



Unsere vegetarischen und veganen Gerichte sind entsprechend gekennzeichnet. Bei Fragen oder Wünschen wendet euch bitte an unseren Service.

GUT GEFRAGT

Da ist sie, unsere neue Karte. Was war dir bei der Entwicklung wichtig?

„Das Gefühl von norddeutscher Heimat. Flensburg ist eine historische Hafenstadt – da darf Fisch nicht fehlen. Und zugleich möchten wir unseren Gästen mit saisonal wechselnden Angeboten immer wieder die Chance bieten, etwas Neues auf der Karte zu entdecken.“

Lars Dase

Küchenchef & Team

VORSPEISEN

- 3-Stunden-Ei** 15,50 €
mit grünem Spargel, Quinoa,
Parmesan und Trüffel ^{1,4,5,7,8,9,12}
- Sashimi vom hausgebeizten Lachs** 17,00 €
mit Crème fraîche, Zitrone, Gurke
und Kaviar ^{1,2,5,7,9,11,12}
- Tatar vom Rind** 17,50 €
mit Wachteleivinaigrette,
Röstzwiebeln, eingelegten Zwiebeln,
Trüffelmayonnaise und Lauchöl ^{1,5,7,8,9,11,12}

VEGAN

- Blattsalat** 12,00 €
mit frischen Erbsen, Radieschen,
Granny Smith, Senf und Knäckebrot ^{5,6,7,8,9,11,12}
- Gebackene Aubergine** 14,50 €
mit Humus, Limettenmayonnaise,
Erdnussalsa und Sesamchip ^{5,6,7,8,9,11,12}

HAUPTSPEISEN

Tagliatelle mit Lachs	19,00 €
dazu Tomaten, wilder Brokkoli und Basilikum ^{1,2,4,5,7,8,9}	
Alte Post Burger	22,00 €
mit Bacon, Käse, Schmorzwiebeln, BBQ-Sauce, Krautsalat und „Amazing Fries“ ^{1,4,5,7,9,11,12}	
Wiener Schnitzel	26,00 €
mit Kartoffel-Gurkensalat ^{1,4,5,7,9,11}	
Roulade vom Rind	27,00 €
mit Selleriecreme, Heurauchgemüse und Jus ^{4,5,7,9,11}	
Satruper Kalbsbäckchen	28,00 €
mit Creme von der Petersilienwurzel, eingelegter Roter Bete und Wildkräutern ^{4,5,7,9,11}	
Seeteufel	28,00 €
mit Risotto, Spinat, Pilzen, Tomaten und Weißweinschaum ^{2,3,4,5,7,9,11}	
Kabeljau	29,00 €
mit Zuckerschoten, Möhren, Perlzwiebeln, Radieschen, grünem Spargel und Buttermilch ^{2,4,5,7,9,11,12}	

GRILL

Husumer Rinderfilet 38,00 €

Pommersches Entrecôte 39,00 €
(dry aged)

mit Café de Paris Butter, Rosmarinjus,
geschmorten Schalotten, Karottencreme
und jungen Kartoffeln ^{5,7,9,11}

VEGETARISCH & VEGAN

Spaghetti 17,00 €

mit Pilzen, Rucola
und Parmesan ^{1,4,5,7,8,9,12}

Blumenkohl confiert 25,00 €

mit Blumenkohlcreme, Oliven,
Amalfi Zitrone und Haselnüssen ^{5,7,8,9,12}

DESSERT

Crème brûlée 9,50 €
mit Cassissorbet ^{1,4,7,8,9}

Cheesecake 11,00 €
mit Sorbet, Espuma und
Gelee von der Erdbeere ^{1,4,8,9}

Lars' Milchschnitte 11,50 €
Schokoladenbiskuit, Milchcreme,
Himbeergel, Himbeersorbet ^{1,4,7,8,9}

GOURMETEIS

je Kugel 3,50 €
Vanille, Schokolade,
Erdbeere und Zitrone ^{1,4,7,8,9}

ALLERGENE

1: Ei | 2: Fisch | 3: Krebstiere | 4: Milch & Laktose | 5: Sellerie
6: Sesamsamen | 7: Schwefeloxid & Sulfite | 8: Nüsse & Schalenfrüchte | 9: Glutenhaltiges Getreide | 10: Lupine | 11: Senf
12: Sojabohnen | 13: Weichtiere.

Bei weiteren Fragen steht unser Service euch gerne zur Verfügung.