

# 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.

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.

Hiermit wünschen wir Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.



**Ihr Team**

**vom Alten Postamt**



ALTES POSTAMT SELLIN  
RESTAURANT

## Vorspeisen

- 10.** Kleiner gemischter Salat<sup>5,11</sup>  
frischer grüner Salat der Saison mit Tomaten, Gurken  
und Zwiebeln, serviert mit einem Essig-Öl Dressing **5,30**
- 11.** Fruchtige Tomatensuppe<sup>17</sup>  
hausgemacht, aus sonnenverwöhnten Tomaten,  
mit Sahne verfeinert **5,90**
- 14.** Gebackener Camembert  
mit fruchtiger Preiselbeersöße auf Salat serviert  
mit ofenfrischem Brot **7,30**
- 15.** Postamtspieße<sup>5,11</sup>  
in Knoblauchöl gebratene Garnelen,  
serviert auf Salat und einer süßen Honig-Dill-Senf Soße **8,90**

## Salate

- 20.** Gemischter Salat  
frischer grüner Salat der Saison mit Tomaten, Gurken  
und Zwiebeln, serviert mit Dressing  
und ofenfrischem Brot **8,90**
- 21.** Rucola Salat  
frischer Rucola mit Kirschtomaten und Pinienkernen,  
verfeinert mit Parmesan, serviert mit Dressing  
und ofenfrischem Brot **9,90**
- 22.** Postamt Salat<sup>2,3,8,15,16</sup>  
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 **14,90**

*Dressing wahlweise: Essig-Öl<sup>5,11</sup> Joghurt<sup>5,11</sup> Balsamico<sup>5,11</sup>*



ALTES POSTAMT SELLIN  
RESTAURANT

## **Flammkuchen**

- 30.** Flammkuchen mit Crème fraîche,<sup>2,3,4,7,8,15,16</sup>  
Lauchzwiebeln und Speck **9,50**
- 31.** Flammkuchen mit Crème fraîche,<sup>2</sup>  
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan **10,50**
- 34.** Flammkuchen mit Crème fraîche,  
gebratenen Garnelen , Lachsfiletstücken und Lauch **13,90**

## **Burger**

- 40.** Hamburger<sup>2,3,4,7,8,15,16</sup>  
klassischer Beef Burger mit Fleischtomaten  
und Gurkenscheiben sowie frischen Zwiebeln  
und knackigem Salat, serviert mit Pommes **10,90**
- 41.** Cheeseburger<sup>2,3,4,7,8,15,16</sup>  
saftiger Beef Burger mit Cheddar-Käse,  
Fleischtomaten und Gurkenscheiben sowie Zwiebeln  
und knackigem Salat, serviert mit Pommes **12,90**
- 42.** Veggie-Burger<sup>2,17</sup>  
fleischloser Burger mit Camembert Käse, fruchtiger  
Preiselbeersoße und knackigem Rucola,  
serviert mit Pommes **12,90**
- 43.** BBQ Burger<sup>2,3,4,,5,7,8,11,15,16</sup>  
saftiger Beef Burger mit knusprigem Bacon, Cheddar-Käse,  
Röstzwiebeln, Fleischtomaten und Gurkenscheiben mit  
rauchiger BBQ Soße, serviert mit Pommes **14,90**

**Saucen: Tomatenketchup und Mayonnaise 0,50 Euro**

## **Nudeln**

50. Tagiatelle mit hausgemachter Tomatensoße<sup>3,17</sup> **8,90**
52. Tagiatelle mit italienischem Pesto, Pinienkernen  
und Parmesan verfeinert<sup>2</sup> **10,90**
53. Tagiatelle mit hausgemachter Käse-Sahne-Soße,<sup>3,8,15</sup>  
verfeinert mit Serrano Schinken **10,90**
54. Tagiatelle mit Garnelen und Lachsfiletstücken,  
gebraten in Knoblauchöl, verfeinert mit Kräuter **13,90**

## **Fleisch**

60. Wiener Schnitzel<sup>3,17</sup> **10,90**  
knuspriges Schnitzel Wiener Art  
serviert mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln
61. Zigeuner Schnitzel<sup>3,17</sup> **13,90**  
knuspriges Schnitzel mit Gemüse in fruchtig pikanter  
Paprikasoße serviert mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln
62. Champignon-Rahm Schnitzel **13,90**  
knuspriges Schnitzel mit frischen Champignons  
und Zwiebeln in feiner Rahmsoße, serviert  
mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln
63. Argentinisches Rumpsteak **23,90**  
saftiges 200g Rumpsteak mit hausgemachter  
Kräuterbutter serviert mit Salat dazu wahlweise  
Pommes oder Rosmarinkartoffeln



