



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:
Frisch Gefischt, Hummer Pedersen,
Backensholzer 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

Dithmarscher Vollkornbrot | Eiersalat | Büsumer Krabben | Salat **17,50€**
große Portion **+6,-€**

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Salat von jungem Grünkohl | Nusscrunch **13,50€**

TATAR VOM FRIESISCHEN MATJES

marinierte Beete | Kerbel-Mayo | Microgreens **14,50€**

GEBACKENER BIO-CREMEER-KÄSE

frische Feigen | Feldsalat **13,50€**

SUPPEN

MARONENCREMESÜPPCHEN

Nusscrunch **9,50€**

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Sauce Rouille **11,50€**
als Hauptgang **+7,-€**

BÜSUMER KRABBENSUPPE

12,50€

ZU ALLEN VORSPEISEN & SUPPEN SERVIEREN
WIR UNSER HAUSBROT

FISCH

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck-Knoblauch-Mandelhobel | Bratkartoffeln **26,00€**
mit Krabben **+8,-€**

FISCHVARIATION "ALTE POST"

Seelachsfilet | Bratkartoffeln | Matjes & Zwiebeln | Remoulade **24,50€**
mit Krabben **+8,-€**

FANG DES TAGES

Dithmarscher Kartoffelpüree | getrüffelter Rahmwirsing

Tagespreis

LACHSFILET AUS NACHHALTIGER ZUCHT

Tagliatelle | junger pfannengeschwenkter Grünkohl |
halbgetrocknete Tomaten **28,50€**

NOCH WAS KLEINES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT 5,00€

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,50€

HAUSBROT & AIOLI 6,50€

FLEISCH

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE

eigene Jus | Apfelrotkohl | Spätzle

19,50€

WILDRAGOUT

in Butter geschwenkter Rosenkohl | Cassis | Rösti

24,50€

HALBE DEUTSCHE ENTE

Backobstsauce | Kartoffelklöße | Apfelrotkohl

29,50€

KOTELETT VOM LANDURO SCHWEIN

geschmorter Romanasalat | Sardellenvinaigrette |
Dithmarscher Kartoffelpüree

28,00€

DITHMARSCHER GRÜNKOHL

Kasseler | Schweinebacke | Kochwurst | Bratkartoffeln

21,50€

VEGETARISCH

VEGANER BACKFISCH *(vegan)*

Fisch vom Feld | Pommes | Aioli

21,50€

TAGLIATELLE

Morchelrahm | Erbsen | halbgetrocknete Tomaten |
Parmesanchip

23,50€

HAUSGEMACHTE GEMÜSETALER *(vegan)*

gestovter Weißkohl | Pommes Carrés | Kräuteröl

19,50€

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

EINGELEGTE PFLAUMEN *(vegan)*

Ahornsirup | Kürbiskernöl-Creme

7,50€

CRÈME BRÛLÉE VON DUNKLER SCHOKOLADE

Haselnusseis | karamellierte Haselnüsse

9,50€

BAKLAVA

Mandeln | Pistazieneis

9,00€

APFELCRUMBLE

Lübecker Marzipan | Bourbon-Vanilleeis

8,50€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Chutney | Hausbrot

16,50€