

Internationales Restaurant und Steakhaus

Alte Börse



Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

(außer an Feiertagen)

Dienstag & Mittwoch

17:30 – 23:00 Uhr

Donnerstag – Sonntag

12:00 – 14:30 Uhr

17:30 – 23:00 Uhr

(Warme Küche bis 22 Uhr)

Tel.: 02941 58692



4.5 ★★★★☆

Google
Kundenrezensionen

*Fleischhauerstraße 16
59555 Lippstadt*

*Biergarten
2 Kegelbahnen*

Kalte Vorspeisen

1. Krabbencocktail

nach Art des Hauses mit Butter und Toast 11,50€

2. Schwarzwälder Schinken mit französischem Schafskäse

garniert mit frischem Gemüse dazu Brot 9,50€

3. Tomaten mit Mozzarella Käse

serviert mit Balsamico und Toast 8,80€

Frische Salate

4. Šopska Salat

Paprika, Gurken, Tomaten und Zwiebeln mit Schafskäse 11,80€

5. Salatplatte

mit gegrilltem Putenfleisch, frischem Salat und einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl 14,50€

6. Champignonsalat

gegrillte Champignons serviert mit frischem Salat und Balsamico Essig 14,50€

7. Thunfischsalat

serviert frischem Salat und Croutons 14,00€

Suppen

8. Tomatencremesuppe 6,50€

9. Hühnersuppe 6,50€

10. Ungarische Gulaschsuppe 7,20€

11. Überbackene Zwiebelsuppe 7,50€

Warme Vorspeisen

12. Champignonköpfe

gefüllt mit Krabben, überbacken mit Käse und Sauce Bernaise* dazu Toast 11,80€

13. Camembert

paniert, dazu Preiselbeeren und Toast 9,80€

14. Weinbergschnecken

in Kräutersoße mit Pfefferkörnern dazu Toast 11,50€

15. Scampi

nach Art des Hauses mit Knoblauchöl und Toast 18,50€



Vegetarisches

16. Gemüseteller

frisches Pfannengemüse mit Salzkartoffeln, Butter und Sauce Bernaise* 16,80€

17. Blumenkohl

mit Käse überbacken, dazu Salzkartoffeln 15,00€

18. Brokkoli

mit Käse überbacken und Salzkartoffeln 15,00€

19. Gemüsewrap

frisches Pfannengemüse im Fladenbrot mit Pommes frites und Sauerrahm 15,50€

20. Kartoffel Wedges

gebraten in Knoblauchbutter, dazu Tsatsiki 11,50€

Spezialitäten

21. *Lady Steak*

drei Schweinemedaillops mit frischen Champignons, feiner Sahnesoße, Brokkoli, Kroketten und Salat 22,50€

22. *Schweinefiletmedaillons*

serviert mit Crème fraîche, Porree und Zucchini
dazu gegrillte Kartoffeln und Salat 22,00€

23. *Diplomatenteller*

verschiedene kleine Steaks, kleines Cordon Bleu mit Champignons, Butterreis und Kroketten dazu Salat 24,00€



24. *Spezialtopf- Spezialität des Hauses*

Schweine- und Rindersteak überbacken mit Champignons, Spargel und Sauce Hollandaise* dazu Gemüse, Kroketten und Salat 24,50€

25. *Pariser Putenschnitzel*

saftiges Putenschnitzel ohne Paniermehl in der Pfanne geschwenkt mit panierter Banane, dazu Gemüse, Kroketten und Salat 16,80€

26. *Damentoast*

Schweinefilet überbacken mit Champignons und Käse, dazu Salat 17,50€

27. *Toast Alte Börse*

kleines Rumpsteak serviert auf Toast mit Spargel, Champignons und Salat 21,80€

Zarte Steaks vom Grill

28. **Pfeffer Hüftsteak**

dazu Papa Asada mit Sauerrahm oder Kräuterbutter und Salat 22,50€

29. **Argentinischer Grillteller**

Rindersteak, Lammsteak, Pfefferwurst, Rückensteak, geräucherter Speck mit Butterreis, Pommes frites, pikante Pfeffersoße und Salat 24,50€

30. **Rinderfilet Lukullus**

zartes Rinderfilet mit Champignonköpfen in Weincremesoße,
dazu Bratkartoffeln und Salat 30,50€

