



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 Erzeugern und Partnern: KFT-Tönning, Hummer Pedersen, Backensholzer Hof, Flensburger Fleischkontor & 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 2.0

Dithmarscher Vollkornbrot | Büsumer Krabben |  
Zitronenmayo | Wildkräuter

20,50€

## MEZZE



Falafel | Humus | Radieschen | Gurken | Sesam-Mayo

15,50€

## QUEERBEET



mariniertes und eingelegtes Gemüse & Kohl |  
Küsten-Kimchi | Sesam-Mayo | Ingwer-Curryöl | Crunch

13,50€

## TOMATENSALAT



Ziegenkäsecrumble | Schalotten | Basilikumpesto

15,50€

# SUPPEN

## KLARE TOMATENSUPPE

Crêperöllchen mit Kräuter-Rindfleischfüllung

11,50€

## NORDSEE-BOUILLABAISSSE

Aioli

12,50€

als Hauptgang +7,-€

## BÜSUMER KRABBENSUPPE

Nordseekrabben

14,50€

ZU ALLEN VORSPEISEN & SUPPEN SERVIEREN  
WIR UNSER HAUSBROT

# FISCH

## NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Bratkartoffeln | Erbsenpüree | Senfkörner | Speckchips | Zitronenöl **30,50€**  
mit Krabben **+9,-€**

## FISCHVARIATION "ALTE POST"

Seelachsfilet | Bratkartoffeln | Matjes & Zwiebeln | Remoulade **27,50€**  
mit Krabben **+9,-€**

## FANG DES TAGES

Weißer Bohnen-Salsa | Tomate | Lauchzwiebel  
Limetten-Joghurt-Espuma | Hausbrot **Tagespreis**

## NORDSEE-PASTA

Linguine | Krabben | Queller | Räucherforelle | Rieslingsauce **29,50€**

## HERINGSTELLER

Matjes | saurer Brathering | Apfel-Zwiebel Crème fraîche |  
Bratkartoffeln **25,50€**

## NOCH WAS KLEINES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT  **5,50€**

KLEINER GEMISCHTER SALAT  **6,00€**

HAUSBROT & MEERSALZBUTTER  **6,50€**

# FLEISCH

## SCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN „WIENER ART“

Parmesankartoffeln | frittiertes Rucola

27,50€

## CUT DES TAGES

Spitzkohl aus dem Ofen an Weißwein-Kräuterrahm |  
geröstete Drillinge

Tagespreis

## SPARERIBS

BBQ-Lack | gegrillte Ananas | Pommes frites

29,50€

## HALBES KIKOK-HÄHNCHEN AUS DEM OFEN

Gefüllte Potato Skins | Minze-Joghurt-Dip

28,50€

# VEGETARISCH / VEGAN

## „FISCH VOM FELD“

Veganer Backfisch | Pommes frites | Aioli

23,50€

## SPITZKOHL AUS DEM OFEN

Weiß-Bohnen-Salsa | Parmesankartoffeln

23,50€

## HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GEMÜSETALER

Tomatensugo | Paprika | Basilikumpesto

24,50€

# SÜßES ZUM ABSCHLUSS

## STACHELBEERTARTE

Baiserhaube | Zitronensorbet

13,50€

## PFIRSICH-NEKTARINEN-TRIFLE

Mascarpone | weiße Schokolade | Crunch

12,50€

## HAUSGEMACHTES BAKLAVA

Schwarzes Sesameis | Mandeln

13,50€

## CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE

Walnusseis | kandierte Nüsse

13,50€

## KUGEL EIS oder SORBET /

fragen Sie nach unserer Auswahl!

3,00€

mit Heider Bio-Eierlikör +4,50€

# KÄSE

## BIO-ROHMILCHKÄSEAuswahl VOM BACKENSHOLZER HOF

Chutney | Hausbrot

17,50€