



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

(ALLES AUCH PERFEKT ZUM TEILEN)

KRABBENBROT

Kohlbrot | Eiersalat | Büsumer Krabben | Salat

17,50€

große Portion +5,-€

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Carpaccio von bunten Beeten | Walnusscrunch | Feldsalat

11,50€

TATAR VOM FÄRÖER LACHS

Meerrettichcreme | Microgreens | Apfelpüree | eingelegte Gurke

14,50€

GEBACKENER BIO-CREMEER-KÄSE

Feigen | Feldsalat

15,50€

EINGELEGTER BLUMENKOHL *(vegan)*

Selleriecreme | Sauerteigcroutons | Kerbel

10,50€

SUPPEN

KÜRBIS-ROTE-LINSEN-SÜPPCHEN

Beete & Kürbischips | Kürbiskernöl

7,50€

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Sauce Rouille

10,50€

als Hauptgang +7,-€

BÜSUMER KRABBENSUPPE

12,50€

ZU ALLEN VORSPEISEN & SUPPEN SERVIEREN
WIR UNSER HAUSBROT

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

Dithmarscher Kartoffelpüree | Senfschaum |
marinierter Spitzkohl **Tagespreis**

FILET VOM ZANDER GEBRATEN

Wesselburener Rahmsauerkraut | Blutwurstgröstl |
Pommes Carrées **28,50€**

3 MATJESFILETS

Speckbohnen | Bratkartoffeln | Kräuterquark **24,50€**

NOCH WAS KLEINES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT **4,50€**

KLEINER GEMISCHTER SALAT **4,90€**

HAUSBROT & AIOLI **5,50€**

FLEISCH

MEDAILLONS VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

Pfefferrahm | geröstete Paprika | Kartoffelrösti 24,50€

DITHMARSCHER KOHLROULADE WIE BEI MUTTI

Specksauce | Kümmel | Salzkartoffeln 19,50€

GESCHMORTE OCHSENBACKE VOM GALLOWAY

geröstetes Wurzelgemüse | Kartoffel-Erbsenstampf |
eigene Sauce | frittierter Thymian 28,50€

2 DITHMARSCHER KOCHWÜRSTE

geschmorter Weißkohl | Bratkartoffeln | Jus 17,00€
Extrawurst + 4,50€

SCHEIBEN VOM KALTEN BIO-ROASTBEEF

Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | Remoulade 24,50€

VEGETARISCH

KOHLROULADE *(vegan)*

Salzkartoffeln | Kümmel | vegane Jus 19,50€

LINGUINE

gerösteter Kürbis | braune Butter | Walnusscrunch 19,50€

WILDKRÄUTER-GEMÜSETALER *(vegan)*

geschmorter Weißkohl | geröstete Drillinge | Kräuteröl 18,50€

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

EINGELEGTE PFLAUMEN *(vegan)*

Ahornsirup | Kürbiskernöl-Creme

7,50€

CRÈME BRÛLÉE VON DUNKLER SCHOKOLADE

Haselnusseis | karamellisierte Haselnüsse

9,50€

BAKLAVA

Mandeln | Pistazieneis

9,00€

APFELCRUMBLE

Lübecker Marzipan | Bourbon-Vanilleeis

8,50€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Früchte | Chutney | Bauernbrot

16,50€