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? Auch zu Allergenen.
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.

Legende: vegetarisch: / vegan:
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

VORSPEISEN & SUPPEN

(alles auch perfekt zum Teilen)

HAUSBROT
luftig aufgeschlagene Meersalzbutter 6,5

KRABBENBROT
Dithmarscher Vollkornbrot | Büsumer Krabben |
knuspriges Spiegelei | Kohlsalat 19,5

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
Wildkräutersalat | Walnuss |
Granatapfeldressing & -kerne 13,5

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL
Schwarzer Rettich | Blumenkohlcreme |
Nussbutterschaum 16,5

KÜRBIS CRÈME BRÛLÉE
mariniertes Kohlrabicarpaccio 14,5

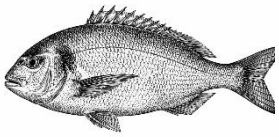
BÜSUMER KRABBENSUPPE
Nordseekrabben 14,5

KÜRBISCREMESUPPE
Steirisches Öl | geröstete Kürbiskerne 11,5

GEBUNDENE FISCHSUPPE
Nordseefisch | Dill | Kräuteröl 12,5
als Hauptgang + 7,–

ZU ALLEN VORSPEISEN & SUPPEN SERVIEREN
WIR UNSER HAUSBROT

FISCH

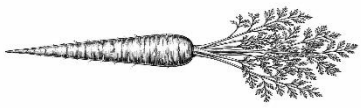


FISCHVARIATION «ALTE POST»
Seelachsfilet | Bratkartoffeln |
Matjes & Zwiebeln | Remoulade 27,5
mit Krabben +9,–

NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN
Bratkartoffeln | Mandelhobel | Speck | Knoblauch 31,5
mit Krabben +9,–

MATJESFILETS
Speckböhnchen | Rösti | Kräuterquark 24,5

VEGETARISCH



KÜRBISGNOCCHI
gebratener Palmkohl | Sauce und Chip vom Parmesan 22,5

« FISCH VOM FELD »
veganer Backfisch auf Gemüsebasis | Pommes frites | Aioli 21,5

FLEISCH

STEAK FRITES
Pommes frites | Sauce Béarnaise — Tagespreis

SCHWEINEFILET IM WIRSINGMANTEL
getrüffelter Rahmwirsing | Pommes Carrées — 28,5

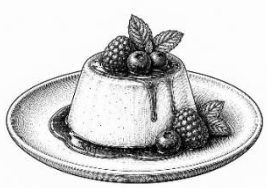
WIENER SCHNITZEL VOM KALB
roh marinierter Apfel-Kohlsalat | Bratkartoffeln | Preiselbeeren — 29,5

BEILAGEN

je 4,5

POMMES FRITES
BRATKARTOFFELN
CREMIGER KARTOFFELSTAMPF
GETRÜFFELTER RAHMWIRSING
SPECKBÖHNCHEN
APFEL-KOHLSALAT
KLEINER HERBSTSALAT

SÜßER ABSCHLUSS



PFLAUMENTRIFLE
eingelegte heimische Pflaumen | Mascarponecreme |
Crumble | geröstete Mandeln 11,5

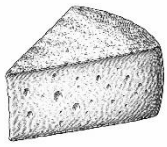
« SWEET & SALTY »
Süß marinierter Chinakohl | eingelegte Feigen |
Ziegenkäseeis 10,5

STEIRER EIS
Vanilleeis | Kürbiskernöl | Vanillesalz 8,5

CRÈME BRÛLÉE VON DER VANILLE
Valrhona-Schokoladeneis | 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