



ALTES POSTAMT SELLIN  
RESTAURANT

PREVIEW

**Restaurant Altes  
Postamt Sellin**



**Gemeinsam erleben.**

LIEBE GÄSTE IM ALTEN POSTAMT,

BEVOR SIE SICH ZURÜCKLEHNEN UND ES SICH GEMÜTLICH MACHEN, MÖCHTEN WIR IHNEN GERNE NOCH EIN PAAR INFORMATIONEN GEBEN.

SIE ZUFRIEDEN ZU STELLEN UND IHNEN GEMÜTLICHE STUNDEN ZU BEREITEN, ERFÜLLT UNS MIT FREUDE UND STOLZ.

BEI DER ZUBEREITUNG UNSERER SPEISEN ACHTEN WIR BESONDERS AUF DIE VERWENDUNG QUALITATIV HOCHWERTIGER, SOWIE HEIMISCHER UND FRISCHER PRODUKTE.

BITTE BEACHTEN SIE DAS ES ZU WARTEZEITEN KOMMEN KANN. LEIDER KÖNNEN WIR NICHT ALLE SPEISEN FREI VON ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN REICHEN. GERNE LEGEN WIR IHNEN AUF NACHFRAGE EINE KARTE MIT DEN BEI UNS VERWENDETEN ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN VOR.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND GUTEN APPETIT.



IHR POSTAMT-TEAM

## VORSPEISEN

- 10. Kleiner gemischter Salat** 5,90 €  
frischer grüner Salat der Saison mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, serviert mit einem Essig-Öl Dressing  
5,11
- 11. Fruchtige Tomatensuppe** 6,90 €  
hausgemacht, aus sonnenverwöhnten Tomaten, mit Sahne verfeinert  
17
- 14. Gebackener Camembert** 9,90 €  
mit fruchtiger Preiselbeersosse auf Salat serviert und mit ofenfrischem Brot
- 15. Postamtspieße** 12,90 €  
in Knoblauchöl gebratene Garnelen, serviert auf Salat und einer süßen Honig-Dill-Senf Soße  
5,11
- 16. Fischsuppe** 6,90 €  
hausgemacht

## SALATE

- 20. Großer Gemischter Salat** 10,90 €  
frischer grüner Salat der Saison mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, serviert mit Dressing und ofenfrischem Brot
- 21. Großer Rucola Salat** 11,90 €  
frischer Rucola mit Kirschtomaten und Pinienkernen, verfeinert mit Parmesan, serviert mit Dressing und ofenfrischem Brot
- 22. Großer Postamt Salat** 17,90 €  
frischer grüner Salat der Saison mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln, wahlweise mit gebratenen Garnelen und Lachsfiletstücken oder Serrano Schinken mit Parmesan, serviert mit Dressing und ofenfrischem Brot  
2,3,8,15,16

Dressing wahlweise: Essig-Öl (5,11), Joghurt (5,11) oder Balsamico (5,11)

## FLAMMKUCHEN

- 30. Flammkuchen Lauch und Speck** 10,90 €  
mit Crème fraîche, Lauchzwiebeln und Speck  
2,3,4,7,8,15,16
- 31. Flammkuchen mit Rucola** 13,90 €  
mit Crème fraîche, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan  
2
- 34. Flammkuchen mit Garnelen und Lachs** 17,90 €  
mit Crème fraîche, gebratenen Garnelen, Lachsfiletstücken und Lauch



# BURGER

## **40. Hamburger** 11,90 €

klassischer, saftiger Beef Burger mit Fleischtomaten und Gurkenscheiben, sowie frischen Zwiebeln und knackigem Salat, serviert mit Spezial Pommes  
2,3,4,7,8,15,16

## **41. Cheeseburger** 12,90 €

klassischer, saftiger Beef Burger mit Cheddar-Käse, Fleischtomaten und Gurkenscheiben, sowie Zwiebeln und knackigem Salat, serviert mit Spezial Pommes  
2,3,4,7,8,15,16

## **42. Veggie Burger**



fleischloser Burger mit Camembert Käse, fruchtiger Preiselbeersöße und knackigem Rucola, serviert mit Spezial Pommes  
2,17

## **43. BBQ-Burger** 14,90 €

saftiger Beef Burger mit knusprigem Bacon, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Fleischtomaten und Gurkenscheiben, sowie rauchiger BBQ Soße, serviert mit Spezial Pommes  
2,3,4,5,7,8,11,15,16

SAUCEN: TOMATENKETCHUP UND MAYONNAISE 0,50 €

# NUDELN

## **50. Tagliatelle mit Tomatensoße** 9,90 €

mit hausgemachter Tomatensoße und Parmesan verfeinert  
3,17

## **52. Tagliatelle mit Pesto** 13,90 €

mit italienischem Pesto, Pinienkernen und Parmesan verfeinert  
2

## **53. Tagliatelle mit Käse-Sahne-Soße** 15,90 €

mit hausgemachter Käse-Sahne-Soße, verfeinert mit Serrano Schinken  
3,8,15

## **54. Tagliatelle mit Garnelen und Lachs** 18,90 €

mit Garnelen und Lachsfiletstücken, gebraten in Knoblauchöl, verfeinert mit Kräutern und Parmesan



# FLEISCH

- 60. Wiener Schnitzel** 12,90 €  
knuspriges Schnitzel Wiener Art, serviert mit Spezial Pommes oder Rosmarinkartoffeln und dazu ein kleiner Salat  
3,17
- 61. Paprika Schnitzel** 15,90 €  
knuspriges Schnitzel mit Gemüse in fruchtig pikanter Paprikasoße, serviert mit Spezial Pommes oder Rosmarinkartoffeln  
3,17
- 62. Champignon-Rahm Schnitzel** 15,90 €  
knuspriges Schnitzel mit frischen Champignons und Zwiebeln in feiner Rahmsauce, serviert mit Spezial Pommes oder Rosmarinkartoffeln
- 63. Argentinisches Rumpsteak** 24,90 €  
saftiges 200g Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Salat und Spezial Pommes oder Rosmarinkartoffeln

SAUCEN: TOMATENKETCHUP UND MAYONNAISE 0,50 €

# FISCH

- 70. Dorschfilet** 16,90 €  
frisch auf der Haut gebratenes Dorschfilet, serviert mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln und dazu ein kleiner Salat  
Fischsoßen wahlweise: Honig-Senf-Dill Soße (5,11) oder Weißwein Soße (5,11)
- 71. Zanderfilet** 18,90 €  
frisch auf der Haut gebratenes Zanderfilet, serviert mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln und dazu ein kleiner Salat  
Fischsoßen wahlweise: Honig-Senf-Dill Soße (5,11) oder Weißwein Soße (5,11)
- 72. Scholle** 17,90 €  
frisch gebratene Scholle auf Speckbohnen, serviert mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln und dazu ein kleiner Salat  
Fischsoßen wahlweise: Honig-Senf-Dill Soße (5,11) oder Weißwein Soße (5,11)
- 73. Lachsfilet** 18,90 €  
frisch auf der Haut gebratenes Lachsfilet, serviert mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln und dazu ein kleiner Salat  
Fischsoßen wahlweise: Honig-Senf-Dill Soße (5,11) oder Weißwein Soße (5,11)
- 74. Postamt Platte** 21,90 €  
Filets von Lachs, Dorsch und Zander frisch gebraten, 1 Garnelenspieß, serviert mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln und dazu ein kleiner Salat  
Fischsoßen wahlweise: Honig-Senf-Dill Soße (5,11) oder Weißwein Soße (5,11)



