

Speisenkarte



Gasthaus Goeke

im Grumbeektal

Josephinenstr. 65 ~ 44807 Bochum

Tel.: (0234) 591501 ~ Fax: (0234) 950 31 59

www.gasthausgoeke.de

Unsere Herbstempfehlungen



Kürbiscremesuppe

mit frischem Baguette

€ 5,40

„Brezensalat“

*Bunter Salat mit Brezelscheiben aus der Pfanne,
Süßer-Senf-Vinaigrette*

€ 9,90

und gratiniertem Ziegenkäse

€ 12,40

und knusprigen Putenstreifen

€ 12,90

und Ziegenkäse und Putenstreifen

€ 13,30

in der Pfanne geschwenkte

Kürbis-Maultaschen

mit Rucola-Kirschtomaten-Gurken-Salat

€ 14,50

Wildschweinrückensteak

*mit Whiskey-Zwiebel-Sauce, geschmortem Rosenkohl
und Kürbis-Süßkartoffel-Stampf*

€ 17,40

Marinierte Spare Ribs

*mit hausgemachter BBQ-Sauce,
Krautsalat und Pommes frites*

€ 14,90



*Hausgemachte Suppen*²

Rindfleischsuppe <i>mit Ei</i>	€ 4,40
Gulaschsuppe	€ 4,80
Tomatencremesuppe <i>mit Sahne</i>	€ 4,60
Französische Zwiebelsuppe <i>~ überbacken ~</i>	€ 4,80
Hühnersuppe <i>mit Gemüse und Reis</i>	€ 4,40

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe ¹ <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i>	€ 8,50
Tomaten-Mozzarella-Salat ⁴ <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 6,50
Gebackener Camembert ³ <i>mit frittiertes Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i>	€ 9,90
6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“ <i>mit frischem Baguette</i>	€ 9,90
Scampispiß ^{2,3} <i>mit pikanter Sauce und frischem Baguette</i>	€ 10,90
Krabbencocktail ^{1,3,4} <i>mit frischem Baguette und Butter</i>	€ 10,90
Hausgebeizter Graved Lachs ^{3,5} <i>mit Sahnemeerrettich und Röstinchen</i>	€ 10,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Toastgerichte



Kegler Toast ^{1 2 3 4} <i>Schweinefiletmedaillons mit Mettwurst, Spiegelei und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	€ 12,90
Damen Toast ^{2 4} <i>Schweinefiletmedaillons mit Früchten; überbacken mit Sauce Hollandaise</i>	€ 12,90
Camembert Toast ^{2 4} <i>Schweineschnitzel mit Camembert und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	€ 12,90
Toast Hawaii ^{1 2 3 4} <i>Schinken, Käse und Ananas mit Sauce Hollandaise überbacken</i>	€ 9,90
Toast „Constantin“ ^{2 4} <i>Schweinefiletmedaillons mit Artischockenherzen; überbacken mit Sauce Hollandaise; Salatbeilage</i>	€ 13,50
„Krüstchen“ ^{1 2 3} <i>Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Spiegelei und buntem Salat</i>	€ 12,90
Barbara Toast ^{2 4} <i>Kalbsfiletmedaillons mit Brokkoli und Sauce Béarnaise überbacken</i>	€ 15,50
Mailänder Toast ^{2 4} <i>Schweinefiletmedaillons mit Tomaten, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	€ 13,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Salate der Jahreszeit

Beilagensalat <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 3,70
Gemischter Salatteller <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 5,90
Tomaten-Mozzarella-Salat ⁴ <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 9,50
Vöder Salatteller ^{1 3} <i>mit Käse, Schinken und Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 10,50
Salatteller „Nizza“ <i>mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 10,50
Crummer Salatteller <i>mit Spiegelei und Röstinchen</i>	€ 10,50
Salatcup „Goeke“ <i>mit gebratener Putenbrust, Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 12,90
Gourmet Salat <i>mit gebratenen Garnelen, gerösteten Pinienkernen und hausgemachter Vinaigrette</i>	€ 13,90
Gemischter Blattsalat mit Kalbsfiletstreifen <i>und hausgemachter Vinaigrette</i>	€ 13,40
Schweizer Salatteller ^{1 2 3 4} <i>dazu Röstinchen mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	€ 10,50

