



Lieber Gast,
schön, dass Sie bei uns sind!

Wir sind ein seit vier Generationen und über 135 Jahren
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.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

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

19,5

QUEERBEET

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

13,5

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Grüner Spargel | Melone | Katenschinken | Olivensalz

15,5

KNACKIGER FRÜHLINGSSALAT

Wildkräuter | Radieschen | Frühlingslauch | Möhrchen

9,5

mit Garnelen oder Burrata je +7,5

SUPPEN

KAROTTEN-INGWER-SÜPPCHEN

Crème-fraîche | geröstete Mandelhobel

11,5

NORDSEE-BOUILLABAISSE

Nordseefisch | Aioli

12,5

als Hauptgang +7,-

BÜSUMER KRABBENSUPPE

Nordseekrabben

14,5

ZU ALLEN VORSPEISEN & SUPPEN SERVIEREN
WIR UNSER HAUSBROT

FISCH

FISCHVARIATION "ALTE POST"

Seelachsfilet | Bratkartoffeln | Matjes & Zwiebeln | Remoulade **27,5**
mit Krabben +9,-

MATJESFILTES „FRÜHLING“

Apfel-Zwiebel-Joghurt | Kartoffelrösti | Kresse **23,5**

FANG DES TAGES

Zitronenrisotto | Erbsen | Minze | Röstzwiebel |
Sauce Beurre Blanc | konfierte Zitrone **Tagespreis**

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Kräuterkartoffeln | Senfkörner | Speckchips | Zitronenöl **31,5**
mit Krabben +9,-

NOCH WAS KLEINES DAZU?

KLEINER GRÜNER SALAT  **5,5**

KLEINER GEMISCHTER SALAT  **6,0**

HAUSBROT & MEERSALZBUTTER  **6,5**

FLEISCH

FEINE BRATWURST

VOM DITHMARSCHER STROHSCHWEIN

Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus | Röstzwiebeln 18,5
mit Extrawurst +6,-

CUT DES TAGES

Rosmarin-Böhnchen | geröstete Drillinge | Kräuterbutter

Tagespreis

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

grüner Spargel | Kartoffelpüree | eigene Jus 31,5

CORDON BLEU VOM KIKOK-HÄHNCHEN

gefüllt mit Bio-Deichkäse & Kochschinken |
Preiselbeerrahm | Pommes frites 26,5

VEGETARISCH / VEGAN

GEMÜSE-KARTOFFELTALER

Sauerkraut | Sauce Beurre Blanc 20,5

ZITRONENRISOTTO

Erbsen | Minze | Röstzwiebeln 24,5

FISCH VOM FELD

Veganer Backfisch | Pommes frites | vegane Aioli 24,5

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

KOKOS PANNA COTTA

Zitronensauce | Minze

11,5

BEEREN-TRIFLE

Waldbeeren | Mascarpone | weiße Schokolade

12,5

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE

Passionsfruchteis | kandierte Nüsse

15,5

KUGEL EIS oder SORBET /

fragen Sie nach unserer Auswahl!

3,5

mit Heider Bio-Eierlikör +4,5

KÄSE

BIO-ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Chutney | Hausbrot

18,5