



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.

Unser Küchenteam bietet Ihnen geliebte Büssener
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

GEBACKENE BIRNE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

Feldsalat | geröstete Walnüsse

14,00€

ROSA TRANCHEN VOM RINDERRÜCKEN

Dunkelbier-Schalotten | Wildkräutersalat

16,00€

HERBSTSALATE

marinierter Buttercup-Kürbis |
friesischer Hirtenkäse | Kürbiskerne

12,50€

KRABBENBROT

Kohlbrot von Bäcker Kruse | Eiersalat |
Büsumer Krabben

18,00€

SUPPEN

BOUILLABAISSE VON NORDSEEFISCHEN

mit Safranaioli

9,50€

Hauptgangportion

16,00€

KÜRBIS-KOKOSSUPPE

Steirisches Kernöl | Kürbiseis

8,50€

WIRSINGSÜPPCHEN

Gegrillte Speckstreifen

6,50€

FISCH&KRABBen

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck | Zwiebeln | Kartoffel-Gurkensalat

21,00€

mit Büsumer Krabben

28,00€

FISCHTELLER „Alte Post“

gebratener Seelachs | Bratkartoffeln |

Friesenkronen Matjesfilet | rote Zwiebeln |

hausgemachte Remoulade

19,00€

mit Büsumer Krabben

26,00€

FILET VOM NORDSEE-STEINBUTT

Morchelrisotto | Weißweinschaum | Wildkräuter

32,50€

FILET VOM NORDSEE-KABELJAU

getrüffelter Spitzkohl | Kartoffelstampf

25,00€

FILET VOM ROTBARSCH

Rahmsauerkraut aus Wesselburen |

Knusperkartoffeln

23,50€

VEGETARISCH

FRISCHE LINGUINE

Hokkaidokürbis-Kokos-Ragout | Kürbiskerne

15,00€

SPINAT-GORGONZOLA-LASAGNE

Tomate | Wildkräuter

16,00€

PFANNENGESCHWENKTER JUNGER GRÜNKOHL (vegan)

eingelegte, halbtrocknete Tomaten |

kleine Kartoffeln

16,50€

FLEISCH

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

SCHNITZEL VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat

23,00€

RAGOUT VOM HIRSCH AUS DEUTSCHER JAGD

Cassis | rote Zwiebeln | frische Preiselbeeren |
kleine Semmelknödel

31,00€

GESCHMORTE DEICHLAMMHAXE

Blätter vom jungen Grünkohl | kleine Kartoffeln |
halbgetrocknete Tomaten | Thymianjus

27,00€

RUMPSTEAK VOM GALLOWAY-RIND

Café-de-Paris Butter | pikanter Krautsalat |
Rosmarinkartoffeln

32,50€

GESCHMORTE DEUTSCHE GÄNSEKEULE (ca. 500g mit Knochen)

Jus | geschmorter Apfelrotkohl |
Salzkartoffeln

38,00€

FRIESISCHE LAMMBRATWÜRSTCHEN

gestovter Weißkohl | Knusperkartoffeln

21,00€

NOCH WAS KNACKIGES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT

4,50€

KLEINER GEMISCHTER SALAT

4,90€

DESSERT

BIRNENTRIFLE „BIRNE HELENE“

Biskuit | Mascarpone |
Schokoladensauce | Mandelhobel

8,50€

CRÈME BRÛLÉE VON DUNKLER SCHOKOLADE

Mandel-Krokanteis

10,00€

MILCHREIS IM GLAS

Kirschsauce

6,50€

EINGEKOCHE TE PORTWEIN-PFLAUMEN

Zimteis

7,50€

KÜRBIS-MANDEL-KÜCHLEIN

Kürbiskern-Vanilleeis

8,50€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUWAHL

VOM BACKENSHOLZER HOF

Nüsse | Chutney | Baguette

14,50€

APERITIFS & BIER

Aperitifs

2019 Riesling Secco trocken 🍷 0,1L 4,90€
Peter Stein, Mosel (D)

2019 Rosé Secco trocken 🍷 0,1L 4,90€
Peter Stein, Mosel (D)

Lillet Berry | Aperol „Spritz“ | Hugo | Pimm's Cup je 6,90€

Campari Orange | Campari Soda 6,50€

Martini rosso | bianco 5,90€

Sherry fino (dry) | medium | cream 5cl je 4,50€

Gin & Tonic

5 Continents Gin aus S-H 🏠 & Thomas Henry Tonic 9,50€
Botanicals von allen 5 Kontinenten machen diesen Gin so besonders.
Dazu gehören unter anderem asiatischer Ingwer, afrikanisches
Paradieskörner, amerikanischer Kaktus sowie australischer Eukalyptus.

