



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Hotel & Restaurant „Zur Alten Post“  
in Buisson.

Für unsere Speisen verwenden wir hauptsächlich regionale, frische  
Produkte und Zutaten.

Sollten Sie unter einer Allergie oder einer  
Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, sprechen Sie bitte einen  
unserer Servicemitarbeiter an.

Wir beraten Sie gern.

Guten Appetit!

Ihr Team der „Alten Post“

Fragen Sie nach unserem Tagesaperitif 0,1l 3,90€

## Suppen

### Miesmuschelsuppe

mit Kräutern, Knoblauch und Croûtons

6,80€

(15,17,20)

### Fischsuppe „Alte Post“

mit kleinem Gemüse, reichlich Fisch, Safran & Rouille

7,50€

groß 14,50€

(8,15,16,17,26)

### Cremesüppchen vom Muskatkürbis

mit Kürbiseis und steirischem Öl

7,00€

(15,20)

### Tagessüppchen

3,90€

## Eintopf

### Lamm-Weißkohleintopf in der Terrine

mit Möhren, Kartoffeln und Kräutern

als Hauptgang

13,90€

als Vorspeise

8,50€

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing<sup>23</sup> serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing<sup>20</sup>

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

**Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen**

# Vorspeisen & Kleinigkeiten

## Wildschweinschinken

An Salaten der Saison, Preiselbeeren und Pinienkernen

12,50€

(7,21)

## Drei Kartoffelrösti

mit Matjestatar | Nordseekrabben | Räucherlachs

12,50€

(7,8,11,15,16,17,23)

## Salat vom Queller

mit roten Zwiebeln

6,50€

dazu Büsumer Krabben

9,90€

(16)

## Büsumer Krabbenbrot

mit Spiegelei an Salat

kleine Portion

11,90€

große Portion

17,90€

(3,5,15,16,20)

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing<sup>23</sup> serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing<sup>20</sup>

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

**Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen**

# Grüntüch & Vegetarisch

## Kleiner gemischter Salat (v)

5,20€

(23)

## Großer gemischter Salat (v)

mit Nüssen, Sprossen & Croutons

9,50€

(15,21,23)

## Dreierlei Fischfilets & Nordseekrabben

an marktfrischem Salat

17,50€

(15,16,17,23)

## Kürbisravioli (v)

in eigener Sauce mit steirischem Öl  
und einem gemischtem Salat

14,50€

(15,20)

## Frische Fettuccine in Basilikum-Pesto (v)

mit Parmesan und einem kleinen Salat

13,50€

(15,20,21)

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing<sup>23</sup> serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing<sup>20</sup>

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

**Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen**

# Aus dem Netz & von der Angel

## Nordseescholle im Ganzen gebraten

mit Speck, Zwiebeln & Krabben  
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

19,50€

(7,15,16,23)

## Fischteller „Alte Post“

gebratener Seelachs auf Bratkartoffeln, mit Krabben garniert,  
Matjesfilet mit Zwiebeln & Salat

16,90€

(7,15,16,17,23)

## Büsumer Pannfisch

dreierlei Fischfilets auf Bratkartoffeln mit körniger Senfsauce  
und ein kleiner gemischter Salat

17,90€

(7,15,17,20,23)

## Kabeljaufilet

auf gestovtem Wirsingkohl  
und Petersilienkartoffeln

18,50€

(15,17,20)

## Lachsfilet gebraten

auf Fettuccine in Basilikum-Pesto  
dazu ein kleiner Salat

19,50€

(15,17,20)

## Vier Matjesfilets

auf Apfel-Zwiebel-Gurkensauce & Petersilienkartoffeln

13,90€

(11,17,20)

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing<sup>23</sup> serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing<sup>20</sup>

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

**Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen**

# Von Wiese & Deich

## „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken

mit Zitrone, Preiselbeeren, gebackener Petersilie  
und Bratkartoffeln, dazu ein kleiner Salat

21,50€  
(7,15,17,23)

## Rumpsteak vom Galloway Rind (200g)

mit fermentiertem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen

23,50€  
300g 29,50€  
(7,15)

## Geschmorte Deichlammstelze

auf Wurzelgemüse-Kartoffelragout und Thymian

18,90€  
(22)

## Wildschweinbraten

mit Wacholdersauce, Kirsch-Rotkohl  
und Serviettenknödeln

18,50€  
(15,20,22)

## Ragout vom Hirsch

in Portwein geschmort,  
mit Serviettenknödel und Sauerkirschrotkohl

18,90€  
(15,20)

## Gespickte Hasenkeule

in Rotwein geschmort, mit Spitzkohlgemüse  
und Petersilienkartoffeln

17,90€  
(3,5,17,20)

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing<sup>23</sup> serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing<sup>20</sup>

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

**Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen**

# Dessert

## Crème Brûlée vom Sanddorn

mit frischen Früchten

6,90€

(20)

## Apfel-Birnen-Crumble

mit Vanillesauce und Apfel-Sorbet

7,50€

(8,15,20,21)

## Zwetschgenstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis

7,90€

(1,8,15,21,20)

## Hausgemachtes Schokoladenparfait

auf Karamellspiegel mit Haselnüssen

7,50€

(8,20,21)

## Bio-Rohmilchkäseauswahl aus Schleswig-Holstein

Trauben | Feigensenf | Hausbrot

12,50€

klein

9,50€

(8,20)

### Zusatzstoffe & Allergene

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt  
7) Phosphat 8) Milcheiweiß 9) Koffeinhaltig 10) Chininhaltig 11) Süßungsmittel 12) Phenylalanin 13) Gewachst  
14) Genverändert 15) Glutenhaltig 16) Krebstiere 17) Fische 18) Erdnüsse 19) Soja 20) Milch 21) Nüsse 22) Sellerie 23) Senf  
24) Schwefeldioxid 25) Lupine 26) Weichtiere

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing<sup>23</sup> serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuterdressing<sup>20</sup>

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

**Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen**