

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

6,5 €

TOMATENKORIANDERSUPPE

mit geröstetem Espresso



6,3 €

POPCORNFALAFEL

mit grüner Rucola-Majonaise (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 & geflämmtter Lauch mit Misokrem und glasierter Birne



11 €

HAUSGEBACKENES BROT

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



3 €

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

Hauptgerichte

ARNSBERGER BLUTWURST

vom heimischen Metzgermeister mit Birnenlauchgemüse und Röstkartoffeln

15 €

SAUERLÄNDER RINDERWURST

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

15,5 €

SCHNITZEL WIENER ART

Zwei Schnitzel vom Hällischen Schwein „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln

15 €

PILZSCHNITZEL

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

16 €

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 von der Hohenloher Färsche aus unserem Sous-Vide-Bad, bei 54 Grad direkt in die Pfanne, mit Kräuter- und Knobierbutter, Fritten (glutenfrei)

19 €

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 €

ERBSENEINTOPF INDIAN STYLE

mit frischem Gemüse und Curry, gebackenem Rucola und hausgebackenem Brot



11 €

SAUERLÄNDER PIZZA

Pfannkuchen mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Pilzen, Tomaten und Käse überbacken



9,5 €

KÄSESPÄTZLE

Hausgemachte Käsespätzle in Champignonrahmsauce, überbacken und Salat



14 €

NUDELN PENNE

mit Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln, Knobli und Kräutern (glutenfrei)



12,5 €

ROHKOSTSALAT

Tomaten und Blattsalate mit gebratenen Pilzen und hausgebackenem Brot



10 €

- mit Würfeln aus Bauernkäse
- mit würzigen Rinderhüftwürfeln



12 €

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 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.

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 Sapphire 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 €