# Fisch

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 70. | Dorschfilet<br>frisch auf der Haut gebratenes Dorschfilet, serviert mit<br>Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln             | <b>12,90</b> |
| 71. | Zanderfilet<br>frisch auf der Haut gebratenes Zanderfilet,<br>serviert mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln             | <b>13,90</b> |
| 72. | Scholle<br>frisch gebratene Scholle auf Speckbohnen, serviert mit<br>Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln                   | <b>15,90</b> |
| 73. | Lachsfilet<br>frisch auf der Haut gebratenes Lachsfilet, serviert mit<br>Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln               | <b>15,90</b> |
| 74. | Postamt Platte<br>Filets von Lachs, Dorsch und Zander frisch gebraten,<br>serviert mit Bratkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln | <b>17,90</b> |

*Fischsoßen wahlweise: Honig-Senf-Dill Soße<sup>5,11</sup> oder Weißwein Soße<sup>5,11</sup>*



## Für Kinder

<b>80.</b>	Räuberteller wir reichen Besteck und einen Teller, um bei deinen Eltern zu räubern	-
<b>81.</b>	Pommes mit Mayo oder Ketchup <sup>2,4</sup>	<b>4,90</b>
<b>82.</b>	Tagiatelle mit Tomatensoße <sup>3,17</sup>	<b>4,90</b>
<b>83.</b>	Fischstäbchen mit Pommes <sup>2,4</sup>	<b>4,90</b>
<b>84.</b>	Kinderschnitzel mit Pommes <sup>2,4</sup>	<b>4,90</b>

**Saucen: Tomatenketchup und Mayonnaise 0,50 Euro**

## Nachspeisen

<b>90.</b>	Gemischtes Eis mit Vanille, Schokoladen und Erdbeereis	<b>3,90</b>
<b>91.</b>	Bayrische Creme mit Kirschsoße	<b>4,90</b>
<b>93.</b>	Warmes Schokoküchlein <sup>2,4,11</sup> mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Beerenfrüchten	<b>5,90</b>



ALTES POSTAMT SELLIN  
RESTAURANT

# Heißgetränke

## Kaffee

Tasse Café Crema <sup>9</sup>	2,30
Pott Café Crema <sup>9</sup>	3,20
Espresso <sup>9</sup>	2,00
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,00
Cappuccino <sup>9</sup>	3,50

## Tee (Pure-Tee)

Kräutertee mit Fenchel-Anis	3,00
Rooibostee Orange - & Karamell-Geschmack	3,00
Schwarzer Tee Earl Grey	3,00
Schwarzer Tee Darjeeling	3,00
Grüner Tee mit Lemonmyrte	3,00
Früchtetee Hibiskus - & Himbeer - Geschmack	3,00

# Bier

<u>Vom Fass</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Rostocker Pils	2,80	4,10
Rostocker Zwickel	2,80	4,10
Rostocker Dunkel	2,80	4,10
Alster	2,80	4,10
Diesel <sup>1,9,11,17</sup>	2,80	4,10

<u>Flaschenbier</u>	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
Clausthaler Pils alkoholfrei	2,80	-
Schöfferhofer Weizen hell	-	4,10
Schöfferhofer Weizen dunkel	-	4,10
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	-	4,10



# Getränke

<b><u>Wasser</u></b>	<b><u>0,25l</u></b>	<b><u>0,75l</u></b>
Selters still	<b>2,90</b>	<b>6,00</b>
Selters medium	<b>2,90</b>	<b>6,00</b>
<b><u>Softdrinks</u></b>	<b><u>0,2l</u></b>	<b><u>0,4l</u></b>
Coca Cola <sup>1,9,11,17</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>
Fanta <sup>1,9,11,17</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>
Sprite <sup>2,9,11,17</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>
Bitter Lemon <sup>10,11,17.</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>
Ginger Ale <sup>10,11,17</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>
Tonic <sup>10,11,17</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>
Eistee Zitrone <sup>10,11,17</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>
Eistee Pfirsich <sup>10,11,17</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>
<b><u>Säfte</u></b>	<b><u>0,2l</u></b>	<b><u>0,4l</u></b>
Apfelsaft <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
Orangensaft <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
Ananassaft <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
Maracujasaft <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
Kirschsaft <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
Bananensaft <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
Kiba <sup>3</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,50</b>
Alle Säfte auch als Schorle <sup>3</sup>	<b>2,30</b>	<b>4,00</b>



# Wein

<u>Weißwein</u>	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
<i>Pinot Grigio – Cantine Endrizzi</i> Venezien Italien, trocken, fein, fruchtig, harmonisch	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>
<i>Chardonnay – Sacchetto S.r.l</i> Venetien Italien, trocken, aromatisch, fruchtig	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>
<i>Weisser Burgunder – Rivaner</i> Reinhessen Deutschland, trocken, rassige Frucht, aromatisch	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>
<i>Grauer Burgunder – Silvaner</i> Reinhessen Deutschland, trocken, ausgewogen, fruchtig	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>
<i>Riesling – Fruits de Mer</i> Württemberg Deutschland, trocken, frisch, charmant	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>
<i>Riesling – Pfälzer</i> Pfalz Deutschland, halbtrocken, fein, rassig, fruchtig	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>
<i>Cuvee – Sonneneck</i> Reinhessen Deutschland, lieblich, süß, dezent	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>



