

Speisekarte

HERZLICH WILLKOMMEN IM „GASTHAUS ZUR BÖRSE“

Seit Jahrzehnten schon ist das Gasthaus zur Börse ein bekannter gastronomischer Treffpunkt für Arnsberger und Touristen. Wir freuen uns, diese Tradition fortzuführen und einen exklusiven Service nach einem inklusiven Konzept anzubieten: ein Team aus Menschen mit und ohne Behinderung arbeitet in Service und Küche zusammen, um euch ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Und schmecken soll es natürlich auch! Dafür sorgt die authentisch gute Küche, in der gutbürgerliche Tradition auf kreative und gesunde Kochkunst trifft.

Wir bevorzugen Lebensmittel in Bio-Qualität und achten besonders auf Frische, Saisonalität und Regionalität beim Einkauf. Alle Gerichte sind bewusst ausgewählt und – bis auf wenige Ausnahmen – komplett selbst zubereitet. Dadurch ist es problemlos möglich, auf die Bedürfnisse von Vegetariern und Veganern ebenso einzugehen, wie Alternativen für Allergiker zu finden. Sprecht uns einfach an!

Uns ist ein verantwortungsvoller und wertschätzender Umgang mit den natürlichen Ressourcen wichtig. Deshalb versuchen wir, Abfall möglichst zu vermeiden, Lebensmittel komplett zu verwenden und sparsam mit Wasser und Energie umzugehen. Zudem verzichten wir auf Riesenportionen, gerne könnt ihr Beilagen nachordern, wenn der Hunger noch nicht gestillt ist.

Wertschätzung ist aber vor allem auch im menschlichen Umgang unser Credo. Wir lieben und leben einen fairen und respektvollen Umgang – im Team, mit unseren Lieferanten und natürlich unseren Gästen.

Das Team der Börse wünscht euch eine gute Zeit!

Vorspeisen & kleine Gerichte

SAUERLÄNDER KARTOFFELSUPPE

mit Mettwurstscheiben

- dazu eine Extra-Portion hausgebackenes Brot

6,5 €

8 €

TOMATENKORIANDERSUPPE

mit geröstetem Espresso (vegan)

- dazu eine Extra-Portion hausgebackenes Brot



6,3 €

7,8 €

POPCORNFALAFEL

mit grüner Rucola-Majonaise (vegan, glutenfrei)



8 €

CARPACCIO

von der Hohenloher Rinderhüfte dünn geklopft, mit viel Olivenöl, gerösteten Pinienkernen und frischem Grana Padano, hausgebackenes Brot

11,5 €

GEWÜHLTE ARNSBERGER BLUTWURST

mit schlotzigem Ei auf gebuttertem Brot

11 €

WESTFÄLISCHE POTTHUCKE

Gebratene westfälische Potthucke & geblähter Lauch mit Misokrem und glasierter Birne (veggi)



11 €

HAUSGEBACKENES BROT

Wir reichen hausgebackenes Brot als kleinen Gruß aus der Küche. Wer etwas mehr möchte, bestellt eine

- Extraportion mit dreierlei Dip (1 Dip vegan, komplett vegan möglich)



3 €

Hauptgerichte

ARNSBERGER BLUTWURST

vom freilaufenden heimischen Metzgermeister mit Birnenlauchgemüse und Röstkartoffeln

15 €

SAUERLÄNDER RINDERWURST

Hausgemachte gebratene Sauerländer Rinderwurst mit Zwiebeln, saurer Gurke, Röstkartoffeln und Spiegelei

15,5 €

- Probierportion

13 €

SCHNITZEL WIENER ART

Zwei Schnitzel vom Hällischen Schwein „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln

15 €

- Probierportion

12,5 €

PILZSCHNITZEL

Zwei Schnitzel vom Hällischen Schwein mit gebratenen Pilzen, Speck und Zwiebeln, Kartoffelkroketten

16 €

- Probierportion

13,5 €

SCHWEINEBAUCHBRATEN 48/75

Vom Hällischen Landschwein, zwei Tage bei 75 Grad Niedertemperatur gegart, danach kross angebraten mit Honigkümmeljus, Rahmspitzkohl, Röstkartoffeln und Brombeersenf

17,3 €

HÜFTSTEAK

240 g Steak vom Hohenloher Rind mit Kräuter- und Knobier-Butter, Dicke Fritten (glutenfrei)

18,5 €

ARNSBERGER KRÜSTCHEN

Schnitzelchen vom Hällischen Schwein mit Senf gebraten, lauwarmer Bratkartoffel-Gurken-Specksalat, Spiegelei

15,5 €

Hauptgerichte

MATJESFILET

Drei mild gerauchte Matjesfilets mit Remoulade, Röstkartoffeln und Krautsalat (glutenfrei) 14 €

