



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

## Crèmesuppe vom Pfifferling

mit Croûtons

6,90€

(3,15,20)

## Fischsuppe „Alte Post“

mit kleinem Gemüse, reichlich Fisch, Safran & Rouille

7,90€

groß

14,90€

(8,15,16,17,26)

## Geeiste Tomatensuppe

mit Basilikumsorbet

6,90€

## Tagessüppchen

4,50€

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

## Ziegenkäse im Brik-Teig gebacken

mit Rosmarinhonig, an Tomatensalat mit Granatapfelessig

9,90€

(15,23)

## Salat vom Queller

mit roten Zwiebeln

6,80€

dazu Büsumer Krabben

9,90€

(16)

## Drei Kartoffelrösti

mit Matjestatar | Nordseekrabben | Räucherlachs

12,90€

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

## Hausgemachter Meeresfrüchtesalat

mit Büsumer Krabben

11,90€

(16,17,26)

## Büsumer Krabbenbrot

mit Spiegelei an Salat

17,90€

kleine Portion

11,90€

(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 & Granatapfelcrème

10,50€  
(15,21,23)

## Dreierlei Fischfilets & Nordseekrabben

an marktfrischem Salat

17,90€  
(15,16,17,23)

## Frische Gnocchi mit Pfifferlingen gefüllt (v)

in Pfifferling-Sauce, dazu Parmesanspäne

14,90€  
(8,15,20,23)

## Pfannengeschwenkte Pfifferlinge (vegan)

an marktfrischen Sommersalaten

15,90€

## Frische Fettuccini (v)

mit hausgemachtem Basilikum-Pesto & gehobeltem Parmesan,  
dazu ein kleiner Salat

15,90€  
(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

19,90€

(7,15,16,23)

## Irishesches Lachsfilet gebraten

auf frischen Fettuccini in Basilikumpesto geschwenkt,  
dazu ein kleiner gemischter Salat

21,50€

(15,17,20,21)

## Filet vom Kabeljau

auf Pfifferling-Gnocchi & ein gemischter Salat

19,90€

(15,17,20,23)

## 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 Dijon-Senfsauce, dazu Bratkartoffeln  
& ein kleiner gemischter Salat

18,90€

mit Büsumer Krabben

21,90€

(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)

## Vier salzarme Matjesfilets

mit Apfel-Zwiebel-Gurkensauce und Dithmarscher Dampfkartoffeln

13,90€

(11,20)

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

21,90€  
(3,7,15,17,23)

## Rumpsteak vom Galloway Rind (200g)

mit einer Kräuterkruste, Bohnen im Speckmantel  
& Röstkartoffeln

24,50€  
300g 29,90€  
(3,5,20)

## Kotelett vom Iberischen Schwarzschwein

auf Pfifferlingsgnocchi,  
dazu ein gemischter Salat

19,90€  
(15,20,23)

## Geschmorte Deichlammstelze

an Thymiansauce, mit Wirsing-Kartoffelmousse

18,90€  
(3,15,20)

## Frische Pfifferlinge in cremiger Sauce

mit Serviettenknödel und einem kleinen Salat

16,50€

mit Supreme-Poulardenbrust 17,50€

mit Rumpsteak vom Galloway-Rind (200g) 27,50€

mit zwei Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 24,90€

mit Medaillons vom Borstentier 19,90€

(alle Gerichte 3,15,20)

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**

# Dessert

## Crème Brûlée vom Sanddorn

mit frischen Früchten

6,90€

(20)

## Beerenragout

mit Rhabarbersorbet

6,80€

(20)

## Hausgemachte Karamellcreme

mit Haselnusskrokant

5,90€

(18,20)

## Orangentrüffel-Schokoladen-Soufflé

mit flüssigem Kern und Schokoladen-Parfait

8,90€

(15,20)

## FrISCHE Erdbeeren

6,90€

mit Schlagsahne 7,50€

mit Bourbon-Vanilleeis & Schlagsahne 7,90€

(8,11,20)

## 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) 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**