<b>Rotwein</b>	<b><u>0,2l</u></b>	<b><u>0,5l</u></b>	
<i>Alde Gott – Spätburgunder</i> Baden Deutschland, trocken, fruchtig, elegant	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>	
<i>P.f. Valkenberg – Portugieser</i> Pfalz Deutschland, feinherb, gefällig, weich	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>	
<i>Dornfelder – Spätburgunder</i> Reinhessen Deutschland, lieblich, samtig, vollmundig	<b>4,90</b>	<b>11,90</b>	
<b>Rosewein</b>			
<i>Kiefer – Schmetterlinge im Bauch</i> Baden Deutschland, feinherb, frisch, feinfruchtig	<b>5,50</b>	<b>12,90</b>	
<b>Prickelndes</b>	<b><u>0,1l</u></b>	<b><u>0,75l</u></b>	<b><u>0,2l</u></b>
<i>Prima Secco – Vino Frizzante</i> Italien, fruchtig, feinperlig	<b>2,50</b>	<b>11,90</b>	
<i>Hugo</i> mit Minze, Limette und Holunderblütensirup			<b>5,50</b>
<i>Aperol Sprizz</i> mit Aperol, Sekt und frischer Orangenscheibe			<b>5,50</b>
<i>Weinschorle</i>			<b>4,90</b>



# Cocktails

## Cocktails mit Alkohol

Sex on the Beach <sup>3,2,17</sup> **6,90**  
Gin, Pfirsichlikör, Cassis, Zitronensaft, Maracujasaft

Tequila Sunrise <sup>1,2,3,17</sup> **6,90**  
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Piña Colada <sup>1,2,3,17</sup> **6,90**  
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Long Island Iced Tea <sup>1,2,3,9,11,17</sup> **8,90**  
Rum, Tequila, Gin, Wodka, Cola, Triple Sec, Zitronensaft

Caipirinha <sup>2,3,17</sup> **7,90**  
Cachaca, frisch gepresste Limette, brauner Rohrzucker

Mojito <sup>2,3,17</sup> **7,90**  
Rum, gepresste Limette, Minze, Soda, brauner Rohrzucker

## Cocktails ohne Alkohol

Postamt Punch <sup>1,2,3,17</sup> **5,90**  
Ananas-, Maracuja-, Kirsch- und Zitronensaft, Mandelsirup

Joanna <sup>3,17</sup> **5,90**  
Frisch gepresste Limette, weißer Rohrzucker, Ginger Ale

Virgin Colada <sup>1,2,3,17</sup> **5,90**  
Kokossirup, Sahne, Grenadine, Ananassaft



## **Spirituosen**

	<b><u>2cl</u></b>	
Küstennebel	<b>2,60</b>	<b>5,00</b>
Absolut Vodka	<b>2,60</b>	<b>5,00</b>
Tequila	<b>2,60</b>	<b>5,00</b>
Grappa	<b>3,20</b>	<b>6,00</b>
Linie Aquavit	<b>3,20</b>	<b>6,00</b>
Lehment	<b>2,60</b>	<b>5,00</b>
Obstwasser	<b>2,60</b>	<b>5,00</b>
Williams-Christbirne	<b>2,60</b>	<b>5,00</b>
Fischergeist	<b>2,90</b>	

## **Likör & Kräuterbrand**

	<b><u>2cl</u></b>	<b><u>4cl</u></b>
Sambuca	<b>2,10</b>	<b>3,90</b>
Erdbeerlimes <sup>1,2</sup>	<b>2,10</b>	<b>3,90</b>
Sanddorn Likör	<b>2,10</b>	<b>3,90</b>
Baileys	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
Jägermeister	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>
Ramazzotti <sup>1</sup>	<b>2,50</b>	<b>4,90</b>

## **Whisky**

	<b><u>2cl</u></b>	<b><u>4cl</u></b>
Jim Beam	-	<b>4,90</b>
Jack Daniel's	-	<b>4,90</b>
Ballantine's Scotch Whisky	-	<b>5,90</b>
Tullamore Dew Irish Whisky	-	<b>5,90</b>
Jameson Irish Whisky		<b>5,90</b>

## **RUM**

	<b><u>2cl</u></b>	<b><u>4cl</u></b>
Bacardi	-	<b>4,90</b>
Havana Club	-	<b>4,90</b>

**Alle Spirituosen auch als Longdrink**

**6,00**

## 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 Säuerungsmittel

Alle Preise in Euro!

Alle Weine enthalten Sulfit.



ALTES POSTAMT SELLIN  
RESTAURANT