

GREETSIELER BÖRSE

RESTAURANT & HOTEL

Mühlenstraße 29 · 26736 Greetsiel · 04926 9279747
www.greetsielerboerse.de

GREETSIELER BÖRSE

RESTAURANT & HOTEL



UNSER RESTAURANT & HOTEL

IHR ZUHAUSE AUF ZEIT

ÖFFNUNGSZEITEN

1. März - 31. Oktober
Montag Ruhetag
Di. - So. 12.00 - 22.30 Uhr
(gilt auch für Feiertage)

1. November - 29. Februar
Montag Ruhetag
Di. - Fr. 16.00 - 21.00 Uhr
Sa. - So. 12.00 - 21.30 Uhr

Entdecken Sie die Greetsieler Börse - eine einzigartige Kombination aus kulinarischer Leidenschaft und herzlicher Gastfreundschaft. Unser Restaurant begeistert mit frischen regionalen Zutaten und kreativen Gerichten, die jeden Gaumen erfreuen. Unser Hotel bietet Komfort und gemütliche Zimmer die zum Entspannen einladen.

Starten Sie Ihren Tag mit einem reichhaltigen Frühstück, erkunden Sie die Umgebung oder genießen Sie einfach die Ruhe.

Unser Team steht Ihnen mit Herzlichkeit und professionellem Service zur Seite, um Ihren Aufenthalt unvergesslich zu machen.

**Wir freuen uns darauf,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen!**



Alle Gerichte zum Mitnehmen!

Informationen für Allergiker:

Bei Lebensmittelallergien informieren Sie bitte unser Personal, wir werden Sie bezüglich der in unseren Gerichten enthaltene Allergene beraten.

Herzlichen Dank für ihren Besuch.

**Wir freuen uns darauf,
Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!**

Ihre Gastgeber Restaurant | Hotel zu Börse

SPIRITUOSEN

LIKÖRE/ KLARE

MARSALA	3,00
OUZO	3,20
SAMBUCA	3,20
FRIESENGEIST	3,50
JÄGERMEISTER	3,20
LIMONCELLO	3,50
RAMAZOTTI	3,30
KÜSTENNEBEL	3,30
LINIE AQUAVIT	3,30
KORN	3,20
MATJESSCHLUCK	3,30

OBSTBRÄNDE/ TRESTER

PRINZ ALTE MARILLE	5,90
PRINZ ALTE KIRSCH	5,90
PRINZ ALTE WILIAMS CHRIST BIRNE	5,90
PRINZ ALTER BODENSEEAPFEL	5,90
GRAPPA CHARDONNAY	7,20
GRAPPA AMARONE	7,20
GRAPPA GEWÜRZTRAMINER	7,20



Optional auch als Longdrink erhältlich,
Softdrinks werden dazu gerechnet.

VORSPEISEN

1. KNUSPRIGE FISCHVARIATION 8,90

Panierte Shrimps, panierte Tintenfischringe und Kibbeling
mit Aioli-Creme

2. KRABBENCOCKTAIL 13,90

Frische Nordseekrabben mit Salat, Cocktailsauce und frischem
Ciabatta-Knoblauch Brot

3. OSTFRIESISCHE BRUSCHETTA 13,90

Geröstetes Knoblauchbrot mit Tomate, Zwiebeln
Nordseekrabben und geräuchertem Lachs

4. ÜBERBACKENER FETA 10,90

Mit Tomaten, Zwiebeln und frischem Ciabatta-Knoblauch Brot,
Knoblauch

5. Ciabattabrot 7,90

Geröstetes Ciabattabrot mit Knoblauch und Aioli-Creme

6. SCAMPIPFANNE 14,90

8 saftige Garnelen mit aromatischen Tomaten, Zwiebeln und
frischem Ciabatta-Knoblauch Brot

7. KALTE FISCHPLATTE 16,90

Verschiedene Fischfilets mit Aioli und Ciabatta-Knoblauch Brot

SALATE

8. KRABBENSALAT 18,90

Mix Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Hirtenkäse, Nordseekrabben und Parmesan

9. HÄHNCHENBRUST SALAT 16,90

Mix Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, gebratene Hähnchenbruststreifen und Parmesan

10. SURF & TURF SALAT 17,90

Mix Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Hirtenkäse, Garnelen, Rinderstreifen und Parmesan

11. GREETSIELER SALAT 16,90

Mix Salat mit Cherry Tomaten Gurken, Zwiebeln, Matjes, Nordseekrabben, Räucherlachs und Parmesan



Dressing

Cocktail, Joghurt, Balsamico Vinaigrette

Alle Salate werden mit einem Ciabatta-Knoblauch serviert.

SPIRITUOSEN

VODKA

9 MILE 2 cl 3,30

ABSOLUT 2 cl 4,30

WHISKEY

JACK DANIELS 2 cl 3,50

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 2 cl 4,90

GIN

HENDRICK'S 2 cl 5,90

BOMBAY 2 cl 3,30

WEINBRAND & BRANDY

MELCHER'S RAT 2 cl 3,10

CARDENAL MENDOZA 2 cl 5,90

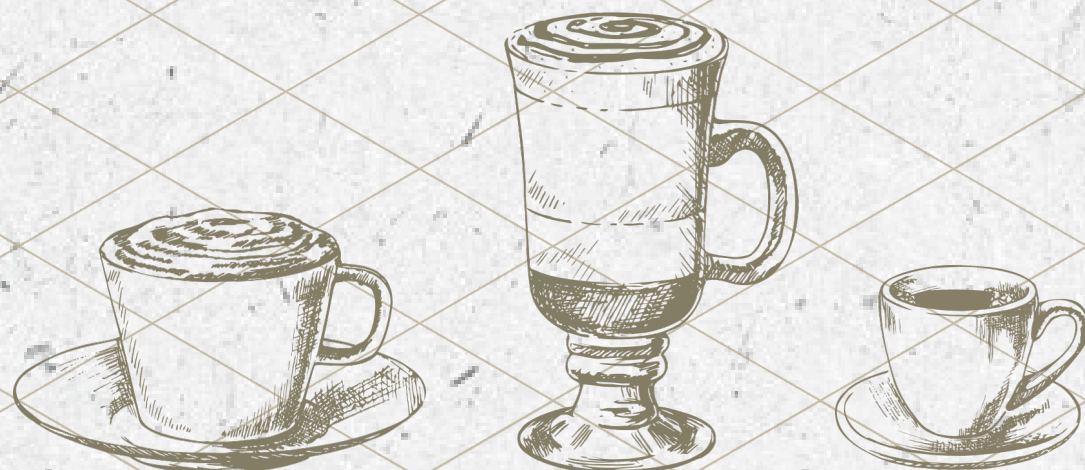
VETERANO 2 cl 3,50

Mit Cola

GETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

KAFFEE	0,3l	3,30
ESPRESSO	0,3l	3,10
CAPPUCCINO	0,3l	3,90
MILCHKAFFEE	0,3l	4,90
LATTE MACCHIATO	0,3l	4,40
HEIßE SCHOKOLADE	0,3l	3,80
TEE VERSCHIEDENE SORTEN	0,3l	3,10



BURGER

12. GRILLKÄSE BURGER 15,90

Grillkäse, Salat, Tomaten, Gurken, Aioli, im Brioche Bun, Amazing Fries und mediterranem Gemüse

13. BACKFISCH BURGER 16,90

Backfisch, Salat, Aioli, Tomaten, Zwiebeln, im Brioche Bun, Amazing Fries

14. ITALIAN BURGER 17,40

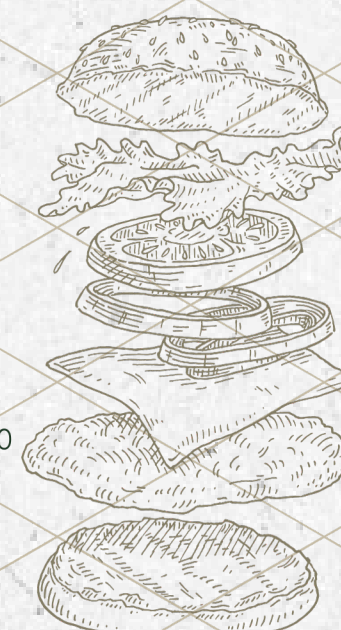
Hähnchenbrust, getrocknete Tomaten, Rucola, Parmesan, Pesto, Aioli, im Brioche Bun, Amazing Fries

15. Classic Burger 17,70

Mit 190g Angus-Beef, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Aioli, Tomaten Relish im Brioche Bun, Amazing Fries



Alle Burger auf Wunsch mit Cheddar-Käse + 1,00





PASTA

16. LINGUINE AGLIO E OLIO 14,90

Peperoni, Knoblauch, Cherrytomaten, dazu Rucola und Parmesan **Optional: mit Garnelen für 3,00 und Rinderstreifen für 4,00**

