



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.

Nach fünf Monaten Grundsanierung unserer Küche freuen wir uns sehr, Sie wieder mit gewohnter Vielfalt auf unserer Speisekarte zu beköstigen.

Wir bieten Ihnen regionale, traditionelle Klassiker, sowie frische, saisonale Ideen und Produkte.

Herkunft steht über allem: 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 & KLEINIGKEITEN

KRABBENBROT

Bio-Sonnenblumenkernbrot | Eiersalat | Büsumer Krabben **16,50€**
große Portion **+5,-€**

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

Rhabarber-Chutney | Rucola | Hausbrot **10,50€**

MATJESTATAR

Zwiebeln | Gurke | Mango | Wasabicreme | Hausbrot **10,50€**

GRATINIERTER SPARGEL

Parmesan | Hausbrot **9,50€**

SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE

7,50€
mit Krabben **+4,-€**

BÄRLAUCHSCHAUMSÜPPCHEN

8,50€
mit Krabben **+4,-€**

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Sauce Rouille

10,50€
als Hauptgang **+7,-€**

BÜSUMER KRABBENSUPPE

12,50€

FISCH

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck-Knoblauch-Mandelhobel | Bratkartoffeln **25,00€**
mit Krabben **+8,-€**

FISCHVARIATION "ALTE POST"

Seelachsfilet | Bratkartoffeln | Matjes & Zwiebeln | Remoulade **22,50€**
mit Krabben **+8,-€**

KABELJAUFILET GEBRATEN

Kartoffelmousseline | Zitronenjoghurt | Wildbrokkoli | Bärlauchöl **27,50€**

FARÖER LACHSKOTELETT GEBRATEN

Lauwarmer Radieschen-Kartoffelsalat | Tomatenpesto |
Zitronen-Minz-Butter **28,50€**

SPARGEL

PORTION SPARGEL MIT SALZKARTOFFELN

dazu wahlweise

Sauce Hollandaise | zerlassene Butter | vegane Buttersauce

21,50€

mit Landschinken **+7,-€**

mit Schnitzel vom Landschwein **+10,-€**

mit Filet vom Kabeljau **+12,-€**

zum Spargel empfehlen wir:

2019 Silvaner „Augustbaum“

Richard Östreicher (*Franken*)

0,75l **69,-€**

FLEISCH

SPANFERKEL-CARRÉE AUS NORDFRIESLAND

BBQ-Lack | Pimientos de Padron | gratinierte Kartoffel

25,50€

SCHNITZEL VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

lauwarmer Radieschen-Kartoffelsalat | Wildkräuter

23,50€

GESCHMORTE DEICHLAMMHAXE

Erbsen- Kartoffelstampf | Thymianjus |
glasierte Dithmarscher Möhrchen

27,50€

RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN BIO-RIND (ca. 200g)

Schalotten-Senfkruste | gebackene Drillinge |
geschmolzene Tomaten

31,50€

VEGETARISCH

SALAT VON BUNTEN URTOMATEN (vegan)

Geräucherter Tofu | Sauerteig-Croûtons | vegane Aioli

18,50€

PANIERTER BLUMENKOHL

Mojo Verde | Zitronenjoghurt | Kartoffelgratin

18,50€

FRISCHE LINGUINE

Bärlauchpesto | Spargel | Tomate | Wildkräuter | Haselnuss

18,50€

NOCH WAS KNACKIGES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT

4,50€

KLEINER GEMISCHTER SALAT

4,90€

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

DITHMARSCHER ROTE GRÜTZE *(vegan möglich)*

Vanilleeis 7,50€

RHABARBER-HIMBEER-RAGOUT

Quark | gepuffter Dinkel 8,50€

BAKLAVA

Mandeln | Pistazien | Birnensorbet 8,50€

ERDBEER-SCHOKO-SCHNITTE

Karamellsauce 9,50€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Früchte | Chutney | Bauernbrot

16,50€