- Probierportion (2 Filets) 12 €

ERBSENEINTOPF INDIAN STYLE

mit frischem Gemüse und Curry, gebackenem Rucola und hausgebackenem Brot (vegan)  11 €

SAUERLÄNDER PIZZA

Pfannkuchen mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Käse überbacken (veggi)  9,5 €

KÄSESPÄTZLE

Hausgemachte Käsespätzle in Champignonrahmsauce, überbacken und Salat  14 €

NUDELN PENNE

mit Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln, Knobli und Kräutern (veggi, glutenfrei)  12,5 €

- Probierportion 10 €

ROHKOSTSALAT

Tomaten und Blattsalate mit gebratenen Pilzen und hausgebackenem Brot  10 €

- mit Würfeln aus Bauernkäse  12 €

- mit würzigen Rinderhüftwürfeln 14 €

BEILAGENSALAT

verschiedene Blattsalate kombiniert mit Tomaten und Rohkost  4,5 €

Dessert

WEISSES SCHOKOHALBGEFRORENES

mit warmen Brombeeren und Nougatstange



8,5 €

ROTE GRÜTZE

mit hausgemachtem veganen Vanilleeis



7 €

DREIERLEI SAUERLÄNDER BAUERNKÄSE

mit hausgebackenem Brot und Feigensenf



10,5 €

Alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, ihren Gästen Auskunft über Allergene zu geben. Wir verwenden in unserer Küche viele frische Produkte bei häufig wechselnder Wochen- und Speisekarte. Daher können wir eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise, trotz großer Sorgfalt nicht zu 100 % ausschließen und keine Garantie für Spuren von enthaltenen Allergenen übernehmen.

Wenn du eine Diät halten musst oder auf etwas allergisch reagierst, sprich gerne unser Service-Team an – wir finden mit der Küche eine individuelle Lösung!

Eine Übersicht der Allergene und eventueller Zusatzstoffe kann beim Servicepersonal eingesehen werden!

Getränke

APERITIFE

| | | |
|--|------|-------|
| Martini Bianco (L) | 5cl | 3,6 € |
| Sandemann Sherry Medium (L) oder Dry Secco (L) | 5cl | 4 € |
| Campari Orange oder Soda (1, L) | 0,2l | 6,5 € |
| Hugo (1,11) | 0,2l | 6,5 € |
| Aperol Spritz (1, 15, G, L, P) | 0,2l | 6,5 € |
| Ramazotti Rosato Mio (1) | 0,2l | 6,5 € |
| Belsazar Spritz (17) | 0,2l | 6,5 € |
| TATICO Orangenlikör Spritz | 0,2l | 6,5 € |

VAIHINGER FRUCHTSÄFTE UND NEKTAR

| | | |
|---|------|-------|
| Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Maracuja | 0,2l | 2,6 € |
| Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich | 0,4l | 4 € |

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

| | | |
|---|------|-------|
| Afri Cola (1,10,11), Afri Cola ohne Zucker (1,8,10,11), | 0,2l | 2,5 € |
| | 0,4l | 4 € |
| Bluna Orange (1,3,11), Bluna Zitrone (11) | 0,2l | 2,5 € |
| | 0,4l | 4 € |
| Bitter Lemon (3,11, 15), Ginger Ale (1,2,8,11), Tonic Water (8,11,15) | 0,2l | 2,5 € |

MINERALWASSER

| | | |
|---|-------|-------|
| Carolinen Gourmet, feinperlig oder naturell | 0,25l | 2,5 € |
| | 0,75l | 6 € |

BIER VOM FASS

| | | |
|-------------------------|------|-------|
| Veltins Pilsener | 0,3l | 3 € |
| | 0,5l | 4,8 € |
| Grevensteiner Landbier | 0,3l | 3 € |
| | 0,5l | 4,8 € |
| Bayreuther Dunkel | 0,3l | 3 € |
| | 0,5l | 4,8 € |
| Maisel's Weiße (Weizen) | 0,3l | 3 € |
| | 0,5l | 4,8 € |

Unsere Biere sind nach dem dt. Reinheitsgebot mit Wasser, Hopfen, Gerstenmalz und Hefe gebraut.

Eine Übersicht der Allergene und eventueller Zusatzstoffe kann beim Servicepersonal eingesehen werden!

