



Liebe Coswiger, verehrte Gäste,

herzlich Willkommen in der Börse Coswig, dem traditionsreichen Gast- und Veranstaltungshaus vor den Toren Dresdens. Man sieht es unserem Haus nicht auf den ersten Blick an, aber die Geschichte des Ausschanks in der Börse reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück.

Am 30. März 1869 erhielt der Gerichtsschöffe Bruno Kunad von der Königlichen Amtshauptmannschaft zu Meißen die Erlaubnis „zum Ausschanken von Getränken, einschließlich Branntwein“. Bevor er die Börse im Jahre 1911 an seinen Nachfolger Moritz Henker verkaufte, ließ er anstelle des alten Fachwerkhauses ein schmuckes, zweistöckiges Vordergebäude errichten, welches die Gaststube und mehrere Fremdenzimmer beherbergte. 1900 wurde dem aufblühenden Gemeinwesen Coswigs mit dem Bau des Ballsaales Rechnung getragen und die Königliche Amtshauptmannschaft erteilte die Tanzgenehmigung, welche dem Saal schlagartig großen Zuspruch aus der Umgebung sicherte. Die günstige Lage der Börse machte das Haus zu einem beliebten Warenumschlags- und Ausspannhaus, wozu die geräumigen Pferdeställe und Lagerräume im Untergeschoss des Saales dienten.

In das turbulente, gesellschaftliche Leben zwischen den beiden Weltkriegen war die Börse immer wieder einbezogen, denn zunehmend nutzte auch die Gemeinde den Saal für öffentliche Veranstaltungen und Kundgebungen. Besonders nach dem Zweiten Weltkrieg fanden in der Börse bedeutende Kulturveranstaltungen mit Dresdner Künstlern und Ensembles statt, die in der zerstörten Landeshauptstadt obdachlos geworden waren und in die Umgebung ausweichen mussten. 1956 übergab Moritz Henker das Lokal an die Staatliche Handelsorganisation (HO); 1961 wurde die Börse zum „Klubhaus der Werktätigen“ ausgerufen und der traditionelle Name (ab 1986 „Clubhaus Coswig“) für drei Jahrzehnte abgelegt – zumindest offiziell.

Im Jahr 1991 beschloss der Stadtrat von Coswig den Neubau des Vorderhauses. Bereits kurze Zeit später wich der altvertraute Anblick der Straßenfront der neuen, postmodernen Fassade des nunmehr dreistöckigen Empfangsgebäudes. Neu gebaut wurden der Gesellschaftssaal, die Gaststätte und der Hotelbereich, sowie ein repräsentatives Treppenhaus als Zugang zu den Sälen. Am 28. Mai 1993 unter dem „alten“ Namen wiedereröffnet, ist die neue, alte Börse, wie in den rund einhundert Jahren zuvor, beliebter Treffpunkt und gastliches Zentrum für die Bürger Coswigs und Besucher aus nah und fern.

Fünfzehn Jahre nach der Wiedereröffnung war es an der Zeit, sowohl die Gasträume als auch die Restaurantküche einer gründlichen Verjüngungskur zu unterziehen. In völlig neuem Gewand empfängt das Restaurant seit September 2008 erneut seine Gäste und bietet Spezialitäten der regionalen, gutbürgerlichen Küche.

Die Außenfassade des gesamten Hauses wurde 2014 und der große Ballsaal (inkl. notwendiger Verbesserungen im Dach- und Deckenbereich) 2015 umfassend saniert und sich nun wieder im neobarocken Stil seinen Besuchern präsentiert. Im Jahr 2016 wurde abermals in die Raumakustik investiert und letztes Jahr sind in beiden Sälen moderne Klimaanlage installiert worden, die ein weiteres Alleinstellungsmerkmal der Börse Coswig darstellen.



...als Einstieg einen Aperitif - macht das Menü perfekt

Sandeman Sherry Dry	3,00 €	Sandeman Sherry Golden	3,00 €
Sandeman Portwein Dry	3,00 €	Martini dry / bianco	3,00 €

...Braukunst aus dem Vogtland - die Sternquell Brauerei

Sternquell Pils vom Fass	0,3 L/0,5 L	2,60 €/3,60 €
Sternquell Dunkel vom Fass	0,3 L/0,5 L	2,60 €/3,60 €
Sternquell Weihnachtsbier	0,5 L	3,60 €
Kapuziner Kellerweizen	0,5 L	3,60 €
Kapuziner Weizen Alkoholfrei	0,5 L	3,60 €
Mönchshof Naturtrüb's Alkoholfrei	0,5 L	3,60 €

...Wasser und Limonaden - aus dem Hause Oppacher

Mineralwasser classic/medium/naturell	0,25L/0,75L	1,70 €/4,50 €
Tonic Water	0,2 L/0,4 L	1,70 €/3,00 €
Bitter Lemon	0,2 L/0,4 L	1,70 €/3,00 €
Ginger Ale	0,2 L/0,4 L	1,70 €/3,00 €
Apfelschorle	0,2 L/0,4 L	1,70 €/3,00 €
Cola	0,2 L/0,4 L	1,70 €/3,00 €
Orangenlimonade	0,2 L/0,4 L	1,70 €/3,00 €
Zitronenlimonade	0,2 L/0,4 L	1,70 €/3,00 €