17. LINGUINE AL MARE 15,90

Meeresfrüchte mit Tomatensauce, Knoblauch, Rucola und Parmesan

18. LINGUINE SALMONE 16,90

Spinat, Lachs (geräuchert), Knoblauch, Tomaten-Sahnesauce dazu Rucola und Parmesan

19. LINGUINE SCAMPI 17,90

Mit Cherrytomaten, Sahnesauce, Gorgonzola, Spinat und Garnelen dazu Rucola und Parmesan

20. LINGUINE TRÜFFEL 20,90

Mit Garnelen in Trüffelrahmsauce, dazu Rucola und Parmesan

21. PENNE CURRY 17,50

Mit zarter Hähnchenbrust, fruchtigen Cherrytomaten, Champignons und einer cremigen Sahnesauce, verfeinert mit Curry, dazu Rucola und Parmesan

22. PENNE MANZO 17,90

Mit mediterranen Gemüse, Rinderstreifen in einer Pesto-Tomatensauce, dazu Rucola und Parmesan

23. PENNE NORDSEE 19,60

Köstliche Nordseekrabben in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce, abgerundet mit frischem Spinat, dazu Rucola und Parmesan

GETRÄNKE

BIER VOM FAß

BITBURGER 0,3l **3,90**
0,5l **5,90**

BITBURGER ALKOHOLFREI 0,3l **3,90**
0,5l **5,90**

KÖSTRITZER 0,3l **4,30**
0,5l **6,50**

JEVER 0,3l **3,90**
0,5l **5,90**

BENEDIKTINER HELL 0,3l **4,10**
0,5l **6,10**

TH. KÖNIG ZWICKL 0,3l **4,80**
0,5l **6,90**

FLASCHENBIER

BENEDIKTINER Naturtrüb, Dunkel, Alkoholfrei 0,5l **6,00**

KANDI MALZ 0,33l **4,00**

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

APFELSCHORLE, SEVEN UP, MIRANDA, SCHWIP SCHWAP, PEPSI, PEPSI MAX	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90

SELTERS SPRUDEL	0,25 l	3,40
	Flasche 0,75 l	7,50

SELTERS NATURELL	0,25 l	3,40
	Flasche 0,75 l	7,50

BITTER LEMON	0,2 l	3,40
--------------	-------	------

GINGER ALE	0,2 l	3,40
------------	-------	------

TONIC WATER	0,2 l	3,40
-------------	-------	------

EISTEE PFIRSICH	0,3 l	3,90
-----------------	-------	------

EISTEE GRANATAPFEL	0,3 l	3,90
--------------------	-------	------

AURICHER RHABARBERSCHORLE	0,3 l	3,90
---------------------------	-------	------

APFELSAFT	0,2 l	3,60
-----------	-------	------

ORANGENSAFT	0,2 l	3,60
-------------	-------	------

MARACUJA NEKTAR	0,2 l	3,60
-----------------	-------	------

FISCH

24. SEEMANNSTELLER 18,90

Mit Matjes, Bismarckhering, Bratling, Gewürzgurken und knusprigen Bratkartoffeln

25. GEBRATENE SCHOLLE „GREETSIELER ART“ 22,90

Schollenfilet mit Petersilienbutter und knusprigen Bratkartoffeln

26. GREETSIELER SCHOLLENFILET 27,90

Schollenfilet mit Nordseekrabben dazu knusprige Bratkartoffeln und eine Zitronen-Dill-Sauce

27. WILDLACHSFILET IM OFEN 25,90

Frisches Wildlachsfilet in einer Tomaten-Sahnesauce mit Knoblauch verfeinert dazu Rosmarinkartoffeln

28. DORADENPFANNE 23,90

Doradenfilets, Cherrytomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarinkartoffeln

29. OSTFRIESISCHE GARNELENPFANNE 23,90

Garnelen in würziger Sauce, Gemüse und Bratkartoffeln

FISCH

30. ROTBARSCHFILET 24,90

In einer cremigen Sauce im Ofen gebacken, garniert mit Nordseekrabben, Rosmarinkartoffeln

31. NORDSEEKRABBENPFANNE 80 g 26,90

Frische Nordseekrabben in Knoblauch und Butter angebraten, serviert mit Brot

125 g 36,90

32. FISCHPLATTE 26,90

Scholle, 1 Doradenfilet, 1 Zanderfilet, Bratkartoffeln

33. ZANDERFILET 26,90

Mit frischen Kräutern, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

34. SEEZUNGE 33,90

Mit Bratkartoffeln, Zitronen-Dill-Sauce



Alle Fischgerichte werden mit Beilagensalat serviert.

