



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 UND KLEINIGKEITEN

**CEVICHE VON DER FORELLE (roh mariniert)**  
Balsamicoperlen | Wakame | Fliegenfischkaviar 16,50€

**KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE**  
Honig-Chili-Marinade | Wildkräutersalat 12,50€

**KRABBENBROT**  
Sauerteigbrot | Eiersalat | Büsumer Krabben 13,50€  
Hauptgangportion 18,00€

**FRIESENKRONE-MATJESTATAR**  
Büsumer Krabben | Dill 13,50€

**ERDBEER-SPINATSALAT (vegan)**  
Tomate | Rucola | Minze | Basilikum 9,50€

**GERÖSTETE ZUCCHINI & AUBERGINE (vegan)**  
Tomatenvinaigrette | Wildkräuter | Brunnenkresse 10,50€

# SUPPEN

**NORDSEE-BOUILLABAISSSE**  
Sauce Rouille | Hausbrot 9,50€  
Hauptgangportion 16,00€

**WEIßE TOMATENSUPPE (vegan)**  
Basilikumöl 8,50€  
mit Krabben 13,50€

# FISCH & KRABBEN

## NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck | Zwiebeln | Bratkartoffeln

24,00€

mit Büsumer Krabben 31,00€

## FISH & CHIPS

Nordsee-Seelachsfilet im Craft-Beer-Teig |

Aioli | Pommes frites

23,50€

## FILET VOM ROTBARSCH

Senfschaum | gebratenes Salatherz | Olivenöl-Mousseline

24,50€

## KABELJAU-KOTELETT

BBQ-Lack | Brunnenkresse | gegrillte Tomate |

frittierte Drillinge

26,50€

## FRIESENKRONE MATJES-VARIATION

Gin-Gurken-Salat | Bratkartoffeln |

Apfel-Zwiebel-Schmand

21,50€

# VEGETARISCH & VEGAN

## PIFFERLINGE & SOMMERTRÜFFEL

leichte Rahmsauce | Tagliatelle

24,00€

## WILDKRÄUTER-KARTOFFELTALER *(vegan)*

Mojo-Verde | Pfifferlinge | Wildkräuter

20,50€

## SAUTIERTER SPITZKOHL *(vegan)*

Pinienkerne | Ofenkartoffel | Kräuterschmand

20,50€

# FLEISCH

Auch bei unserem Fleisch ist uns echte Regionalität & absolute Transparenz wichtig. Wir beziehen unser Fleisch 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!

## MAISHÄHNCHENKEULE AUS DEM OFEN

Rahmsauce | Pfifferlinge | Tagliatelle

22,50€

## HÜFTSTEAK VOM SCHWARZ-BUNTEN WEIDERIND

Kräuterbutter | Wilder Brokkoli | Möhre | Kartoffelgratin

25,50€

## GESCHMORTE LAMMHAXE

Thymianjus | Wirsing-Kartoffelstampf

27,50€

## SCHNITZEL VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

Bratkartoffeln | Gurkensalat

23,50€

## NOCH WAS KNACKIGES DAZU?

KLEINER GEMISCHTER SALAT

5,00€

KLEINER GRÜNER SALAT

4,50€

## DESSERT

### MARINIERTE ERDBEEREN *(vegan)*

Rosa Pfeffer | Himbeersorbet | Rosenwasser

8,50€

### ZITRONENMELISSEN-PANNA COTTA

Marinierte Himbeeren | Beerengranité

8,50€

### JOHANNISBEERTÖRTCHEN

Joghurteis | Pistazien

10,50€

### HIMBEER-ERDBEER-KOMPOTT *(vegan möglich)*

Vanilleeis

7,50€

## KäSE

### BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Früchte | Chutney | Bauernbrot

16,00€