31. **Rinderfilet Kiki**

zartes Rinderfilet überbacken mit Champignons und Sauce Hollandaise*,
dazu Rösti und Salat 30,50€



*Unser Biergarten
im Sommer*



32. **Rumpsteak mit roten Zwiebeln**

verfeinertes Steak mit Pfeffersoße und roten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Salat 28,00€

33. **Rumpsteak mit Champignons**

dazu Bratkartoffeln und Salat 28,00€

34. **Rumpsteak in Pfeffersoße**

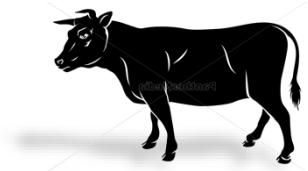
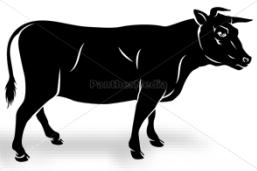
dazu Speckbohnen, Rösti und Salat 28,00€

35. **Lustiger Bosniak**

Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Speckbohnen, Djuvec Reis,
Pommes frites und Salat 28,50€

36. **Churrasco Pfeffersteak (250 gr. Filetsteak)**

serviert mit Churrasco Soße, grünen Pfefferkörnern, Bratkartoffeln und Salat 32,50€



Supersteaks

37. **Bife de Cuadril – Hüftsteak 200g** 21,00€

38. **Bife de Cuadril – Hüftsteak 300g** 26,00€

39. **Bife de Chorizo – Rumpsteak 200g** 25,00€

40. **Bife de Chorizo – Rumpsteak 300g** 31,00€

41. **Bife de Lomo – Filetsteak 200g** 29,50€

42. **Bife de Lomo – Filetsteak 300g** 34,50€



Zu den Supersteaks servieren Wir hausgemachte Chimichurri Soße, Kräuterbutter und Salat

Wie sollen wir Ihr Steak braten? Englisch, Medium oder Well done?

Beilagen

43. **Papa Asada**

Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter 4,50€

44. **Pfannengemüse** 4,80€

45. **Prinzessbohnen mit Speck** 5,80€

46. **Maisgemüse mit Speck** 5,50€

47. **Champignons** 5,20€

48. **Gemischter Salat von der Salatbar** 4,50€

49. **Butterreis** 4,20€

50. **Hausgemachter Djuvec Reis** 4,20€

51. **Pommes frites** 4,50€

52. **Salzkartoffeln** 4,00€

53. **Kroketten** 4,20€

54. **Rösti** 4,20€

55. **Bratkartoffeln mit Speck** 5,20€

56. **Blumenkohl** 4,80€

57. **Brokkoli** 4,80€

58. **Spargel** 4,50€

59. **Röstzwiebeln** 3,80€

Mayonnaise, Ketchup oder Senf 1,00€

Lammgerichte

60. Lammkotelett

gegrillt mit Knoblauchöl, dazu Speckbohnen, Bratkartoffeln und Salat 22,80€

61. Lammfilet

gegrillt mit Knoblauchöl, dazu Brokkoli, Bratkartoffeln und Salat 29,80€



Putengerichte

62. Feinschmecker Putensteak

mit Spargel, Champignons und Ananas in Sauce Hollandaise*, dazu Butterreis, Krokettens und Salat 21,80€

63. Putengeschnetzeltes

in Kräuter Crème fraîche Soße, dazu Champignons, Zwiebeln und Paprika.
Als Beilagen Butterreis, Krokettens und Salat 21,50€

64. Putenbrust mit Mozzarella

Putenmedaillons überbacken mit Tomaten und Mozzarella
dazu Butterreis und Salat 21,80€

65. Putensteak Adria

Putenmedaillon mit Dillsahnesoße verfeinert mit Krabben
dazu Bratkartoffeln und Salat 22,50€

Pfannengerichte

66. Satarasch pikant scharf

Schweinegeschnetzeltes mit Paprika, Tomaten,
Zwiebeln und Ei überbacken dazu Butterreis und Salat 21,80€

67. Kartoffelpfanne

Schweinefilet gedünstet mit Porree, Rotwein, Paprika, Champignons,
Speck und Kartoffeln, dazu Salat 22,50€

