

RESTAURANT

OLEARIUS



APERITIF

Lillet White Peach
Lillet Rose, White Peach Tonic
8,50 / 0,2l

SUPPEN & VORSPEISEN

Cremesuppe vom weißen Stangenspargel
mit Fleischbällchen und Schnittlauchöl
11,80

Legierte Kraftbrühe vom Bauerngockel
mit Cranberries und Gemüse
11,50

Husumer Krabbensuppe
mit Cognac abgeschmeckt
Dillöl und Tönninger Nordseekrabben
12,90

Carpaccio vom Angusrind
mit Deichkäse Gold vom Hof Backensholz,
Bärlauchschmand und marinierten Blattsalaten
18,50

FISCHGERICHTE

In Bärlauchbutter sanft gegartes Filet vom weißen Heilbutt

auf einem Ragout von Kartoffeln, Spargel und Erbsen

37,50

Auf der Haut gebratenes Filet vom Knurrhahn

Weißweinsauce mit Hechtkaviar

Nussbutter-Orangenchicorée

Stampf von Süßkartoffeln

35,60

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:

2021er Fasanerie Riesling

Hochgewächs

Weingut Albert Kallfelz

Mosel/Zell-Merl

aus dem „Weingarten des Hotels“

7,50 / 0,2l

28,00 / 0,75l

Ein filigraner, fruchtiger Riesling, mit einer schönen, mineralischen Balance. Von unserem hauseigenen Weinberg an der Mosel. Gekeltert in enger Zusammenarbeit mit Albert Kallfelz, der wie kaum ein anderer Winzer für die Kultur der typischen Mosel-Weinstilistik steht.

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 Angus Rind:

Gutsherren Art

mit Kräuterbutter und Meerrettich

200g / 38,50 250g / 41,90

oder

unter einer Bärlauch-Zwiebelkruste

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

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm

Bratenjus mit Rosmarin und Knoblauch
sautiertes Spitzkohlgemüse mit Champignons
Stampf von Kartoffeln

40,50

Geschmorter Braten vom Rind aus der Bioaufzucht vom Bauern Zydek aus Hüsby

Rotweinjus
sautierter Butterkohlrabi mit Petersilie
gerösteter Graubrotflan

35,20

Piccata von der Hähnchenbrust

in Deichkäse-Eihülle gebraten
Tomatensugo-Lauchsugo
hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauch

33,00

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

2022er Bardolino

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Denominazione di Origine Controllata
Weingut Tommasi Viticoltori
Castelnuovo del Garda/Gardasee

7,50 / 0,2l
26,00 / 0,75l

Von den sanften Moränenhügeln östlich des Gardasees stammt dieser Bardolino, der ein sehr leuchtendes und transparentes Rubinrot hat. Sein zart fruchtiger Geschmack erinnert an Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Gewürzen. Am Gaumen ist er trocken, frisch und ausgewogen, mit einer attraktiven und anhaltenden würzigen Note, die einen reichen und fruchtigen Nachgeschmack hinterlässt.

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 Ripasso von Tommasi Viticoltori

Denominazione di Origine
Controllata
Corvina Veronese, Rondinella
15 Monate im Eichenfass ausgebaut
Valpolicella

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

Der Ripasso von Tommasi präsentiert sich mit einem Bouquet von Aromen reifer Kirschen und Pflaumen, gepaart mit Pfeffer, Rosinen und schokoladigen Noten. Am Gaumen ist der Tommasi kräftig und zugleich elegant. Seidige Tannine und eine süße Frucht machen ihn zum idealen Begleiter zu pikanten Fleischerichten, Pasta und Pilzgerichten. Langer Abgang.

SPARGELGERICHTE

Frischer weißer Spargel (500g ungeschält gewogen)

handaufgeschlagene Sauce Hollandaise

zerlassene Butter

Petersilienkartoffeln

29,50

mit Basedahler Katenrauchschinken

36,50

mit paniertem Kalbsschnitzel oder gebratenem Filet von norwegischem Lachs

39,50

mit gebratenem Rumpsteak vom Angus Rind (200g)

42,50

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:

2021er Pinot Grigio

Denominazione di Origine

Controllata

Weingut Tommasi Viticoltori

Castelnuovo del Garda /

Gardasee

7,50 / 02l

27,00 / 0,75l

Aus Venetien stammen die besten Pinot Grigios Italiens. Herrlich frische Frucht von grünem Apfel und einem Hauch Stachelbeere sind im Duft zu spüren. Am Gaumen ist dieser Wein ausgewogen mit sanfter Säure, dabei immer frisch und wunderbar unkompliziert.

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, roten 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 Rucola-Deichkäsedressing

17,50

mit fünf in Ingwerbutter gebratenen Garnelen

30,10

mit Poulardenbrust in Kräuterbutter geschwenkt

21,80

Knusprig gebratene Beinwellblätter gefüllt mit Frischkäse

Süßkartoffelcreme und geröstete Erdnüsse

26,00

Hausgemachte Bandnudeln

mit Bärlauch aus umliegenden Wäldern und Deichkäse vom Hof Backensholz
marinierten Blattsalaten und gerösteten Kernen

25,10

„Vegane Falafel Bowl“

gebackene Kichererbsenbällchen mit knackigem Eisbergsalat
sautierte junge Rübchen und Chilidip

22,90

DESSERT

Mousse und Brownie von französischer Schokolade

mit Kompott und Sorbet von Rhabarber

16,20

„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**