## KINDER

**80. Räuberteller** 0,00 €  
wir reichen Besteck und einen Teller, um bei deinen Eltern zu räubern

**81. Pommes** 3,90 €  
2,4

**82. Tagliatelle** 5,90 €  
mit Tomatensoße  
3,17

**83. Fischstäbchen** 6,90 €  
mit Pommes  
2,4

**84. Kinderschnitzel** 6,90 €  
mit Pommes  
2,4

## NACHSPEISEN

**90. Gemischtes Eis** 4,50 €  
mit Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis und Sahne

**91. Warmer Apfelstrudel** 7,90 €  
mit Sahne und Vanillesoße

**93. Warmes Schokoküchlein** 7,90 €  
mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis, Beerenfrüchten und Sahne  
2,4,11



# BIER VOM FASS

<b>Lübzer Pils</b>	0,3l 0,5l
Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen Hopfen-Malzmischung. Gebraut in Mecklenburg-Vorpommern.	3,30 € 4,90 €
<b>Lübzer Schwarzbier</b>	3,30 € 4,90 €
Kastanienbraunes, mild gehopftes, malziges Schwarzbier mit angenehmen Röstaromen. Gebraut mit feinsten Rohstoffen und dem klarsten Wasser aus der unberührten Natur Mecklenburg-Vorpommerns.	
<b>Duckstein Rotblond Original</b>	3,50 € 5,10 €
Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten, die im Zusammenspiel mit den Hallertauer Hopfen für einen angenehm bitteren Abgang sorgen.	
<b>Erdinger Weißbier</b>	3,30 € 4,90 €
Der bayerische Klassiker: Feinwürzig-harmonische Spezialität, vollmundig, wunderbar spritzig. Traditionell in der Flasche gereift. Jeder Schluck macht Lust auf mehr! Auch als Kirsch- oder Bananenweizen möglich!	
<b>Alster</b>	3,30 € 4,90 €
<b>Diesel</b>	3,30 € 4,90 €
1,9,11,17	

## FLASCHENBIER

<b>Lübzer Alkoholfrei</b>	0,33l 0,5l
Mild-herbes Bier mit hopfenbetonter Note. 100% isotonisch und alkoholfrei. Nach Pilsener Brauart gebraut.	3,30 €
<b>Erdinger Dunkel</b>	4,90 €
Ein Weißbier mit Charakter: Malzig mit feinen Röstaromen, erfrischender Ausklang. Die harmonisch ausgewogene Spezialität für alle, die es gerne süffig mögen.	
<b>Erdinger Weißbier</b>	4,90 €
Der bayerische Klassiker: Feinwürzig-harmonische Spezialität, vollmundig, wunderbar spritzig. Traditionell in der Flasche gereift. Jeder Schluck macht Lust auf mehr!	
<b>Erdinger Alkoholfrei</b>	4,90 €
Sportlicher Durstlöscher: Malzaromatisch, leicht süßlich, anregende Bittere, schmeckt vollmundig-frisch.	



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,25l	0,4l	0,75l
<b>Gerolsteiner</b> Naturell oder Medium		2,90 €		6,00 €
<b>Coca Cola</b> 1,9,11,17	2,50 €		4,00 €	
<b>Fanta</b> 1,9,11,17	2,50 €		4,00 €	
<b>Sprite</b> 2,9,11,17	2,50 €		4,00 €	
<b>Bitter Lemon</b> 10,11,17	2,50 €		4,00 €	
<b>Ginger Ale</b> 10,11,17	2,50 €		4,00 €	
<b>Tonic Water</b> 10,11,17	2,50 €		4,00 €	
<b>Eistee</b> Zitrone oder Pfirsich 10,11,17	2,50 €		4,00 €	
<b>Red Bull</b>		3,80 €		
<b>Fruchtsaft</b> Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Kirsch oder Banane	2,50 €		4,50 €	
<b>KiBa</b> Kirsch-Bananensaft	2,50 €		4,50 €	
<b>Saftschorle</b>	2,30 €		4,00 €	



