
Vanilleeis und geschlagene Sahne

**38,50 € pro Person**

RESTAURANT  
**OLEARIUS**



WALDSCHLÖSSCHEN  
★★★★ superior

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

**Leber vom Angelner Kalb  
aus regionaler Aufzucht** 24,50 €  
Bratenjus mit Majoran  
geschmorter Holsteiner Cox und Zwiebeln  
Stampf von Kartoffeln

**Die Klassiker:  
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.*

---

## FLEISCHGERICHTE

---

---

## UNSER TIPP

---

RESTAURANT  
**OLEARIUS**



WALDSCHLÖSSCHEN  
★★★★ superior

---

## SALATE

---

---

### EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER

---

---

### EMPFEHLUNG FÜR VEGANER

---

RESTAURANT  
**OLEARIUS**



WALDSCHLÖSSCHEN  
★★★★ superior

**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** 21,50 €  
Steinchampignons und Frühlingslauch  
in leichtem Rahm mit Trüffelbutter  
marinierte Rauke  
Salate vom Büffet

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

**Gebratenes Süßkartoffelschnitzel** 22,50 €  
auf Creme von Schwarzwurzel  
und Haselnüssen  
marinierter schwarzer Rettich und Rapunzelsalat  
Salate vom Büffet

**Crème Brûlée von der Tahitivanille** 10,50 €  
Kompott von Kirschen  
mit winterlichen Aromen  
weißes Nougateis mit gerösteten Mandeln

**Mousse von der französischen  
Valrhonachokolade** 11,50 €  
mit Rotweibirne  
hausgemachtes Parfait  
vom Holsteiner Cox

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

---

## DESSERTS

---

RESTAURANT  
**OLEARIUS**



WALDSCHLÖSSCHEN  
★★★★ superior