



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“

Suppen

Bärlauchcremesuppe

mit Klosterbier-Sorbet

6,90€

(8,15,20)

Fischsuppe „Alte Post“

mit kleinem Gemüse, reichlich Fisch, Safran & Rouille

7,90€

groß

14,90€

(8,15,16,17,26)

Cremesuppe vom heimischen Spargel

5,50€

mit Büsumer Krabben

8,50€

(15,16,20)

Tagessüppchen

4,50€

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing²³ serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing²⁰

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Warmer Spargelsalat

im Serranoschinken-Mantel

8,90€

dazu Büsumer Krabben

11,90€

(3,16)

Ziegenkäse im Brik-Teig gebacken

mit Rosmarinhonig, an Tomatensalat mit Granatapfelessig

9,90€

(15,23)

Drei Kartoffelrösti

mit Matjestatar | Nordseekrabben | Räucherlachs

12,50€

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

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat

mit Büsumer Krabben

11,90€

(16,17,26)

Büsumer Krabbenbrot

mit Spiegelei an Salat

kleine Portion

11,90€

große Portion

17,90€

(3,5,15,16,20)

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing²³ serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing²⁰

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen

Grüntüch & Vegetarisch

Salat vom Queller

mit roten Zwiebeln

6,50€

dazu Büsumer Krabben

9,90€

(16)

Kleiner gemischter Salat (v)

5,20€

(23)

Großer gemischter Salat (v)

mit Nüssen, Sprossen, Croutons & Granatapfelcreme

10,50€

(15,21,23)

Dreierlei Fischfilets & Nordseekrabben

an marktfrischem Salat

17,90€

(15,16,17,23)

Ragout vom Spargel

mit Petersilienkartoffeln

15,90€

(15,20)

Frische Bärlauch-Gnocchi (v)

in selbiger Sauce, mit Parmesan, frittiertem Rucola

& einem gemischten Salat

14,90€

(8,15,20,23)

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing²³ serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing²⁰

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

19,90€

(7,15,16,23)

Norwegisches Lachsfilet gebraten

auf Spargelragout, dazu Petersilienkartoffeln

21,50€

(15,17,20)

Skrei-Kabeljaufilet

auf Bärlauch-Gnocchi & einem gemischten Salat

19,90€

(15,17,20)

Fischteller „Alte Post“

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

16,90€

(7,15,16,17,23)

Büsumer Fischteller

mit dreierlei Fischfilets auf Bratkartoffeln, dazu Dijon-Senfsauce
& ein kleiner gemischter Salat

17,90€

(7,15,17,20,23)

Dreierlei vom Matjes mit Nordseekrabben

salzarm in Zwiebel-Gurken-Apfelsauce | geräuchert | in Sherry eingelegt
dazu Butterkartoffeln

16,90€

(3,11,16,17,20,23)

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing²³ serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuter dressing²⁰

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

21,90€
(3,7,15,17,23)

Rumpsteak vom Galloway Rind (200g)

mit einer Kräuterkruste, Bohnen im Speckmantel
& Parmesan-Cremekartoffeln

24,50€

300g

29,90€

(3,5,20)

Kotelett vom Iberischen Schwarzschwein

gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten,
auf Bärlauch-Gnocchi und einem gemischten Salat

19,90€

(15,20,23)

Kaninchenrückenfilet im Rosmarin-Bacon-Mantel

mit Spargelragout und Butterkartoffeln

22,50€

(3,15,20)

Geschmorte Deichlammstelze

an Thymiansauce, mit Wirsing-Kartoffelmousse

18,90€

(3,15,20)

Portion Spargel

wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

16,50€

mit regionaler Bio-Poularde 18,50€

mit gekochtem Wacholderschinken und Serranoschinken 16,90€

mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 24,90€

mit Medaillons vom Borstentier 19,90€

(3,15,20)

Salate werden mit unserem Balsamico-Dressing²³ serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuterdressing²⁰

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)

Beerenragout

mit Rhabarbersorbet

6,50€

(20)

Hausgemachte Karamellcreme

mit Haselnusskrokant

5,90€

(18,20)

Orangentrüffel-Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern und Schokoladen-Parfait

8,90€

(15,20)

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) Geschwärtzt
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-Dressing²³ serviert, auf Wunsch auch mit Joghurt-Kräuterdressing²⁰

Alle Suppen und Salate werden mit unserem Hausbrot serviert

Bestelländerungen können zu Preiserhöhung führen