



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 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

OMAS ROTE BETE SALAT

gezupfter Ziegenkäse | Nüsse | bunte Kresse

14,00€

FELDSALAT

Orangenfilets | Granatapfel | Walnüsse

12,50€

KRABBENBROT

Kohlbrot von Bäcker Kruse | Eiersalat |

Büsumer Krabben

13,50€

Hauptgangportion 18,00€

SUPPEN

GEBUNDENE FISCHSUPPE

mit Büsumer Krabben

9,50€

Hauptgangportion

16,00€

BIOTOMATEN-KOKOSSUPPE

mit eingelegten Tomaten

7,50€

FISCH & KRABBEN

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck | Zwiebeln | Bratkartoffeln

22,00€

mit Büsumer Krabben 29,00€

FISCHTELLER „Alte Post“

gebratener Seelachs | Bratkartoffeln |
Friesenkrone Matjesfilet | rote Zwiebeln |
hausgemachte Remoulade

21,00€

mit Büsumer Krabben 28,00€

FILET VOM NORDSEE-KABELJAU

Rahmsauerkraut vom „Kohlosseum“ | Kartoffelstampf

26,00€

VEGETARISCH

Trüffelravioli

Weißweinsauce | halbdgetrocknete Tomaten |
frischer Wintertrüffel

22,50€

SPINAT-GORGONZOLA-LASAGNE

Tomate | Wildkräuter

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

Bratkartoffeln | Gurkensalat

21,00€

RAGOUT VOM HIRSCH AUS DEUTSCHER JAGD

Apfelrotkohl | Spätzle

29,00€

KALTES SAUERFLEISCH VOM FRIESENLAMM

Bratkartoffeln | hausgemachte Remoulade

22,50€

GESCHMORTE DEICHLAMMSTELZE

Rosenkohl-Kartoffelpüree | Thymianjus | geröstete Mandeln

27,00€

NOCH WAS KNACKIGES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT

4,50€

KLEINER GEMISCHTER SALAT

4,90€

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER SCHOKOLADE

Walnusseis | Waldbeeren

10,00€

HAUSGEMACHTE ROTE GRÛTZE

dazu Vanilleeis

7,50€

KUGEL EIS

wahlweise

ZIMT

NOUGAT-KROKANT

APFELSORBET

ERDBEER

SCHOKOLADE

WALNUSS

VANILLE

pro Kugel 1,50€

Schlagsahne 1,00€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL

VOM BACKENSHOLZER HOF

Nüsse | Chutney | Baguette

14,50€

APERITIFS

0,1l Sekt „Brut Rosé Reserve“ – Fred Loimer, Kamptal (AUT)	6,50€
Lillet Berry Aperol „Spritz“ Hugo Pimm's Cup	je 6,90€
Martini rosso bianco	5,90€
5cl Sherry fino (dry) medium cream	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 – Geheimtipp!

"Boar" Schwarzwald Dry Gin & Thomas Henry Tonic 13,50€
Höchstprämiertes Gin der Welt – 19 im Schwarzwald gewachsene und handverlesene Botanicals, harmonisiert durch Zugabe von Schwarzwälder Burgundertrüffel.

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 (🍷🏠)	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€

Caffè Crema 3,20€

Espresso 2,10€

Espresso Macchiato 2,40€

Doppelter Espresso 3,80€

Cappuccino 3,20€

Milchkaffee 3,50€

Heiße Schokolade 2,90€

+Schlagsahne 3,30€

Pharisäer 5,90€

Tote Tante 5,90€

Rumgrog 5,50€

Latte Macchiato 3,80€

Elles 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€
v. 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€

Schmiedefeuer 2cl 3,50€

Wattenläufer 🏠 2cl 2,30€

Whisky | Whiskey

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

Laphroaig - 10 Years (SCO) 2cl 5,50€

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