## KAFFEE

**Tasse Café Crema** 2,50 €

**Pott Café Crema** 3,50 €

**Espresso Macchiato** 2,50 €

**Doppelter Espresso Macchiato** 3,50 €

**Cappuccino** 3,90 €

**Latte Macchiato** 4,50 €

## TEE

**Kräutertee mit Fenchel-Anis** 3,30 €

**Rooibostee Orange & Karamell** 3,30 €

**Schwarzer Tee Earl Grey** 3,30 €

**Schwarzer Tee Darjeeling** 3,30 €

**Grüner Tee mit Lemonmyrte** 3,30 €

**Früchtetee Hibiskus & Himbeere** 3,30 €



# WEISSWEIN

<b>Grauburgunder</b>	0,2l 5,90 €	0,5l 12,90 €
Deutschland, Vinision, trocken Fruchtnoten von Apfel, Ananas und Zitrus erfrischen den Gaumen. Ein Hauch von Mandel in einer dezenten Säurestruktur – belebend und anregend.		
<b>Pinot Grigio</b>	5,90 €	12,90 €
Italien, Candelli Amici, trocken Die neue Eleganz Italiens – vollmundig und saftig mit den kraftvollen Aromen von Birne, Apfel und exotischen Früchten im schmelzenden Geschmackserlebnis.		
<b>Sauvignon Blanc</b>	5,90 €	12,90 €
Frankreich, L'Esprit de Mistral IGP, trocken Mit mediterranem Flair – frisch und anregend mit Noten von Birne, Apfel und Melone in feiner Mineralität. Basilikum und Kräuter im herzhaften Finale.		
<b>Chardonnay</b>	5,90 €	12,90 €
Chile, Mapuche, trocken Perfekt – frisch und vollmundig mit den Aromen tropischer Früchte im intensiven Genuss. Klar und delikate mit feiner Würze im harmonischen Finale.		
<b>Riesling</b>	5,90 €	12,90 €
Deutschland, Vinision, halbtrocken Strohgelbe Erfrischung – ein Schoppenwein für jede Gelegenheit. Vollmundige, anregende Fruchtaromen von Äpfeln und Pfirsichen mit einem Hauch Zitrus geben diesem Riesling seinen feinherben Geschmack.		
<b>Cuvée</b>	5,90 €	12,90 €
Deutschland, Liebfrauenmilch Weißcuvée, lieblich Vollfruchtig und saftig mit den Aromen gelber Früchte in einer dezenten Restsüße. Leicht aromatisch mit feinen Kräuternoten.		

# ROTWEIN

<b>Dornfelder</b>	0,2l 5,90 €	0,5l 12,90 €
Deutschland, Vinision, lieblich Dornfelder komplex – kraftvoll und körperreich mit den Noten von Brombeere, Sauerkirsche und Holunder in feiner Harmonie. Weich mit süßlichem Tannin		
<b>Blauer Portugieser</b>	5,90 €	12,90 €
Deutschland, Ingelheimer Kaiserpfalz, halbtrocken Würzig und süffig, ein Wein mit viel Saft und Frucht. Herzhaft und angenehm mit vielschichtigen Aromen roter Beeren und delikaten Würznoten in einem milden Rotweinvergnügen - Easy drinking aus Rheinhessen.		
<b>Merlot</b>	5,90 €	12,90 €
Frankreich, L'Esprit de Mistral, trocken Weich und vollmundig mit den Aromen von Kirschen, Brombeeren und Backpflaumen im eleganten Geschmack. Orientalische Gewürze mit Noten süßlicher Vanille – ein schmackhaftes Kraftpaket.		



# ROSÉWEIN

## Salvador XII

Spanien, Salvador Rosé IGP, trocken

Ein typischer Rosé von der iberischen Halbinsel. Fruchtaromen von Kirschen und Beeren paaren sich mit dezenten Würznoten zu einem süffigen Geschmackserlebnis. Lebendige Frische im langen Finale – Sommerlaune pur.