68. Mediterrane Pfanne

Schweine- und Putensteaks mit Zucchini, Paprika, Tomaten
dazu Butterreis und Salat 23,50€

Spezialitäten vom Grill

69. Gegrillte Leber mit Knoblauch

serviert mit Butterreis und Salat 13,80€

70. Gegrillte Balkanleber

zarte Leber mit gerösteten Zwiebeln, Djuvec Reis, Pommes frites und Salat 13,80€

71. Cevapcici

Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Djuvec Reis, Pommes frites und Salat 16,50€

72. Pleskavica

Hacksteak mit Djuvec Reis, Pommes frites und Salat 16,50€

73. Pleskavica gefüllt mit Feta Käse

serviert mit Djuvec Reis, Pommes frites und Salat 19,50€

74. Pleskavica Spezial

Hacksteak mit Schinken, Gouda, Speck und Zwiebeln
dazu Pommes frites und Salat 19,50€

75. Mix – Grillteller

Fleischspieß, Schweinekotelett, Putensteak, Pleskavica, Cevap und Speck mit Djuvec Reis,
Pommes frites und Salat 22,00€

76. Raznjici

Fleischspieße mit Djuvec Reis, Pommes Frites und Salat 17,50€

77. Balkan Teller „Pola Pola“

Cevapcici und Raznjici serviert mit Djuvec Reis, Pommes frites und Salat 17,50€

Gemischte Platten für zwei und mehr

Alle gemischten Platten sind wahlweise für zwei bis sechs Personen verfügbar

78. Epigram Platte (2 Pers.)

Rindersteaks, panierte Schweinemedaillons, Schweinefilets, serviert mit Butterreis,
Kroketten, Champignons, Spargel, Sauce Béarnaise und Salat 48,00€

79. Hochzeitsplatte (2 Pers.)

Cordon Bleu, Rinderfilet, Schweinefilets und Fleischspieße, dazu Gemüse, Pommes frites,
Djuvec Reis und Salat 48,00€

80. Feinschmecker Steakplatte (2 Pers.)

Rinderfilet, Schweinefilet, Rumpsteak, fein garniert mit Spargel, Champignons, Blumenkohl,
Gemüse, Butterreis, Kroketten und Salat 54,00€

81. Der Stolz des Hauses - Hausspieß (4 Pers.)

Verschiedene Sorten gegrilltes Fleisch am Spieß brennend serviert, reichlich garniert 96,00€

Schnitzelgerichte

Schnitzel werden knusprig goldbraun paniert
Bestellen Sie nach Wunsch ein Puten- statt Schweineschnitzel

82. Rahmschnitzel

serviert mit Butterreis und Salat 15,00€

83. Pfefferschnitzel

mit Pommes frites und Salat 15,00€

84. Schnitzel Wiener Art

mit Pommes frites und Salat 15,00€

85. Paprikaschnitzel

serviert mit Pommes frites und Salat 15,00€

86. Champignonschnitzel

mit Pommes frites und Salat 15,00€

87. Jägerschnitzel

mit Pommes frites und Salat 15,00€

88. Schnitzel Holsteiner Art (nicht paniert)

serviert mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Gemüse und Salat 16,50€

89. Cordon Bleu

gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Gemüse, Pommes frites und Salat 19,50€



Für unsere kleinen Gäste



90. Kleine Portion Cevapcici

Hackfleischröllchen mit Pommes frites 10,80€

91. Kleines Fleischspießchen

zartes Fleisch am Spieß,
dazu Pommes frites 10,80€

92. Kleines Schnitzel Wiener Art

mit feinem Gemüse und Pommes frites 11,00€

93. Kleines Schnitzel Diana

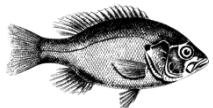
mit Champignonsoße und Pommes frites 11,50€

94. Kleines Rindersteak

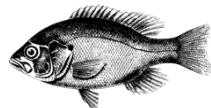
mit Pommes frites 19,50€

95. Chicken Nuggets

knusprige goldbraune Nuggets mit Pommes frites 11,00€



Fischgerichte



96. **Forelle Blau**

serviert mit Salzkartoffeln und Salat 20,50€

97. **Forelle Müllerin**

dazu Salzkartoffeln und Salat 20,50€



98. **Seelachsfilet**

garniert auf Spinat, dazu Salzkartoffeln und Salat 21,50€

99. **Scholle Hamburger Art**

gedünstet mit Champignons und Krabben, dazu Salzkartoffeln und Salat 21,50€

100. **Trio del mare**

Lachsfilet, Schollenfilet und Scampi garniert auf Pfannengemüse dazu Salzkartoffeln und Salat 23,50€