...Saft und Nektar - aus der schönen Lausitz

Orangesaft	0,2 L/0,4 L	2,00 €/3,50 €
Apfelsaft	0,2 L/0,4 L	2,00 €/3,50 €
Bananensaft	0,2 L/0,4 L	2,00 €/3,50 €
Kirschsft	0,2 L/0,4 L	2,00 €/3,50 €
Tomatensaft	0,2 L/0,4 L	2,00 €/3,50 €

Übernachten in Coswig!

Hotel
Börse Coswig



Pension
Alt-Coswiger Hof



Ferienwohnung
Casa Bohemica



Kontakt & Buchung

E-Mail: info@uebernachtung-coswig.de | Tel.: 03523 78672 | Fax: 03523 74331

...Sekt - es gibt immer einen Grund

Pinot Blanc extra trocken, WG Meissen	0,1L/0,75L	4,00 €/24,50 €
Schlossberg tr./halbtr. Wackerbarth	0,1L/0,75L	3,00 €/17,50 €
Erdbeer- oder Maracujasecco	0,1L/0,75L	3,00 €/17,50 €

...Weine aus Sachsen - von Kennern geschätzt

offene Weine:

Cuvée weiß QbA, Weinhaus Prinz zur Lippe, trocken	0,2L	6,00 €
Radebeuler Traminer, Weingut Hanke, trocken	0,2L	6,00 €
Schieler rosé, Vincenz Richter, trocken	0,2L	6,00 €
Spätburgunder Landwein, Weingut Henke, trocken	0,2L	6,00 €

Flaschenweine:

Müller-Thurgau QbA, Weingut Hanke, trocken	0,75L	22,50 €
Grauburgunder QbA, Jan Ulrich, trocken	0,75L	22,50 €
Riesling QbA, Vincenz Richter, trocken	0,75L	22,50 €
Grau-&Weißburgunder, Schloss Wackerbarth, trocken	0,75L	22,50 €
Riesling&Traminer, Martin Schwarz, trocken	0,75L	31,50 €
Goldriesling QbA, Weingut Matyas, trocken	0,75L	22,50 €
Weißburgunder QbA, Weingut Lehmann, trocken	0,75L	24,50 €
Dornfelder QbA, Vincenz Richter, trocken	0,75L	24,00 €
Spätburgunder QbA, Weingut Matyas, trocken	0,75L	26,00 €
Regent Barrique QbA, Weingut Matyas, trocken	0,75L	32,00 €
Blaufränkisch QbA, Schloss Wackerbarth, trocken	0,75L	32,00 €
Regent rosé QbA, Weingut Matyas, trocken	0,75L	24,00 €
Schieler, Vincenz Richter, trocken	0,75L	22,50 €

...Weingut Koester-Wolf (Rheinhessen) - ein Besonderes unter den Besten

Rivaner (Müller Thurgau) QbA, trocken	0,2L/0,75L	5,20 €/19,50 €
Silvaner Kabinett, halbtrocken	0,2L/0,75L	5,20 €/19,50 €
Würzer QbA, lieblich	0,2L/0,75L	5,20 €/19,50 €
Scheurebe QbA, halbtrocken <i>DLG Silber</i>	0,2L/0,75L	5,20 €/19,50 €
Riesling Spätlese, trocken <i>Kammerpreis Gold</i>	0,2L/0,75L	5,80 €/21,50 €
Spätburgunder QbA, trocken <i>DLG Gold</i>	0,2L/0,75L	5,20 €/19,50 €
Dornfelder QbA, halbtrocken	0,2L/0,75L	5,20 €/19,50 €
Dornfelder QbA, lieblich	0,2L/0,75L	5,20 €/19,50 €
Spätburgunder Weißherbst QbA, trocken	0,2L/0,75L	5,20 €/19,50 €

...Spirituosen aus Deutschland und der Welt - 4cl Genuss im Glas

Feiner Alter Wilthener	4,00 €	Asbach Uralt	4,00 €
Brandy Jerez	4,00 €	Hennessy	6,50 €
Tullamore Dew	4,00 €	Jack Daniels	5,00 €
Ballantines	4,00 €	The Glenlivet 12 Years	6,00 €
Jim Beam	4,00 €	Chivas Regal 12 Years	6,00 €
Kirschwasser	4,00 €	Nordhäuser Doppelkorn	4,00 €
Williams Birne	4,00 €	Wodka	4,00 €
Alte Zwetschge	4,00 €	Malteser	4,00 €
Waldhimbeere	4,00 €	Grappa	4,00 €
Mirabellenbrand	4,00 €	Topinamburbrand	4,00 €
Jägermeister	4,00 €	Becherovka	3,50 €
Ramazzotti	4,00 €	Baileys	4,00 €
Radeberger Bitter	4,00 €	Pfefferminz	2,20 €
Underberg (2cl)	3,00 €	Limoncello	3,50 €
Averna	4,00 €	Becherovka Lemond	3,50 €

