

RESTAURANT  

---

OLEARIUS



---

## APERITIF

---

### **Limoncello Spritz**

Limoncello Villa Massa, Prosecco, Sodawasser

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

---

## SUPPEN & VORSPEISEN

---

### **Cremesuppe von Holsteiner Cox und Sellerie**

mit geräucherter Gänsebrust

**8,50**

### **Cremesuppe von Tönninger Nordseekrabben**

mit Dill-Sahnehaube

**8,90**

### **Kraftbrühe vom Angusochsen aus eigener Schlachtung**

mit Fleischbällchen, Royale und Gemüse

**7,80**

### **Gebratene Sankt Jakobsmuscheln**

auf Püree von Belugalinsen mit Kumquats und Zuckerschoten

**16,50**

### **Drei Garnelen in Zitronen-Ingwerbutter gebraten**

Creme von Basilikum und Schmand

marinierte Blattsalate mit Pinienkernen und hausgemachtem Kräuterdressing

**15,50**

---

## SALATE

---

### **Saisonaler Beilagensalat**

mit mariniertem Fenchel und Radieschen

**6,50**

### **Großer Salatteller**

**9,50**

### **Großer Salatteller mit Poulardenbruststreifen**

**14,00**

---

## FISCHGERICHTE

---

### **In Fenchelbutter gebratene Nordseescholle mit Tönninger Krabben und Speck**

zerlassene Butter

Pellkartoffeln mit Schnittlauch und Muskat

Salatteller der Saison

**28,50**

### **Gebratenes Filet vom Nordseesteinbeißer**

Krebsbuttersauce mit Miesmuscheln

sautierte Bunte Bete und Feldsalat

Püree von der Petersilienwurzel

**29,50**

### **Rückenfilet vom Ostseelachs**

Rieslingschaumsauce

sautierter Blattspinat mit Kirschtomaten

hausgemachte Bandnudeln nach italienischem Familienrezept

**29,50**

### **Schleswiger Fischteller**

gebratene Filets von Zander, Kabeljau und Ostseelachs

Rieslingschaumsauce mit Krabben

Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

**26,50**

#### Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

#### **2020er Lugana Le Fornaci**

Trebbiano di Lugana

Denominazione di Origine Controllata

Weingut Tommasi Viticoltori

Venetien / Italien

**9,00 / 0,2l**

**29,50 / 0,75l**

*Der Lugana Le Fornaci vom Weingut Tommasi trägt seine Herkunft im Namen: Le Fornaci ist eine Einzellage der Tenuta San Martino im Süden des Gardasees. Das milde Klima des Sees und Ton- und Kalksteinböden bieten optimale Bedingungen für die prestigeträchtige Trebbiano di Lugana-Traube. Der in hellem Goldgelb leuchtende Lugana Le Fornaci erinnert im Bukett an Litschi und Aprikose. Viel Frucht am Gaumen mit Nuancen von Birne, Litschi und Mango, durchzogen von fast prickelnder Lebendigkeit und einer delikaten mineralischen Würze.*

---

## FLEISCHGERICHTE

---

### Steakteller Olearius

Medaillons vom Husumer Rinderrücken,  
Schweinefilet und Poulardenbrust  
Bratenjus mit buntem Pfeffer  
gebratene Champignons  
Gemüse der Saison, Bratkartoffeln  
**27,50**

### Rumpsteak vom Husumer Rind mit Friesisch Blue von Gut Backensholz gratiniert

Bratenjus mit buntem Pfeffer  
sautierte Bohnen und Steinchampignons mit Zitrone und Knoblauch  
Bratkartoffeln  
**33,50**

### Leicht geräucherter Braten vom Angusochsen aus eigener Schlachtung

Bratenjus mit Rotwein  
Brokkoli mit Mandelbutter  
Stampf von Kartoffeln und Steinfelder Muskatkürbis  
**29,50**

### Im Ofen gebackene Brust und Keule von der Bauernente

Bratenjus mit Orangen und buntem Pfeffer  
Dithmarscher Apfelrotkohl  
Kartoffeln mit Schnittlauch und Muskat  
**36,50**