Salat an der Salatbar



Desserts



Frische Palatschinken

Leckere Pfannkuchen mazedonischer Art

101. mit Banane und heißer Schokoladensoße 7,00€

102. mit Vanille Eis und heißer Schokoladensoße 7,00€

103. mit Vanille Eis und heißen Kirschen 7,00€

104. mit Vanille Eis und Mohn 7,00€

Kleine Tortenträume

105. **Heißes Soufflé** mit flüssigem Schokoladenkern und Vanille Eis 7,80€

106. **Hausgemachtes Törtchen** mit Walnüssen und Vanille Eis 7,80€

Eis Kreationen

107. **Gemischtes Eis mit Sahne** 6,00€

108. **Vanille Eis mit heißer Schokolade** 7,50€

109. **Vanille Eis mit heißen Kirschen** 8,00€

110. **Bananensplit mit Vanille Eis und Schokoladensoße** dazu Mandelsplitter 7,50€

111. **Orangenfeigen** 8,50€
Karamellisierte Feigen serviert auf Orangen dazu Honig und Vanille Eis

112. **Weißwein Sabayon**
serviert mit grünen Feigen und Vanille Eis
(für 2 Personen) 15,00€

Aperitifs

- 113. Martini Bianco, Rosso oder Dry 5cl 6,50€
- 114. Cherry Merito fino very dry 5cl 6,20€
- 115. Pernod mit Coca Cola 5cl 6,20€
- 116. Aperitif „VW“ Martini Dry und Williamsbirne 5cl 7,20€
- 117. Gin mit Bitter Lemon¹ 5cl 6,50€
- 118. Champagner- Cocktail 5cl 9,90€
- 119. Kir - trockener Weißwein mit Creme de Cassis 5cl 9,20€
- 120. Kir Royal - Champagner mit Creme de Cassis 5cl 10,20€

Bittere und Halbbittere

- 121. Campari¹ Orangensaft 4cl 6,80€
- 122. Campari¹ Soda 4cl 6,80€
- 123. Underberg 2cl 3,00€
- 124. Fernet Branca 2cl 3,00€
- 125. Jägermeister 2cl 3,00€

Cognac

- 132. Calvados 2cl 6,00€
- 133. Cognac Metaxa 2cl 6,00€
- 134. Cognac Hennessy 2cl 6,80€
- 135. Cognac Martel 2cl 6,80€

Sekt



- 126. Henkell Piccolo 8,50€
- 127. MM Piccolo 8,50€
- 128. MM 0,7l 28,00€
- 129. Henkell trocken 0,7l 29,00€
- 130. Fürst von Metternich 0,7l 32,00€
- 131. Krim Sekt, weiß 0,7l 34,00€

Whisky

- 136. Johnny Walker 2cl 6,00€
- 137. Jack Daniels 2cl 6,00€
- 138. Chivas 2cl 7,00€
- 139. Ballantines 2cl 6,00€
- 140. Jameson 2cl 6,00€

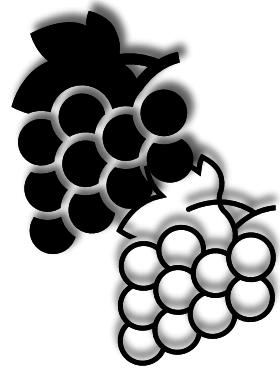
Likör

- 141. Kruskovac Birnenlikör 2cl 3,50€
- 142. Maraschino 2cl 3,50€
- 143. Grand Marinier 2cl 3,50€
- 144. Cointreau 2cl 3,50€

Vieles mehr auf Anfrage

Offene Rotweine

- 145. **Merlot**, vollmundig, leicht herb 0,2l 7,50€
- 146. **Dalmatiner**, leicht süß 0,2l 7,50€
- 147. **Spätburgunder**, vollmundig, samtig 0,2l 7,50€
- 148. **Rosé**, Portugiesischer Weißherbst 0,2l 7,50€



