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

MEERESFRÜCHTE-BRUSCHETTA
geröstetes Sauerteigbrot | Meeresfrüchte | Chiliöl
Kresse | eingelegte Tomaten | Deichkäse | Zitronenmayo — 15,5

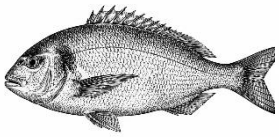
BÜSUMER KRABBENSUPPE
Nordseekrabben — 14,5

TRÜFFEL-PARMESAN SÜPPCHEN
Kräuteröl — 12,5

NORDSEE BOUILLABAISSE
Nordseefisch | Aioli — 14,5
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 | Kürbispüree | Speck

Limettenöl | konfierte Zitrone

31,5

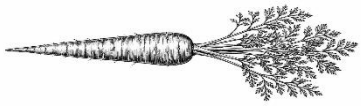
mit Krabben +9,–

FANG DES TAGES
Gerösteter Spitzkohl | Lauch-Kartoffelstampf

Nussbutterschaum | Schnittlauch

Tagespreis

VEGETARISCH



KÜRBISRAVIOLI
Frittierter Rucola | Sauce und Chip vom Parmesan

22,5

GEMÜSESTRUDEL
Tomatensugo | Wildkräutersalat | Deichkäse

23

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

21,5

FLEISCH

BRATEN DER WOCHE
gebratene Serviettenknödel |
Sesam-Honig-Rosenkohl | Jus 23,5

STEAK FRITES
Pommes frites | tomatisierte Sauce Béarnaise
Babyspinat | eingelegte Tomaten Tagespreis

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE
Spätzle | Rotkohl | Jus 27,5

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
Bacon-Bohnensalat | Bratkartoffeln 29,5
dazu Preiselbeeren +2,-

BEILAGEN

je 4,5

POMMES FRITES
BRATKARTOFFELN
CREMIGER KARTOFFELSTAMPF
HONIG-SESAM-ROSENKOHL
BACON-BOHNENSALAT
KLEINER HERBSTSALAT

SÜßER ABSCHLUSS

EINGELEGTE PFLAUMEN
eingelegte heimische Pflaumen | Mascarponecreme |
Crumble | geröstete Mandeln 11,5

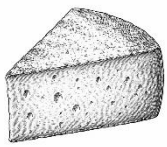
COOKIE SANDWICH
Hausgemachte Cookies | Bratapfeleis | Schlagsahne 10,5

APFELBEIGNETS
Warme Schokoladensauce | 14,5

CRÈME BRÛLÉE VON DER BIRNE
Sanddorn-Sauerrahmeis | 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