### Butterzart geschmorte Keule vom Damwild aus heimischen Revieren

Bratenjus mit Crème fraîche  
sautierte Schwarzwurzeln und Kräuterseitlinge  
hausgemachte Kartoffelplätzchen  
Preiselbeeren  
**29,50**

Zu unseren Fleischgerichten empfehlen wir:

#### 2019er Bardolino Villa Fontana

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara  
Denominazione di Origine Controllata  
Weingut Tommasi Viticoltori  
Venetien / Italien

**7,00 / 0,2l**  
**24,50 / 0,75l**

*Auf den oberen Hängen der Fossa Granara Weinberge in Castelnuovo del Garda liegt der Weinberg Villa Fontana, der auf einzigartigen Gesteinsschichten aus der Vorzeit liegt. Seine rubinrote Farbe leuchtet aus dem Glas hervor. Das Bukett bringt beerige Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen und Cassis mit sich. Am Gaumen dann die genannten Aromen, alles ein wenig eingekocht mit süßlicher Fruchtfülle, dazu eine delikate, feine Fruchtsäurespitze, charakteristisch, jugendliche Struktur, ausgewogen. Gutes Tannin.*

---

## TYPISCH SCHLESWIG-HOLSTEIN

---

### **Matjesfilets nach Hausfrauen Art**

mit Apfel-Zwiebelsauce, Salatgarnitur  
Kraftbrot oder Bratkartoffeln

**16,50**

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

rosa gebraten  
hausgemachte Remouladensauce  
Gewürzgurke, Bratkartoffeln, Salatbouquet

**19,50**

### **Hausgemachtes Sauerfleisch vom Landrasseschwein**

in würzigem Aspik mit Salatgarnitur, roten Zwiebeln  
Bratkartoffeln und Senf

**17,50**

### **Schnitzel Holstein**

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

**27,50**

*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.*

---

## 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.*

### **„Salmon Bowl“**

marinierter Bulgur mit Salatherzen, gebratener Zucchini  
kalt gebeizter Ostseelachs, fruchtige Mango und gerösteter Sesam

**24,50**

### **„Veggie Bowl“**

mit Basilikumpesto marinierter Buchweizensalat, Feldsalat, Avocado, Strauchtomaten und Mozzarella  
gerösteten Pinienkernen

**21,50**

---

## HEIMATGENUSS MENÜ

---

### Die kulinarische Reise des Adam Olearius

*Adam Olearius ist Schlesiws 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 nachempfundenen Reise:*

#### **Carpaccio von Bunter Bete**

mit hausgebeiztem Ostseelachs, Meerrettich  
marinierte Blattsalate  
\*\*\*

#### **„Pelmeni“**

Russische Teigtaschen mit fruchtig-pikant abschmeckten Tomaten  
Sauerrahm  
\*\*\*

#### **Zweierlei vom Salzwiesenlamm butterzart geschmorter Braten und gebratener Rücken**

Bratenjus mit Rosmarin  
sautierte Paprika  
orientalisch marinierter Bulgur  
\*\*\*

#### **Joghurt mit süßem Basilikumpesto**

marinierte Granatapfelkerne  
**58,50**

---

## EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER & VEGANER

---

#### **Hausgemachte Tagliatelle in leichter Rahmsauce**

mit frisch geriebenem Burgundertrüffel  
sautierte Steinchampignons, geröstete Pinienkerne  
**27,50**

#### **In Bröselbutter geschwenkte Spinat-Kartoffelknödel**

auf Spinat in leichter Rahmsauce mit friesischem Käse  
**22,50**

#### **Schnitzel vom Knollensellerie**

mit Muskatkürbis Risotto  
marinierte Blattsalate mit Kirschessig dressing  
**(Vegan)**  
**21,50**

---

## DESSERT

---

**Mousse von der französischen Valrhonasschokolade  
mit leichtem Orangenaroma**

Kompott von Blaubeeren und Holunder  
hausgemachte Eiscreme von Haselnüssen

**12,50**

**Tiramisu mit Spekulatius**

Ragout von Süßkirschen  
hausgemachtes Mandarinsorbet

**11,50**

**Karamellierte Spalten von Holsteiner Cox und Williams Christbirne  
in Sauce von Zimt und Eierlikör**

Eispraline mit gebrannten Cashewkernen

**9,50**