



Lieber Gast,

schön, dass Sie bei uns sind!

Wir sind ein seit vier Generationen
familiengeführtes Haus und verbinden nicht nur
in unserer Speisekarte Tradition und Moderne
miteinander.

Unsere Küche um „Euro-Toques“ Chefkoch Dirk
Jockheck bietet Ihnen geliebte Büsumer
Klassiker und gleichzeitig moderne, neue Ideen.

Herkunft ist uns wichtig: für alle unsere
Speisen verwenden wir regionale, frische
Produkte und Zutaten.

Haben Sie Fragen? Wir beraten Sie gern.

Guten Appetit!
Ihr Team der „Alten Post“

VORSPEISEN

JUNGER ZIEGENKÄSE AUF RUCOLA

gegrillter Pfirsich | Walnuss | Honig | Artischocke
15,00€

BÜFFELMOZZARELLA

Basilikum | schwarze Tomaten | Meeresspargel
14,00€

SOMMERSALATE (vegan)

gebratene Pfifferlinge | Limonenvinaigrette
12,50€

CARPACCIO VOM HUSUMER GALLOWAY

Grana Padano | Trüffelvinaigrette | Wildkräuter
18,00€

SUPPEN

BOUILLABAISSSE VON NORDSEEFISCHEN

mit Safranaioli
Hauptgangportion
9,50€
16,00€

GEEISTES GURKENSÜPPCHEN

Joghurt | Minze | Jakobsmuschel | Dill
7,50€

SCHAUMSÜPPCHEN VOM PFIFFERLING

Holsteiner Katenschinken
8,50€

SELLERIECREMESÜPPCHEN

Trüffel | geräucherte Entenbrust
9,00€

FISCH&KRABBen

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck | Zwiebeln | Bratkartoffeln

19,00€

mit Büsumer Krabben

26,00€

FISCHTELLER „Alte Post“

gebratener Seelachs | Bratkartoffeln |

Friesenkrone Matjesfilet | rote Zwiebeln |

hausgemachte Remoulade

18,00€

mit Büsumer Krabben

26,00€

FILET VOM NORDSEE-STEINBUTT

grüner Spargel | Tomatenrisotto |

Safranschaum

32,50€

FILET VOM WOLFSBARSCH

gegrillte Artischocke |

Knoblauch-Wasabi-Püree

34,00€

VEGETARISCH

PASTA

Aubergine | Sellerie |

Cherrytomaten | Minze

14,00€

GEMÜSECURRY (vegan)

Kokosreis | Zitronengras |

Cashews | Wasabi

15,00€

TOMATENRISOTTO

gegrillte Artischocke | grüner Spargel |

Avocadocreme

16,00€

FLEISCH

Bei unserem Fleisch ist uns echte Regionalität & absolute Transparenz wichtig. Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von der Fleischerei Burmeister in Viöl aus Nordfriesland. Alle Tiere sind artgerecht geboren, aufgewachsen und geschlachtet in Schleswig-Holstein!

SCHNITZEL VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

Lauch | Bratkartoffeln | Schmandsauce | norddeutscher Gurkensalat

18,00€

GESCHMORTE DEICHLAMMHAXE

Ratatouillegemüse | Kartoffel-Olivenpüree | Zitronen-Thymianjus

27,00€

GEBRATENE PERLUHNNBRUST

Sherryrahmsauce | glasierte Austernpilze | Kirschtomaten | Kartoffeltörtchen

24,00€

SALTIMBOCCA VOM HUSUMER KALB

Serranoschinken | Salbei | Zitronensauce | grüner Spargel | feine Linguine

32,00€

NOCH WAS KNACKIGES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT

4,50€

KLEINER GEMISCHTER SALAT

4,90€

DESSERT

RHABARBER-HIMBEER-TRIFLE

Biskuit | Mascarpone | Nusskrokant

8,50€

SCHOKOLADENTÖRTCHEN

Erdbeer-Basilikumsalat mit

Bio-Erdbeeren vom Westhof | Erdbeereis

9,00€

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE

Vanilleeis

7,50€

ZITRONENGRAS - CRÈME BRÛLÉE

Himbeersorbet

9,50€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSE VOM BACKENSHOLZER HOF

Früchte | Chutney | Baguette

14,50€