



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

MARINIERTER TASCHENKREBS

Erbsen | Radieschen | Queller | Frischkäse

16,50€

ZIEGENKÄSE-CRÈME BRÛLÉE

Feldsalat | Birne

13,50€

SALAT VON BUNTER BEETE (vegan)

Ingwer-Zitronencreme | Pumpernickel

11,50€

KRABBENBROT

Sauerteigbrot | Eiersalat | Büsumer Krabben

13,50€

Hauptgangportion

18,00€

SUPPEN

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Sauce Rouille | Hausbrot

9,50€

Hauptgangportion

16,00€

SPARGELSUPPE (vegan)

dazu Hausbrot

8,50€

mit Krabben

11,50€

FISCH & KRABBen

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck | Zwiebeln | Bratkartoffeln

24,00€

mit Büsumer Krabben

31,00€

FISCHTELLER „Alte Post“

gebratener Seelachs | Friesenkronen Matjesfilet |
Bratkartoffeln | rote Zwiebeln | Remoulade

22,00€

mit Büsumer Krabben

29,00€

GEBRATENES DORADENFILET

Champagnerschaum | grüner Spargel |
Olivenöl-Mousseline

28,50€

LOUP DE MER IM GANZEN GEBRATEN

Bärlauch-Mojo Verde | Meersalzkartoffeln

32,50€

DEUTSCHER SPARGEL

gebratenes Lachsfilet | Salzkartoffeln |
Hollandaise oder zerlassene Butter

31,50€

VEGETARISCH & VEGAN

RAVIOLI

Ziegenkäse-Honig-Füllung | ChilisaUCE

19,50€

WILDKRÄUTER-KARTOFFELTALER (vegan)

Bärlauch Mojo-Verde | Frühlingszwiebeln |
Radieschen

17,50€

SAUTIERTER GRÜNER & WEIßER SPARGEL (vegan)

Zitronensauce | Süßkartoffel

24,50€

PORTION DEUTSCHER SPARGEL

Salzkartoffeln | Hollandaise oder zerlassene Butter 24,50€

FLEISCH

Auch bei unserem Fleisch ist uns echte Regionalität & absolute Transparenz wichtig. Wir beziehen unser Fleisch ausschließlich von der Schlachtereier Burmeister in Viöl in Nordfriesland. Unsere Kikok-Maishähnchen kommen von Borgmeier. Alle Tiere sind artgerecht geboren, aufgewachsen und geschlachtet in Deutschland, wenn möglich in Schleswig-Holstein!

SCHNITZEL VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

Bratkartoffeln | Gurkensalat

23,50€

MAISHÄHNCHENKEULE AUS DEM OFEN

Trüffeljus | Blumenkohl | Kartoffelpüree

24,50€

RUMPSTEAK VOM SCHWARZ-BUNTEN WEIDERIND

Kräuter-Senfbutter | Petersilienwurzel |

Lorette-Kartoffeln

34,50€

GESCHMORTE LAMMSCHULTER

Thymianjus | Pommes Dauphine |

Dithmarscher Möhrchen

27,00€

DEUTSCHER SPARGEL

Schweineschnitzel | Salzkartoffeln |

Hollandaise oder zerlassene Butter

31,50€

NOCH WAS KNACKIGES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT

4,50€

KLEINER GEMISCHTER SALAT

5,00€

DESSERT

RHABARBERTARTELETTE

Baiserhaube | Pistazien | Himbeersorbet

10,50€

RHABARBERKOMPOTT (vegan möglich)

Vanille-Joghurt-Eis

8,00€

SANDDORNTÖRTCHEN

Nougateis

9,50€

EIERLIKÖR-TRIFLE

Karottenmarmelade | Löffelbiskuit

8,50€

KäSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Früchte | Chutney | Bauernbrot

16,00€