"Illusionist" Dry Gin 🍷 & Thomas Henry Tonic 13,50€
Gemacht aus 16 handverlesenen Bio-Botanicals. Der besondere Twist -
mit Tonic gemischt wandelt er sich von sattem Blau in sanftes
Hellrosa - Geheimitipp!

Bier vom Fass

Bitburger 0,3L 3,30€
0,4L 4,20€

Holsten Edel 0,2L 2,10€
0,4L 4,20€

Alsterwasser 0,2L 2,10€
0,4L 4,20€

Flaschenbier

Franziskaner Hefeweizen *hell / dunkel / alkoholfrei* 0,5L je 4,50€

Köstritzer Schwarzbier 0,33L 3,50€

König Pilsener alkoholfrei 0,33L 3,50€

Ratsherrn Westküsten IPA 🏠 0,33L 3,90€

URSTROM - das natürliche Bier (aus S-H) 🍷🏠 0,33L 4,50€

Tidenhub Helles (aus Dithmarschen) 🏠 0,33L 4,50€

ALKOHOLFREIES & SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser

Gerolsteiner Sprudel Medium Still	0,25L 2,60€
	0,5L 4,90€

Softdrinks

fritz-kola | fritz-kola zuckerfrei 🏠 0,33L 3,30€

fritz-kola misch-masch 🏠 0,33L 3,30€

fritz-limo

Orange | Zitrone | Apfel-Kirsch-Holunder 🍷🏠 0,33L 3,30€

Schweppes Tonic Water | Bitter Lemon | Ginger Ale 0,2L 2,90€

Säfte und Schorlen

fritz-spritz Apfelschorle | Rhabarberschorle 🍷🏠 0,33L 3,30€

Klindworth Apfelsaft | Orangensaft 0,2L 2,60€

KiBa (Kirsch-Banane) 0,3L 3,30€

Heißgetränke

Tasse Filterkaffee	2,70€	Heiße Schokolade	2,90€
Caffè Crema	3,20€	+Schlagsahne	3,30€
Espresso	2,10€	Pharisäer	5,90€
Espresso Macchiato	2,40€	Tote Tante	5,90€
Doppelter Espresso	3,80€	Rumgrog	5,50€
Cappuccino	3,20€	Latte Macchiato	3,80€
Milchkaffee	3,50€	Billes Tee	
		Verschiedene Sorten	2,80€

BRÄNDE & SPIRITUOSEN

Auch bei unserer Spirituosenauswahl achten wir streng auf
hochqualitative und gleichzeitig nachhaltig produzierte,
individuelle Destillate

Grappa

Manincor & Reisetbauer, Südtirol
Grappa di Moscato „Il Cuore" 🍷
2cl 7,50€

Luca Roagna, Piemont
2005 Grappa di Barbaresco 🍷
2cl 9,50€

Cognac

Jean Groperrin 🍷
Vintage 2010 2cl 9,50€

Jean-Luc Pasquet 🍷
10 Jahre Reife 2cl 6,50€

Obstbrand & Geist

**Feingeisterei -
Gut Basthorst, SH** 🍷🏠

Schwarze Johannisbeergeist
Birnenbrand (Williams-Christ)

Zwetschgenbrand

Streuobst-Apfelbrand
(im Bourbon-Fass gereift)

Himbeergeist 2cl je 6,50€

Aquavit

Linie 2cl 3,50€

Aalborger 2cl 2,90€

Malteserkreuz 2cl 2,50€

Bommerlunder 2cl 2,50€

Bio-Wildkräuter 2cl 5,50€
von der Feingeisterei 🍷🏠

Digestifs

Helbing Kümmel 🏠 2cl 2,50€

Kieler Kümmel 🏠 2cl 2,10€

Oldesloer Korn 🏠 2cl 2,10€

Küstennebel 🏠 2cl 2,50€

Bailey's 2cl 2,90€

Kräuterlikör

Ramazzotti
mit Eis & Zitrone 2cl 4,50€

Jägermeister 2cl 2,50€

Wattenläuper 🏠 2cl 2,50€

Whisky | Whiskey | Bourbon

Bruichladdich - „Port Charlotte" 10 Years (SCO) 2cl 8,50€

Laphroaig - 10 Years (SCO) 2cl 5,50€

Auchentoshan - 12 Years (SCO) 2cl 5,50€