



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,
Bakensholzer Hof, Westhof-Bio,
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 **18,50€**
große Portion **+6,-€**

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Agavensirup | Feigen | Wildkräuter **14,50€**

KONFIERTE BLACK TIGER GARNELEN

Knoblauch | Chili | Olivenöl **16,50€**

GEBACKENER BIO-CREMEER-KÄSE

heimischer Honig | Trüffelöl **14,50€**

KRABBENCOCKTAIL 2.0

marinierte bunte Beete | Orange | Rote Beete-Creme **18,50€**

SUPPEN

SÜBKARTOFFELCREMESUPPE

Kohlbrotcroûtons **9,50€**

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Sauce Rouille **12,50€**
als Hauptgang **+7,-€**

BÜSUMER KRABBENSUPPE

Balsamicozwiebeln | Nordseekrabben **13,50€**

ZU ALLEN VORSPEISEN & SUPPEN SERVIEREN
WIR UNSER HAUSBROT

FISCH

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck-Knoblauch-Mandelhobel | Bratkartoffeln **27,00€**
mit Krabben **+8,-€**

FISCHVARIATION "ALTE POST"

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

FANG DES TAGES

Rote Beete Stampf | Mangold | Dijon-Senfsauce

Tagespreis

LACHSFILET AUS NACHHALTIGER ZUCHT

Kartoffel-Kruste | Husumer Bio-Käse | Hummerschaum **27,50€**
mit buntem Salat **+5,50€**

NOCH WAS KLEINES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT **5,50€**

KLEINER GEMISCHTER SALAT **6,00€**

HAUSBROT & AIOLI **6,50€**

FLEISCH

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE

eigene Jus | Apfelrotkohl | Spätzle

22,50€

LAMMHAXE

Thymianjus | Pimientos | Kirschtomate |
Paprika | Rosmarinkartöffelchen

28,50€

SUSLÄNDER DICKE RIPPE

BBQ-Lack | Dunkelbier | Bohnen | Bratkartoffeln

23,50€

KIKOK-MAISHÄHNCHENBRUSTFILET

Wesselburener Sauerkraut | Curry | Zwiebel | Paprika

26,50€

MEDAILLONS VOM DUROC-SCHWEINEFILET

Café-de-Paris-Butter | wilder Broccoli |
getrübelttes Kartoffelgratin

31,50€

SCHNITZEL VOM DITHMARSCHER LANDSCHWEIN

Zwiebel-Pfeffersauce | Pommes | Gurkensalat

24,50€

VEGETARISCH

„FISCH VOM FELD“ (*vegan*)

Veganer Backfisch | Pommes | Aioli

23,50€

TRÜFFELRAVIOLI

Wildkräuter | Schmand | Piemonteser Trüffel

27,50€

extra Trüffel +9,50€

HAUSGEMACHTE GEMÜSETALER (*vegan*)

Pimientos | Drillinge | Paprika | Tomaten-Basilikum-Sugo

23,50€

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

MOUSSE AU CHOCOLAT

eingelegte Kirschen | Baiser

10,50€

HAUSGEMACHTES BAKLAVA

Mandeln | Pistazieneis

9,00€

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE

Salted Caramel Eis

9,50€

APFELCRUMBLE

Lübecker Marzipan | Bourbon-Vanilleeis

10,50€

KUGEL EIS

fragen Sie nach unserer Auswahl!

3,00€

mit Heider Bio-Eierlikör

+4,50€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Chutney | Hausbrot

17,50€