



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 wie KFT-Tönning,
Hummer Pedersen, Backensholzer Hof,
Flensburger Fleischkontor & mehr.

Haben Sie Fragen? Wir helfen Ihnen gern.

Guten Appetit!
Ihr Team der „Alten Post“

PS: Sie planen eine Firmen- oder Familienfeier? Wir beraten Sie
gerne persönlich und schaffen den passenden Rahmen für
Ihren besonderen Anlass.

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Legende: vegetarisch: 🌿 / vegan: 🌿🌿

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

(ALLES AUCH PERFEKT ZUM TEILEN)

KRABBENBROT 2.0

Dithmarscher Vollkornbrot | Büsumer Krabben |
Creme von bunten Beeten | marinierte Beete

19,5

QUEERBEET



mariniertes und eingelegtes Gemüse & Kohl |
Küsten-Kimchi | Limetten-Hummus | Ingwer-Curryöl | Crunch

13,5

GEBACKENER URSTROMTALER



(Bio-Weichkäse aus Kuhrohmlach)

Heimischer Honig | Trüffelöl

15,5

TATAR VON DER LACHSFORELLE

Schalotten | Meerrettichschaum | Kräuteröl

16,5

SUPPEN

LAUWARMES ERBSEN-KARTOFFELSÜPPCHEN



Nussbutter | Forellenkaviar | Crème-fraîche Schaum

12,5

NORDSEE-BOUILLABAISSSE

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,-

HERINGSTELLER

Kräutermatjes | Matjes „natur“ | Bismarckhering |
Kartoffelrösti | Apfel-Zwiebel-Sauce 23,5

FANG DES TAGES

Sommersalat | hausgemachtes Tomatenpesto | Hausbrot
Tagespreis

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

Bratkartoffeln | Mandelhobel | Speck | Knoblauch 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

Bohnen-Mais-Kartoffel-Cassoulet | Guacamole

Tagespreis

HÄHNCHENKEULE AUS DEM OFEN

gerösteter wilder Brokkoli | Hashbrown-Fries | eigene Jus 23,5

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Gurkensalat | Bratkartoffeln | Preiselbeeren 29,5

VEGETARISCH / VEGAN

GEMÜSE-KARTOFFELTALER

Mais-Bohnen-Cassoulet | Guacamole 20,5

ZITRONENPASTA

Spinat | gratinierter Ziegenkäse | konfierte Zitrone
Walnusscrunch 22,5

FISCH VOM FELD

Veganer Backfisch | Pommes frites | vegane Aioli 24,5

SÜßES ZUM ABSCHLUSS

KOKOS PANNA COTTA

Cassis | Minze

11,5

RHABARBER-TRIFLE

Rhabarber | Mascarpone | weiße Schokolade | Streusel

12,5

CRÈME BRÛLÉE VON DER SCHOKOLADE

Waldfrucht-Sorbet | 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