

Suppen

Büsumer Krabbensuppe mit Baguette	6,90€
Bouillon von Nordseefischen mit Fischfilet, Krabben, Miesmuscheln und Baguette	8,10€
Tagessuppe	3,90€

Vorspeisen & Salate

Matjestatar mit Schwarzbrot fein gehackt mit frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln	10,50€
Riesengarnelen aus Meerwasserzucht auf Salat in Knoblauch-Olivenbutter gebraten, dazu Baguette	12,50€
Mit Akazienhonig gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalat mit Himbeervinaigrette, dazu Baguette	10,90€
Kleiner gemischter Salat	2,90€

Dithmarscher Spezialitäten

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Salzkartoffeln	11,90€
Matjesfilet mit Sahnemeerrettich dazu Preiselbeeren und Salzkartoffeln	12,90€
Brathering süßsauer eingelegt mit roten Zwiebeln, kleinem Salat und Bratkartoffeln	11,50€
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	11,90€
Labskaus „Seemanns Art“ mit Matjesfilet, Rote Bete und Spiegelei	11,50€

Für Liebhaber von Büsumer Krabben

Krabbencocktail „Alte Post“ mit 70g Krabben, Früchten und würziger Cocktailsauce	19,50€
Kraftbrot 100g Krabben auf Vollkornbrot mit Spiegelei und Salat	20,90€
Krabbenrührei mit 100g Krabben, dazu Bratkartoffeln und Salat	20,90€

Aus dem Netz & von der Angel

(unsere Fische sind nur aus nachhaltiger Zucht und
Langleinenfang)

„Alte Post“ Teller 13,90€
gebratenes Fischfilet auf Bratkartoffeln, garniert mit Büsumer Krabben,
dazu ein Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Salatbeilage

Scholle im Ganzen gebraten

mit zerlassener Butter 13,90€
„Finkenwerder Art“ mit krossen Speckwürfeln 14,90€
„Büsumer Art“ mit Büsumer Krabben 18,90€

Dazu servieren wir hausgemachten Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln

Schollenfilets in Eihülle gebraten 14,90€
dazu pfannengeschwenkte Zwergtomaten und Junglauch mit Salzkartoffeln

Pannfisch „Büsumer Art“ 14,90€
Drei Fischfilets in körniger Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

Zanderfilet im Kräutermantel 16,90€
auf frischer Pastarolle mit Weißweinschaum

Lachsfilet in Pernod-Zitronensud gegart 16,90€
auf feinem Ratatouille mit Kartoffelschnee

Von Wiese & Deich

Rumpsteak vom Dithmarscher Galloway Rind mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat	21,50€
Lammrücken im Ganzen gebraten auf frischer Trüffelpasta und geschmortem Gemüse	19,90€
Geschmorter Deichlammkeulenbraten in eigener Sauce, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	12,90€
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und kleinem Salat	13,90€
Steak vom Friesenschwein mit Pfeffersauce, dazu Schmorgemüse und Kroketten	15,90€
Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce mit Buttergemüse und Salzkartoffeln	14,90€

Vegetarisch

Frische Pasta in Knoblauch-Olivenöl mit frischen Kräutern	8,90€
Bauernomelette mit Gemüse und Champignons	10,90€
In Weinteig gebackenes Gemüsetartelette auf Eisbergsalat mit hausgemachter Sour Cream	11,90€

Süßes zum Abschluss

Dithmarscher Rote Grütze mit Schlagsahne	3,90€
Zweierlei Mousse au Chocolat auf rotem Fruchtspiegel	5,90€
Frisch gebackene Waffel mit Zimt & Zucker	2,90€
mit einer Kugel Vanilleeis	3,90€
mit heißen Kirschen	4,40€
mit Dithmarscher Rote Grütze	3,90€