



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 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

SAUTIERTE ROTGARNELEN

Wildkräutersalat | Sesamdressing

16,50€

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Scharfer Apfel | Queller | Feldsalat

12,50€

KRABBENBROT

Kohlbrot vom Bäcker Kruse | Eiersalat | Büsumer Krabben

13,50€

Hauptgangportion

18,50€

KALTES ROASTBEEF VOM DEUTSCHEN REH

Wacholderpflaumen | Buttermilchcreme

15,50€

VARIATION VON DITHMARSCHER MÖHREN *(vegan)*

Estragon | Birne | Wildkräuter

12,50€

SUPPEN

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Sauce Rouille | Hausbrot

9,50€

Hauptgangportion 16,00€

KÜRBIS-KOKOSSÜPPCHEN *(vegan)*

Kürbiskernöl | Hausbrot

8,50€

BÜSUMER KRABBENSUPPE

Hausbrot

13,50€

FISCH & KRABBEN

FILET VOM SEETEUFEL

Hummer-Paprika Beurre Blanc | Belugalinsen | Lauchzwiebel 28,50€

FILET VOM ROTBARSCH

Gerahmter Wirsing | Kartoffelrösti 24,50€

FILET VOM ZANDER

Blutwurst | Champagnerkraut | Pommes Carrées 23,50€

MATJES-DREIERLEI

Gin-Gurken-Salat | Bratkartoffeln | Apfel-Zwiebel-Schmand 21,50€

FISCHVARIATION „Alte Post“

Seelachsfilet | Matjes | Remoulade | Bratkartoffeln 22,50€

mit Büsumer Krabben 29,50€

VEGETARISCH & VEGAN

KÜRBISRAVIOLI

Radicchio | Kernöl | Walnüsse 22,50€

WILDKRÄUTER-KARTOFFELTALER *(vegan)*

Spitzkohl | Steinpilze | Chili-Tapenade 24,50€

KOHLROULADE *(vegan)*

veganes Hack | eigene Schmorsauce | Salzkartoffeln 17,50€

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 Tiere sind artgerecht geboren, aufgewachsen und geschlachtet in Deutschland, wenn möglich in Schleswig-Holstein!

KOHLROULADE

Specksauce | Salzkartoffeln

18,50€

FILET VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

BBQ-Jus | wilder Brokkoli | Süßkartoffelpüree

25,50€

ENTRECÔTE VOM HUSUMER WEIDERIND

Kräuterbutter | frittierte Drillinge | Trüffelmayo | Cole Slaw

34,00€

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Dithmarscher Möhrchen | Erbsen-Kartoffelpüree

26,50€

SCHNITZEL VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

Bratkartoffeln | Gurkensalat

23,50€

NOCH WAS KNACKIGES DAZU?

KLEINER GEMISCHTER SALAT

5,00€

KLEINER GRÜNER SALAT

4,50€

DESSERT

GRIESFLAMMERIE (*vegan & glutenfrei*)

Heidelbeerragout | Dinkelcrumble | Heidelbeersorbet

8,50€

KARAMELLISIERTE BIRNE

Friesisch Blue | Ingweweis

10,50€

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Kirschkompott | Kirschsorbet

9,50€

APFEL-SALBEI-RAGOUT

Calvados-Marzipan-Sauce | Frischkäse | Walnuss

7,50€

KäSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL

VOM BACKENSHOLZER HOF

Früchte | Chutney | Bauernbrot

16,50€