ROTWEIN

BLAUPORTUGIESER ROTWEIN · HALBTROCKEN

Saftige dunkle Kirscharomen, süßliche, reife Himbeernoten und Erdbeeren mit zarten Tanninen einen wunderschönen, langen dunkelfruchtigen Nachhall

Glas 0,2 l 6,50

MERLOT · TROCKEN

Feiner Duft nach reifen gelben Früchten und Bergkräuter. Filigrane Aromatik, knackige Fruchtigkeit. Weingut Pfannebeckerr, Rheinhessen

Glas 0,2 l 6,90

PRIMITIVO DANESE · TROCKEN

Bukett von Schwarzkirschen und einer harmonischen Struktur, die von sanften Tanninen und einem hauch von Vanille geprägt ist. Weingut Cantina Danese, Puglia

Glas 0,2 l 7,50



WEIßWEIN



MÜLLER-THURGAU · HALBTROCKEN

Leicht-fruchtigen Aromen von reifen Früchten, verbunden mit einer dichten Süße
Weingut Pfaffmann, Pfalz

Glas 0,2 l **6,50**

RIESLING · TROCKEN

Feiner Duft nach reifen gelben Früchten und Bergkräuter
Filigrane Aromatik, knäckige Fruchtigkeit
Weingut Pfannebeckerr, Rheinhessen

Glas 0,2 l **6,90**

GRAUBURGUNDER · TROCKEN

Frisch und fruchtig mit Aromen von gelben Früchten, Schmelz und Kräutern.
Weingut Pfaffmann, Pfalz

Glas 0,2 l **6,90**

ROSÉWEIN

BLAUPORTUGIESER ROSÉ · HALBTROCKEN

Frisch und lebendig, samtig mit einem wunderbar feinherben Geschmack
Weingut Pfaffmann, Pfalz

Glas 0,2 l **6,90**

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

35. HÄHNCHENSCHNITZEL 16,90

Mit Kräuterbutter, Amazing Fries

36. HÄHNCHEN GESCHNETZELTES 21,90

Mit Paprikasauce, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

37. HÄHNCHENBRUST 23,90

Zart gegrillte Hähnchenbrust, Kräuterbutter, Amazing Fries

38. DEICHLAMMRÜCKEN 29,90

Mit Gemüse, Rosmarinkartoffeln



STEAK VOM RIND

39. RUMPSTEAK 29,90

Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

40. RUMPSTEAK OSTFRIESLAND 31,90

Zartes Rumpsteak mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln



Alle Fleischgerichte werden mit Beilagensalat serviert.
Auch mit Pfeffer- oder Gorgonzolasauce + 2,40

FÜR UNSERE KLEINEN

GÄSTE

41. FISH & CHIPS 9,90

Paniertes Fischfilet und Amazing Fries

42. FRED FEUERSTEIN NUGGETS 9,90

4 Dinosaurier Nuggets und Amazing Fries

43. PENNE BAMBINO 9,90

Penne mit Tomatensauce

DESSERT

SCHOKOSOUFFLE 8,90

Mit flüssigem Schokokern, 1 Kugel Eis

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 7,90

Serviert im Glas

APFELSTRUDEL 8,90

Mit Eis und Sahne



Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe / 2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel / 4. Phosphat / 5. Süßungsmittel
6. Koffeinhaltig / 9. geschwärzt / 10. Geschmacksverstärker
11. Alkohol (in Speisen) / 12. Taurin / 13. Chininhaltig
a. glutenhaltiges Getreide / b. Krebstiere / c. Ei / d. Fisch /
e. Erdnuss / f. Soja / g. Milch oder Laktose / h. Schalenfrüchte
i. Sellerie / m. Senf / n. Sesam / o. Sulfite / p. Lupinen / r. Weichtiere

APERITIF

APEROL SPRITZ 0,2l 7,40

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

ANDOLÖ SPRITZ 0,2l 7,40

Andalö Sanddorn-Likör, Prosecco, Soda, Orange

LILLET WILDBERRY 0,2l 7,40

Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren

LILLET MARACUJA 0,2l 7,40

Lillet Blanc, Maracujasaft, Prosecco, Orange

CAMPARI SPRITZ 0,2l 7,40

Campari, Prosecco, Soda, Orange

LIMONCELLO SPRITZ 0,2l 7,40

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze

SCAVI & RAY PROSECCO 0,2l 6,90

