



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 <sup>1,4,5,7,8,9,12</sup>
- Sashimi vom hausgebeizten Lachs** 17,00 €  
mit Crème fraîche, Zitrone, Gurke  
und Kaviar <sup>1,2,5,7,9,11,12</sup>
- Tatar vom Rind** 17,50 €  
mit Wachteleivinaigrette,  
Röstzwiebeln, eingelegten Zwiebeln,  
Trüffelmayonnaise und Lauchöl <sup>1,5,7,8,9,11,12</sup>

---

## VEGAN

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

# HAUPTSPEISEN

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

---

## GRILL

**Husumer Rinderfilet** 38,00 €

**Pommersches Entrecôte** 39,00 €  
(dry aged)

mit Café de Paris Butter, Rosmarinjus,  
geschmorten Schalotten, Karottencreme  
und jungen Kartoffeln <sup>5,7,9,11</sup>

---

## VEGETARISCH & VEGAN

**Spaghetti** 17,00 €

mit Pilzen, Rucola  
und Parmesan <sup>1,4,5,7,8,9,12</sup>

**Blumenkohl confiert** 25,00 €

mit Blumenkohlcreme, Oliven,  
Amalfi Zitrone und Haselnüssen <sup>5,7,8,9,12</sup>



# DESSERT

**Crème brûlée** 9,50 €  
mit Cassissorbet <sup>1,4,7,8,9</sup>

**Cheesecake** 11,00 €  
mit Sorbet, Espuma und  
Gelee von der Erdbeere <sup>1,4,8,9</sup>

**Lars' Milchschnitte** 11,50 €  
Schokoladenbiskuit, Milchcreme,  
Himbeergel, Himbeersorbet <sup>1,4,7,8,9</sup>

---

## GOURMETEIS

**je Kugel** 3,50 €  
Vanille, Schokolade,  
Erdbeere und Zitrone <sup>1,4,7,8,9</sup>



---

## 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.