



GENUSS ERLEBEN

Unser Qualitätsanspruch geht einher mit Zeit, Sorgfalt und der Regionalität unserer Produkte – Lassen Sie sich verwöhnen von unserer modernen Küche in skandinavischem Wohlfühlambiente.

André Alain Kumpf
Küchenchef

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag: 17.00 – 21.00 Uhr

 Unsere vegetarischen Gerichte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Bei Fragen oder Wünschen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

STARTERS

SUPPEN & VORSPEISEN

Schaumsuppe vom Knollensellerie  7,90 €
Mit Trüffelöl

Flensburger Krabbensuppe 8,90 €
Mit Nordseekrabben

Caprese  11,90 €
Mozzarella auf Tomaten-Carpaccio mariniert mit Olivenöl & Taggiasca Oliven

Vorspeisenvariation 13,90 €
Honigmelone mit Serrano Schinken, Datteln im Speckmantel & Oliven

Crispy Tempura Garnele 14,90 €
Mit Wasabi-Dip, Ingwer & Yuzusauce

Carpaccio vom Rind 14,90 €
Scheiben vom Rind, mariniert mit Trüffelöl, Rucola, Grana Padano & Champignons

Pikantes Lachs Tatar 14,90 €
Mit Avocado, Wakame & Linsen-Chips

MAINS

SALATE

Gartensalat  12,90 €
Bunte Salatmischung mariniert mit hausgemachtem Joghurtdressing & gerösteten Nüssen

Salat „AP Style“  12,90 €
Bunte Salatmischung mariniert mit hausgemachtem Sahnedressing, Oliven, Zwiebeln & Radieschen

Caesar Salat 13,90 €
Römersalatherzen mariniert mit hausgemachtem Parmesan-Dressing, Bacon, eingelegten Zwiebeln & Linsen-Chips

WAHL
WEISE

Gegrillte Hähnchenbruststreifen + 4,90 €

Nordseekrabben + 7,90 €

Black Tiger Garnelen + 7,90 €

BURGER

Zu jedem Burger servieren wir AP Pommes Frites.

Classic Cheeseburger (medium) 15,90 €

200 G Husumer Rinderhack überbacken
mit mittelaltem Gouda & roten Zwiebeln

Chicken Burger 15,90 €

In Panko gebackene Maispoularde,
Mango Chutney, Kokos & Chili Mayonnaise

Beyond Meat Burger 15,90 €

Gebratener Burger aus 100 % Erbsen-
protein belegt mit frischen Tomaten, knackigem
Salat, Avocado-creme & Tomatensalsa

Alte Post Burger (medium) 16,90 €

200 G Husumer Rinderhack mit
gegrilltem Bacon, rotem Cheddar, gebratenen
Zwiebeln & Chipotle Mayonnaise

PASTA

Rigatoni „Alte Post“ 14,90 €

In sahniger Tomatensauce mit
Prosciutto & Champignons

Spinat-Quinoa-Tortellini 15,90 €

Geschwenkt in Rucola-Pesto
& Kirschtomaten

Tagliatelle „Salmone“ 15,90 €

In Weißweinsauce mit
gebratenen Lachswürfeln

Trüffel Gnocchi 18,90 €

In einer feinen Trüffel-Sahne-
Sauce & Grana Padano

Spaghetti „aglio e olio“ 19,90 €

Mit frischem Basilikum & gebratenen
Black Tiger Garnelen (pikant)

AUS DER PFANNE

Gebratene Maishähnchenbrust 18,90 €

Auf cremigem Nudel-Safran Risotto

Schnitzel „Wiener Art“ 18,90 €

Mit Bratkartoffeln & Dill-Gurkensalat

Cordon Bleu 19,90 €

Putenschnitzel gefüllt mit Edamer & Schinken, dazu Pommes Frites & ein kleiner Gartensalat

Fish & Chips 19,90 €

Gebackenes Seelachsfilet auf Kräuterremoulade & Bratkartoffelsalat

TYPISCH NORDISCH

Hausgemachtes Sauerfleisch 15,90 €

Mit Remouladensauce, Bratkartoffeln & Salatbeilage

Matjesfilet „Hausfrauenart“ 18,90 €

Mit Bratkartoffeln & Rahmgurkensalat

VOM KUTTER

Norwegisches Lachsfilet 24,90 €

Auf der Haut gebraten mit gegrilltem grünen Spargel, Rosmarinkartoffeln & Weißweinsauce

Gebratenes Zanderfilet 26,90 €

An Venezianischer Sauce, dazu Parmesan-Spinat & Butterkartoffeln

Dreierlei vom Kutter 28,90 €

Flensburger Pannfisch, Matjesfilet, Garnelenspieß, dazu Bratkartoffeln & ein kleiner Gartensalat

Fangfrisches Dorschfilet 29,90 €

In Rosmarinöl gebraten mit Dijon-Senf-Sauce, Kräuterkartoffeln & einem kleinen Gartensalat

Seeteufel-Medaillons 30,90 €**in Serrano Schinken**

An Salbeisauce, Kräutersaitlingen & Rosmarinkartoffeln

VOM LAVASTEINGRILL

Zu allen Lavastein Gerichten servieren wir AP Pommes Frites, Kräuterbutter & würzige Steaksauce.

220 G Husumer Rumpsteak* 27,90 €
Kräftiger Geschmack, kleiner Fettrand

250 G Husumer Rib Eye Steak* 31,90 €
Markanter Fettkern, saftig im Geschmack

230 G Husumer Filetsteak* 34,90 €
Zarter, feiner Geschmack

UNSER
TIPP

250 G Pommersches Rind 42,00 €
Entrecôte DRY AGED*
Fünfwöchige Reifung am Knochen serviert mit Café de Paris Butter & Rosmarinkartoffeln

*Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von einem regionalen Lieferanten. Das Fleisch für die Husumer Steakware von jungen, ausgesuchten Rindern erhält eine mindestens 2 Monate lange Reifung, wodurch das Fleisch besonders zart und durch die feine Marmorierung besonders saftig bleibt.

BEILAGEN & SALATE DIPS & SAUCEN

Wählen Sie zusätzlich zu Ihrem Gericht:

Bratkartoffeln mit Speck 6,90 €

Gebackene Rosmarinkartoffeln 6,90 €

Blattspinat 5,90 €
Überbacken mit Grana Padano

AP Pommes Frites 5,90 €

Kleiner Gartensalat 5,90 €

Rahmgurkensalat 5,90 €

Gebratene Champignons & Zwiebeln 6,90 €

Saisonales Pfannengemüse 6,90 €

Gegrillter grüner Spargel 7,90 €

Trüffel Pommes 8,90 €
Mit Grana Padano & Trüffel Mayonnaise

Chipotle Mayonnaise 0,90 €

Avocadocreme 2,90 €

Pfefferrahmsauce 3,90 €

Trüffel Mayonnaise 3,90 €