
APERITIF

SUPPEN & VORSPEISEN

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Basilico Spritz 7,90 €/0,2 l
Basilikum-Zitronenlikör, Sekt und Basilikumblatt

**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 gebratene
Jacobsmuschel** 14,50 €
Risotto mit handgepflücktem Bärlauch
aus dem Kahlebyer Wald
und sautierte Strauchtomaten

Carpaccio vom Husumer Rind 14,50 €
mit Limettenöl, 22 Monate gereiftem Parmesan,
marinierten Blattsalaten und ersten jungen
handgepflückten Wildkräutern

**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
sautierter Blattspinat und junge Radieschen
Bandnudeln mit Parmesan und Bärlauch
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 Ostseedorsch
mit Fenchel gebraten** 25,50 €
Rieslingsauce mit körnigem Senf
grüne Bohnen mit leichtem Liebstöckelaroma
Stampf von Kartoffeln und Rote Bete
Salate vom Buffet

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 Büfett

HEIMATGENUSS- MENÜ

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

**Filet vom Nordseesteinbeißer
mit Thymianbutter gebraten**
Weißweinsauce
sautierter Blattspinat und junge Radieschen
Bandnudeln mit Parmesan und Bärlauch

Beerenkompott mit Flensburger Rum
Vanilleeis und geschlagene Sahne

38,50 € pro Person

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

**Leicht geräucherter Schmorbraten
vom Angelner Rind
aus regionaler Aufzucht** 22,50 €
Bratenjus mit Perlzwiebeln
Brokkoli mit Mandelbutter
hausgemachte Kartoffelplätzchen

Pfefferfiletsteak vom Husumer Rind 39,50 €
-am Tisch mit Cognac flambiert-
Bratenjus mit Crème fraîche und grünem Pfeffer
glacierte Möhren mit leichtem Vanillearoma
geschmorte Steinchampignons
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 Vogelmiere aus dem Hotelgarten
Salate vom Büffet

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

**Mit Ratatouillegemüse
gefüllter Riesenchampignon** 22,50 €
Stampf von Kartoffeln und getrockneten Tomaten
Rauke und geröstete Pinienkerne
Salate vom Büffet

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

**Mousse von der französischen
Valrhonashokolade** 11,50 €
Beerenfrüchte mit Schleswiger Rum aromatisiert
Eiscreme von Holsteiner Cox und Butterkeksen

Lava Cake“ 12,50 €
Küchlein von der französischen
Valrhonashokolade mit flüssigem Kern
hausgemachtes Vanilleeis
(Zubereitungszeit ca.15 Minuten)

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

DESSERTS

RESTAURANT
OLEARIUS



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior