



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

Birnencarpaccio | Wildkräuter | kandierte Nüsse 14,50€

TÖNNINGER RÄUCHERFISCHVARIATION

Küstenkimchi | Kräutercreme 16,50€

GEBACKENER BIO-CREMEER-KÄSE

heimischer Honig | Trüffelöl 14,50€

MARINIERTER ROTKOHLSALAT

Eingelegte Rote Beete | Friesisch Blue | Nusscrunch 14,50€

SUPPEN

TRÜFFEL-PARMESANSÜPPCHEN

frischer Trüffel

11,50€

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Aioli

12,50€

als Hauptgang + 7,-€

BÜSUMER KRABBENSUPPE

Balsamicozwiebeln | Nordseekrabben

14,50€

ZU ALLEN VORSPEISEN & SUPPEN SERVIEREN
WIR UNSER HAUSBROT

FISCH

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Speck-Knoblauch-Mandelhobel | Bratkartoffeln **28,00€**
mit Krabben + 9,-€

FISCHVARIATION "ALTE POST"

Seelachsfilet | Bratkartoffeln | Matjes & Zwiebeln | Remoulade **25,50€**
mit Krabben + 9,-€

FANG DES TAGES

Gebratener Spitzkohl | Drillinge | Dijon-Senfsauce **Tagespreis**

ZWEI TÖNNINGER MATJESFILETS

Bratkartoffeln | Speckböhnchen | Kräuterquark **21,50€**
+1 Matjesfilet + 4,50€

NOCH WAS KLEINES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT  **5,50€**

KLEINER GEMISCHTER SALAT  **6,00€**

SAUERTEIGBROT & AIOLI  **6,50€**

FLEISCH

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE

Dithmarscher Rotkohl | Spätzle | Rotweinjus

24,50€

CUT DES TAGES

Geschmortes Wintergemüse | Drillinge | Kräuterbutter

Tagespreis

TAFELSPITZ VOM RIND

Meerrettichsauce | Kartoffelgratin | Rote Beete Salat

28,50€

GESCHMORTE LAMMHAXE

Thymianjus | Steckrüben-Kartoffelstampf

31,50€

VEGETARISCH / VEGAN

„FISCH VOM FELD“

Veganer Backfisch | Pommes frites | Aioli

23,50€

TRÜFFELTAGLIATELLE

schwarzer Trüffel | Parmesan | Wildkräuter

26,50€

GEBACKENER BLUMENKOHL

Kartoffelgratin | Röstzwiebeln | Kräuteröl

23,50€

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN

Heiße Pflaumen | Vanilleeis

12,50€

SCHOKO-KIRSCH-TRIFLE

Eingelegte Kirschen | Haselnuss | Mascarpone | Schokolade

11,50€

APFELCRUMBLE-TARTE

Walnusseis | kandierte Nüsse

10,50€

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-ROHMILCHKÄSE-AUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Chutney | Hausbrot

17,50€