0,2l 0,5l  
5,90 € 12,90 €

# PRICKELNDES

## Prosecco

fruchtig, feinperlig

0,1l 0,2l 0,75l  
2,50 € 11,90 €

## Hugo

mit Minze, Limette und Holunderblütensirup

6,90 €

## Aperol Spritz

mit Aperol, Sekt und frischer Orangenscheibe

6,90 €

## Sanddorn Spritz

mit Andalö Sanddornlikör, Sekt und frischer Orangenscheibe

6,90 €

## Ostsee Spritz

mit Blue Curacao, Sekt und Soda

6,90 €

## Weinschorle

4,90 €



# COCKTAILS

<b>Sex on the Beach</b>	7,90 €
Gin, Pfirsichlikör, Cassis, Zitronensaft, Maracujasaft 2,3,17	
<b>Tequila Sunrise</b>	7,90 €
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine 1,2,3,17	
<b>Piña Colada</b>	7,90 €
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne 1,2,3,17	
<b>Long Island Iced Tea</b>	9,90 €
1,2,3,9,11,17	
<b>Caipirinha</b>	8,90 €
2,3,17	
<b>Mojito</b>	8,90 €
Rum, gepresste Limette, Minze, Soda, brauner Rohrzucker 2,3,17	
<b>Malibu</b>	7,90 €
mit Kirsch- oder Ananassaft	
<b>Postamt Punsch</b>	6,90 €
alkoholfrei Ananas-, Maracuja-, Kirsch- und Zitronensaft, Mandelsirup 1,2,3,17	
<b>Joanna</b>	6,90 €
alkoholfrei frisch gepresste Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale 3,17	
<b>Virgin Colada</b>	6,90 €
alkoholfrei Kokossirup, Sahne, Grenadine, Ananassaft 1,2,3,17	



# SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
<b>Küstennebel</b>	3,10 €	5,50 €
<b>Absolut Vodka</b>	3,10 €	5,50 €
<b>Tequila</b>	3,10 €	5,50 €
<b>Grappa</b>	3,70 €	6,50 €
<b>Linie Aquavit</b>	3,70 €	6,50 €
<b>Lehment</b>	3,10 €	5,50 €
<b>Obstwasser</b>	3,10 €	5,50 €
<b>Williams Christ Birne</b>	3,10 €	5,50 €
<b>Fischergeist</b>	3,40 €	

ALLE SPIRITUOSEN AUCH ALS LONGDRINK 7,50 €

## LIKÖRE & KRÄUTERBRAND

	2cl	4cl
<b>Sambuca</b>	2,60 €	4,40 €
<b>Erdbeerlimes</b>	2,60 €	4,40 €
1,2		
<b>Sanddornlikör</b>	2,60 €	4,40 €
<b>Baileys</b>	3,00 €	5,40 €
<b>Jägermeister</b>	3,00 €	5,40 €
<b>Ramazotti</b>	3,00 €	5,40 €

1

## WHISKY

	4cl
<b>Jim Beam</b>	5,40 €
<b>Jack Daniel's</b>	5,40 €
<b>Ballantine's Scotch Whisky</b>	6,40 €
<b>Tullamore Dew Irish Whisky</b>	6,40 €
<b>Jameson Irish Whisky</b>	6,40 €

## RUM

	4cl
<b>Bacardi</b>	5,40 €
<b>Havana Club</b>	5,40 €



## ZUSATZSTOFFE:

1 = MIT FARBSTOFF

2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFF

3 = MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 = GESCHWEFELT

6 = GESCHWÄRZT

7 = MIT PHOSPHAT

8 = MILCHEIWEIß BEI  
FLEISCHERZEUGNISSEN

9 = KOFFEINHALTIG

9 = ERHÖHTER KOFFEINGEHALT 32  
MG/100 ML

10 = CHININHALTIG

11 = MIT SÜßUNGSMITTEL

12 = PHENYLALANINQUELLE BEI ASPARTAM

13 = GEWACHST

14 = MIT TAURIN

15 = MIT NITRAT

16 = MIT NITRITPÖKELSALZ

17 = MIT SÄURUNGSMITTEL

ALLE PREISE IN EURO!

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFIT.





ALTES POSTAMT SELLIN  
RESTAURANT

WILHELMSTRASSE 43  
18586 OSTSEEBAD SELLIN