



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:
KFT-Tönning, Hummer Pedersen, Backensholzer Hof,
Flensburger Fleischkontor
und mehr.

Haben Sie Fragen? Wir beraten Sie gern.

Guten Appetit!
Ihr Team der „Alten Post“

Legende: vegetarisch:  / vegan: 

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

(ALLES AUCH PERFEKT ZUM TEILEN)

KRABBENBROT

Dithmarscher Vollkornbrot | Eiersalat | Büsumer Krabben | Salat 18,50€

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Herbstsalat | bunte Beeten | kandierte Nüsse 14,50€

TÖNNINGER RÄUCHERFISCHVARIATION

Küstenkimchi | Kräutercreme 16,50€

GEBACKENER BIO-CREMEER-KÄSE

heimischer Honig | Trüffelöl 14,50€

QUEERBEET

mariniertes und eingelegtes Gemüse & Kohl |
Küsten-Kimchi | Sesam-Mayo | Ingwer-Curryöl | Crunch 13,50€

SUPPEN

CREMESÜPPCHEN VOM HOKKAIDOKÜBIS 9,50€

Kokosmilch | Rote-Bete-Falafel

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Aioli 12,50€

als Hauptgang + 7,-€

BÜSUMER KRABBENSUPPE 14,50€

Balsamicozwiebeln | Nordseekrabben

ZU ALLEN VORSPEISEN & SUPPEN SERVIEREN
WIR UNSER HAUSBROT

FISCH

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck-Knoblauch-Mandelhobel | Bratkartoffeln **27,00€**
mit Krabben + 9,-€

FISCHVARIATION "ALTE POST"

Seelachsfilet | Bratkartoffeln | Matjes & Zwiebeln | Remoulade **24,50€**
mit Krabben + 9,-€

FANG DES TAGES

Kartoffel-Sauerkraut-Stampf | Dijon-Senfsauce **Tagespreis**

LACHSFILET AUS NACHHALTIGER ZUCHT

Herbstsalate | Kräutercreme | karamellierte Zitrone **27,50€**

DREIERLEI VOM TÖNNINGER MATJES

als Tatar | mit Currysauce | mit Hausfrauensauce |
Drillinge | Herbstsalate **21,50€**

NOCH WAS KLEINES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT  **5,50€**

KLEINER GEMISCHTER SALAT  **6,00€**

SAUERTEIGBROT & AIOLI  **6,50€**

FLEISCH

DITHMARSCHER KOHLROULADE

Specksauce | Kümmel | Salzkartoffeln

22,50€

SPARERIBS AMERICAN STYLE

BBQ Sauce | Coleslaw | Pommes frites

25,50€

CUT DES TAGES

Pommes frites | Café-de-Paris Butter

Tagespreis

EINE FUHRE MIST

Kikok-Hähnchenbruststreifen | Champignons | Zwiebeln |
Crème fraîche | Kartoffel-Twisters

21,50€

GESCHMORTE LAMMHAXE

Thymianjus | geröstete Drillinge | weißer Schmorkohl

31,50€

VEGETARISCH/ VEGAN

„FISCH VOM FELD“

Veganer Backfisch | Pommes frites | Aioli

23,50€

VEGANE KOHLROULADE

Salzkartoffeln | Jus

21,50€

KARTOFFEL-GEMÜSETALER

getrüffelter Wirsing | Microgreens

21,50€

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

LAUWARME EINGELEGTE PFLAUMEN

Germknödel | Vanilleeis

10,50€

DUBAI-SCHOKOLADEN TRIFLE

Pistazie | Engelshaar | Mascarpone | helle & dunkle Schokolade

11,50€

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE

Salted Caramel Eis | kandierte Nüsse

10,50€

KUGEL EIS oder SORBET /

fragen Sie nach unserer Auswahl!

3,00€

mit Heider Bio-Eierlikör +4,50€

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM BACKENSCHOLZER HOF

Chutney | Hausbrot

17,50€