Getränke

FLASCHENBIERE

| | | |
|--|-------|-------|
| Veltins Pilsener alkoholfrei oder Radler alkoholfrei | 0,33l | 3 € |
| Malzbier | 0,33l | 2,7 € |
| Maisel's Weiße alkoholfrei | 0,5l | 4,8 € |

HEIßGETRÄNKE

TATICO ist fair und direkt gehandelter Spezialitäten-Kaffee von bester Qualität

| | | |
|--|--|-------|
| Tasse Tatico Café Aromático | | 2,5 € |
| Pott Tatico Café Aromático | | 3,2 € |
| Glas Tee, verschiedene Sorten | | 2,5 € |
| Tasse Schokolade* (P) | | 3 € |
| Tatico Espresso Despierto | | 2,4 € |
| Tatico Espresso Despierto doppelt | | 3,4 € |
| Cappuccino mit aufgeschäumter Milch* (P) | | 3 € |
| Milchkaffee* (P) | | 3,5 € |
| Latte Macchiato* (P) | | 3,5 € |

*auch als laktosefreie Variante mit einer veganen Milchalternative; alle Kaffee-Spezialitäten enthalten Coffein

OBSTSPEZIALITÄTEN

| | | |
|---------------------|-----|-------|
| Kirsch | 2cl | 4,8 € |
| Birne | 2cl | 4,8 € |
| Obstler | 2cl | 4,2 € |
| TATICO Orangenlikör | 2cl | 3,5 € |

WHISKY / WHISKEY

| | | |
|--------------------------------|-----|-------|
| Jack Daniels Tennessee Whiskey | 4cl | 5,6 € |
| Johnny Walker, Red Label (L) | 4cl | 5 € |

COGNAC / WEINBRÄNDE

| | | |
|----------------------------------|-----|-------|
| Asbach Uralt | 2cl | 2,8 € |
| Otard VSOP oder Remy Martin VSOP | 2cl | 5 € |

KRÄUTER

| | | |
|-------------------------|-----|-------|
| Averna | 2cl | 2,5 € |
| Fernet Branca (1,L,G,P) | 2cl | 2,5 € |
| Jägermeister (L,G,P) | 2cl | 2,8 € |
| Ramazotti (1) | 2cl | 2,5 € |

Eine Übersicht der Allergene und eventueller Zusatzstoffe kann beim Servicepersonal eingesehen werden!

Getränke

RUM

| | | |
|--|-----|----------|
| Bacardi Carta Blanca (1) | 4cl | 4,5 € |
| Havana Club 3 Jahre | 4cl | 4,5 € |
| Matusalem Gran Reserva (1) | 4cl | 7,5 € |
| ...mit Cola oder Red Bull (1,10,11,14) auf Eis | | plus 2 € |

LIKÖRE

| | | |
|------------------------|-----|-------|
| Baileys (L,G,P) | 4cl | 4,5 € |
| Amaretto (1, L) | 4cl | 3,8 € |
| Sasse Herrencreme (P) | 4cl | 4,2 € |
| TATICO Kaffeelikör (A) | 4cl | 4,2 € |

GIN

| | | |
|---------------------------------|-----|----------|
| Gordon's Gin | 4cl | 3,5 € |
| Bombay Saphire Gin | 4cl | 4,5 € |
| Monkey 47 | 4cl | 7,5 € |
| ... mit Tonic auf Eis (8,11,15) | | plus 2 € |

WEITERE SPIRITUOSEN

| | | |
|---|-----|-------|
| Sasse Münsterländer Lagerkorn, holzfassgelagert | 2cl | 2,5 € |
| Wacholder | 2cl | 2,5 € |
| Absolut Wodka | 2cl | 2,8 € |
| Sambuca | 2cl | 2,8 € |
| Ouzo 12 | 2cl | 2,8 € |
| Malteser (L,C,G,P) | 2cl | 3 € |
| Jubiläums Aquavit oder Linie Aquavit (L,C,G,P) | 2cl | 3 € |

Getränke

WEINE

| | | |
|--|-------|--------|
| Portugieser Weißherbst - Ruppertsberger QbA (L) | 0,2l | 4,8 € |
| Rosé, lieblich | 0,75l | 15 € |
| Cuvee - Weingut Ihringen (L) | 0,2l | 5,5 € |
| Weiß, halbtrocken | 0,75l | 16,5 € |
| Grauburgunder Pork - Eigenmarke Baden DE (L) | 0,2l | 5,2 € |
| Weiß, halbtrocken | 0,75l | 15,5 € |
| Riesling Spätlese - Weingut Gillot (L) | 0,2l | 6,2 € |
| Weiß, lieblich | 0,75l | 18,5 € |
| Bistro Bio Chardonnay Spätlese - Midi FR IGT (L) | 0,2l | 6,5 € |
| Weiß, trocken | 0,75l | 19,5 € |
| Bistro Bio Merlot - Midi FR IGP (L) | 0,2l | 6 € |
| Rot, trocken | 0,75l | 18 € |
| Dornfelder - Ruppertsberger QbA (L) | 0,2l | 5,2 € |
| Rot, trocken | 0,75l | 15,5 € |
| Rebel.Lia tinto DOP Bio - Vegalfaro (L) | 0,2l | 7,5 € |
| Rot, trocken | 0,75l | 22,5 € |
| Inique Cuvee - Weingut Ihringen (L) | 0,2l | 5,8 € |
| Rot, trocken | 0,75l | 17,5 € |
| Weinschorle | 0,2l | 4,9 € |