...Longdrinks - der verlängerte Genuss

Gin Tonic	6,00 €	Campari Orange	6,00 €
Cuba Libre	6,00 €	Wodka Orange / Cola	6,00 €
Batida Kirsch	6,00 €	Malibu Cola	6,00 €

...zum Abschluss - ein Heißgetränk

Tasse Kaffee	1,70 €
Pott Kaffee	3,00 €
Espresso	1,70 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Cappuccino	2,40 €
Milchkaffee	2,40 €
Latte Macchiato	3,20 €
heiße Schokolade	2,80 €
Tee in großer Auswahl	1,50 €
Heiße Zitrone	1,50 €
Glühwein	2,00 €

Werte Gäste, die Informationen zu Inhaltsstoffen & Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.

Aus dem Suppentopf

Soljanka mit Sauerrahm und Baguette ^{1, 2, 8, A, G} 4,30 €

Geflügel-Consommé mit Gemüsestroh
und Kräuterpfannkuchen ^{A, G} 4,50 €

Vorspeisen & Salate

großes Würzfleisch vom Geflügel ^{2, 8, A, G, F} 5,50 €

gebackene Zwiebelringe ^{2, 8, A, G} 7,50 €
mit Remoulade und Salatbukett

Räucherlachs mit Röstitaler und Limettencreme ^{C, D, G} 8,20 €

kleiner Salatteller der Saison mit Baguette
und selbstgemachtem Dressing ^A 3,80 €

großer Salatteller 12,50 €
mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel und
Pflaumenbalsamico ^A

Fisch & Vegetarisches

gebratenes Duett von Lachsforelle und Zander, 14,50 €
dazu Kartoffelragout und Grilltomate mit Blattspinat ^{8, D, G}

gebackenes Buntbarschfilet 13,50 €
mit Kartoffel-Petersilien-Stampf und hausgemachter Remoulade ^{8, A,}
C, D, G

Pasta mit Hähnchenfiletstreifen 12,90 €
in Paprika-Tomatensoße dazu Ruccola und Parmesan ^{A, G}

Spinatknödel an Salbei-Butter, 12,20 €
mit Bergkäse gratiniert, dazu ein kleiner Salat ^{A, C, G}

Fleischgerichte

Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken, 13,90 €
dazu Pommes Frites und Salatbukett ^{2, 8, A, F, I}

gebratene Rinderleber 12,50 €
mit Kartoffelstampf dazu Apfel-Zwiebel-Gemüse ^G

Biergulasch 13,50 €
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel ^{8, A, C, G, I, J}

Schweinerippchen 12,80 €
dazu Schlachtekraut und Salzkartoffeln ^{1, 8, A, G, J}

Kaninchenrollbraten 11,60 €
mit Buttermöhren und Kroketten ^{A, G}

Hähnchenbrustfilet 13,70 €
gefüllt mit Blattspinat- Käsecreme dazu Kartoffelrisotto ^{8, G, I, J}

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchennuggets mit Pommes Frites, Ketchup, Mayo ^{A, 8}	5,50 €
Nürnberger Würstchen mit Kartoffelpüree ^G	5,50 €
Eierkuchen mit Apfelkompott dazu Zucker und Zimt ^{8, A, C}	4,30 €

Desserts aus unserer Küche

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^{2, 8, G}	5,50 €
Schokosoufflee mit Waldbeerengrütze ^{A, 8}	5,50 €

Restaurant Börse

Hauptstraße 29 | 01640 Coswig bei Dresden
Mo – Fr: 11:30 – 14 Uhr und ab 18 Uhr
Sa: ab 18 Uhr | So: 11:30 – 14 Uhr
Tel.: 03523/78672 | E-Mail: gastronomie@boerse-coswig.de

Sie planen eine Familienfeier oder wurden gebeten, das bevorstehende Betriebsjubiläum zu organisieren? Vielleicht benötigen Sie Tagungsräume, möchten mit Freunden einen gemütlichen Kegelabend verbringen oder denken darüber nach, Gäste zu Hause zu bewirten?

Die Börse Coswig, in der Mitte unserer Stadt gelegen, das traditionsreiche Forum für Kultur und Gastlichkeit, bietet variabel nutzbare Räumlichkeiten für alle Gelegenheiten, dazu komfortable Gästezimmer, eine Bundeskegelbahnanlage und ein gepflegtes Restaurant in eleganter Lounge-Atmosphäre.

Die Küche unseres Hauses, spezialisiert auf deutsche und internationale Gerichte, punktet im »à la carte-Geschäft«, bei Büfets und bei Außer-Haus-Lieferungen stets mit frischen Zutaten und interessanten wie traditionellen Zubereitungen. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen und stehen stets zu Ihrer Verfügung.

restaurant-boerse.de | boerse-gastronomie.de

