



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.

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

Herkunft steht über allem:

Unsere Produkte beziehen wir von hochwertigen, regionalen Lieferanten und Erzeugern, zum Beispiel:
Frisch Gefischt, Hummer Pedersen,
Bakensholzer Hof, Westhof-Bio, Hof Göken,
Landschlachtereie Burmeister, Friesenkrone Feinkost und mehr.

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

Tomatenchutney | Rucola | Hausbrot **10,50€**

MARINIERTE PFIFFERLINGE

Urtomaten | Wildkräuter | Sesam-Mayo | Hausbrot **11,50€**

TRANCHEN VOM HOLSTEINER MATJES

Senfcreme | Gin-Gurken | Hausbrot **10,50€**

SUPPEN

VICHYSOISE (kaltes Kartoffelsüppchen)

Estragonöl | Croûtons **7,50€**
mit Krabben **+4,-€**

CREMESUPPE VON PFIFFERLINGEN

Serranoschinken-Chip **9,50€**

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 **23,50€**
mit Krabben **+8,-€**

FANG DES TAGES

Sommersalat | Tomatenpesto | Hausbrot **Tagespreis**

FARÖER LACHSFILET GEBRATEN

Kartoffelpüree | Senfsauce | geschmorte Paprika **26,50€**

MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

Apfel-Zwiebel-Schmand | Bratkartoffeln | Gurkensalat **23,50€**

NORDSEE-BACKFISCH

Knusprig paniertes Seelachs | Pommes | Aioli **23,50€**

NOCH WAS KNACKIGES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT **4,50€**

KLEINER GEMISCHTER SALAT **4,90€**

FLEISCH

MEDAILLONS VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

cremige Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln | Bratkartoffeln 25,50€

SCHNITZEL VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

lauwarmer Radieschen-Kartoffelsalat 22,50€

GESCHMORTE DEICHLAMMHAXE

Lauch-Kartoffelstampf | Thymianjus | Dithmarscher Möhrchen 27,50€

RUMPSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND *(ca. 200g)*

Schalotten-Senfkruste | Rosmarinkartöffelchen | BBQ-Sauce 30,50€

LAMMBRATWÜRSTCHEN

Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | Jus 23,50€

VEGETARISCH

PANIERTER BLUMENKOHL *(vegan möglich)*

Estragonöl | Zitronenjoghurt | Kartoffelgratin 18,50€

PFIFFERLINGSPASTA

Pfifferlinge | frische Linguine | Rucola | getrocknete Tomaten 20,50€

HAUSGEMACHTES GEMÜSEPATTY *(vegan)*

Sautierte Pfifferlinge | Tomatenchutney | Microgreens 19,50€

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

DITHMARSCHER ROTE GRÜTZE *(vegan möglich)*

Vanilleeis 7,50€

SALAT VON SOMMERBEEREN

Basilikum | Erdbeerparfait 9,50€

BAKLAVA

Mandeln | Pistazien | Holunderblütensorbet 8,50€

MINZ-ZITRONEN-PANNA COTTA

Erdbeer-Granité 8,50€

HOLUNDER-MASCARPONECREME

Himbeer-Ragout | Baiser 7,50€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Früchte | Chutney | Bauernbrot

16,50€