Offene Weißweine

- 149. **Chardonnay**, trocken, mild 0,2l 7,50€
- 150. **Laski Riesling**, halbtrocken, fruchtig 0,2l 7,50€
- 151. **Grauburgunder**, fruchtig, trocken 0,2l 7,50€
- 152. **Weißburgunder**, lieblich, erfrischend 0,2l 7,50€

Flaschenweine

- 153. **Merlot**, vollmundig, leicht herb 0,75l 27,50€
- 154. **Spätburgunder**, vollmundig, samtig 0,75l 27,50€
- 155. **Grauburgunder**, fruchtig, trocken 0,75l 27,50€
- 156. **Weißburgunder**, lieblich, erfrischend 0,75l 27,50€

Spirituosen

- 157. **Slivovic**, Pflaumenschnaps 2cl 3,00€
- 158. **Pelinkovac**, Kräuterlikör 2cl 3,00€
- 159. **Barack Palinka**, Aprikosenschnaps 2cl 3,00€
- 160. **Wodka** 2cl 3,00€
- 161. **Ouzo** 2cl 3,00€
- 162. **Calvados** mit grünen Feigen 2cl 5,80€
- 163. **Malteser Aquavit** 2cl 3,50€
- 164. **Bommerlunder** 2cl 3,50€
- 165. **Jubiläums Aquavit** 2cl 3,50€
- 166. **Ramazzotti** 4cl 4,80€

Gängige Schnäpse nicht aufgeführt, aber vorrätig

Biere vom Fass

- 167. Veltins Pils 0,3l 3,40€
- 168. Veltins Pils 0,4l 4,40€
- 169. Alsterwasser 0,3l 3,40€
- 170. Alsterwasser 0,4l 4,40€
- 171. Radler 0,3l 3,40€
- 172. Radler 0,4l 4,40€
- 173. Veltins Pilsschuss 0,3l 3,40€
- 174. Veltins Pilsschuss 0,4l 4,40€
- 175. Altbier 0,3l 3,40€
- 176. Altbier 0,4l 4,40€
- 177. Altschuss 0,3l 3,40€
- 178. Altschuss 0,4l 4,40€
- 179. Malzbier 0,33l 3,40€
- 180. Alkoholfreies Bier 0,33l 3,40€
- 181. Erdinger Weizenbier 0,5l 5,20€
Hell, Dunkel oder Alkoholfrei
- 182. Grevensteiner 0,3l 3,60€
- 183. Grevensteiner 0,4l 4,60€
Naturtrüb Landbier Original oder
Naturtrüb Helles



Alkoholfreie Getränke

- 184. Mineralwasser 0,25l 3,00€
- 185. Coca Cola² 0,3l 3,40€
- 186. Coca Cola² light/zero 0,3l 3,40€
- 187. Fanta 0,3l 3,40€
- 188. Sprite 0,3l 3,40€
- 189. Mezzo-Mix² 0,3l 3,40€
- 190. Alle Softdrinks 0,5l 5,50€
- 191. Apfelsaft 0,2l 3,40€
- 192. Traubensaft 0,2l 3,40€
- 193. Orangensaft 0,2l 3,40€
- 194. Kirschsaft 0,2l 3,40€
- 195. Bananensaft 0,2l 3,40€
- 196. Johannisbeersaft 0,2l 3,40€
- 197. Schweppes¹ 0,2l 3,40€

Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale



¹ chininhaltig
² coffeinhaltig
* mit Farbstoff

Kaffee und Heißgetränke

- 198. Tasse Kaffee 3,00€
- 199. Kännchen Kaffee 5,50€
- 200. Espresso 2,80€
- 201. Cappuccino 4,20€
- 202. Heiße Zitrone 4,50€
- 203. Tee mit Zitrone 3,00€
- 204. Tee mit Rum 5,30€
- 205. Türkischer Mokka 4,50€
- 206. Heißer Slivovic „Mazedonischer Tee“ 5cl 5,50€
- 207. Eiskaffee mit Vanille Eis und Sahne 6,50€
- 208. Irish Coffee 7,50€

*Allergene und Zusatzstoffe auf Anfrage