Zu den Salaten servieren wir frisches Baguette

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Schlemmereien

Grillteller ^{1 2 3} <i>3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm, Bohnen im Speckmantel, Grilltomate, Pfeffersauce und Krokette</i>	€ 16,90
Schweinefilet auf Blattspinat <i>mit Gorgonzola-Käse überbacken; Röstzwiebeln und Röstinchen</i>	€ 16,50
Überbackenes Schweinefilet ² <i>mit Tomaten, Brokkoli und Mozzarella-Käse überbacken; Röstinchen</i>	€ 16,50
Filetspieß „Madagaskar“ ² <i>Schweinefilet mit Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln und Reis</i>	€ 15,90
Putensteak „Diabolo“ ² <i>mit einer pikanten Sauce aus Paprika, Lauchzwiebeln und Creme fraîche; Krokette</i>	€ 15,90
Putensteak mit Tomaten-Basilikum-Kruste ² <i>und bunten Nudeln</i>	€ 15,90
Exotische Geflügelpfanne ^{2 3} <i>Geschnetzeltes mit exotischem Gemüse in einer leichten Sauce; Curryreis</i>	€ 13,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Rumpsteak „Hofmeister“^{1,3} <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i>	€ 22,40
Rumpsteak „Carolinenglück“^{2,3,4} <i>mit Artischockenherzen, Sauce Béarnaise und Röstinchen</i>	€ 22,90
Rumpsteak „Lustiger Gesell“^{1,3} <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 22,90
Pfefferrumpsteak² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Krokette</i>	€ 22,40
Holzfällersteak^{1,3} <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 23,40
Rumpsteak „Strindberg“^{1,3} <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 23,40
Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i> <i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	€ 23,40 € 20,19
„Surf & Turf“² <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i>	€ 24,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Kalbsragout <i>mit Reis und buntem Salat</i>	€ 13,90
Mixed Grill ^{1 2 3} <i>Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak mit Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Pfeffersauce und Pommes Frites</i>	€ 21,90
Kalbsfiletsteak ² <i>mit Rahmwirsing und Kroketten</i>	€ 22,40
Pfannengyros ^{1 2 3} <i>saftiges, würziges Geschnetzeltes mit Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites</i>	€ 10,90

Vegetarisches

„Kräuter Nudeln“ ^{1 2} <i>mit Kräutersauce, Pinienkernen und frischem Parmesan</i>	€ 9,40
Nudeln „Florentiner Art“ ² <i>mit Blattspinat in einer fruchtigen Tomatensauce; mit Käse überbacken</i>	€ 9,40
Gemüsegratinee ² <i>Gartengemüse mit Creme Fraîche verfeinert; mit Käse überbacken</i>	€ 9,40
Schmorgemüse aus der Pfanne <i>Frisches Gemüse und Champignons mit Reis</i>	€ 11,50
Hausgemachte Maultaschen <i>mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum gefüllt; frischem Parmesan, Butter und Röstzwiebeln dazu grüner Salat</i>	€ 13,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Schnitzel



California Schnitzel ⁴ <i>mit Curryrahmsauce, Früchten und Reis</i>	€ 12,90
Champignon Rahmschnitzel ^{1 2 3} <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 12,90
Schnitzel „Wiener Art“ ^{1 3} <i>mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln</i>	€ 11,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i>	€ 17,90
Pfefferschnitzel ² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites</i>	€ 12,90
Schnitzel „Schweizer Art“ ^{1 2 3 4} <i>mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken; Krokette</i>	€ 12,90
Zwiebelschnitzel ^{1 3} <i>mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln</i>	€ 12,90
„Cordon Bleu“ ^{1 3} <i>mit Schinken und Käse gefüllt; Kräuterbutter und Krokette</i>	€ 14,40
Schnitzel „Dubarry“ ^{2 4} <i>mit Sauce Hollandaise überbacknem Blumenkohl und Krokette</i>	€ 13,50
Schnitzel „Italia“ <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Krokette</i>	€ 14,40
Schnitzel „Rübezahl“ ^{1 2 3 4} <i>~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ mit Mettwurst, gebackenen Champignons, Speckstreifen und Röstkartoffeln</i>	€ 14,90
Holsteiner Schnitzel ^{1 2 3 4} <i>mit Gartengemüse, Spiegelei und Röstkartoffeln</i>	€ 14,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



„Deftiges von Hier“

Westfälischer Pfefferpotthast ² <i>mit Kartoffeln und buntem Salat</i>	€ 13,90
Schweinefilet „Glück auf“ ³ <i>mit „Bergmannspargel“ (Schwarzwurzeln) in Rahm und Röstkartoffeln</i>	€ 16,50
„Grumbecktaler“ ^{1,3} <i>würzige Schweinefiletmedaillons mit geschmortem Weißkohl und Röstkartoffeln</i>	€ 16,50
Sülze nach Grummer Art ^{1,3} <i>~ eigene Herstellung ~ mit pikanter Sauce und Röstkartoffeln</i>	€ 11,50
Gebratener roter Panhas ¹ <i>mit Stampfkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und buntem Salat</i>	€ 13,90
Dicke Bohnen ^{1,2} <i>mit Mettwurst und Kasseler; dazu Röstkartoffeln</i>	€ 13,90
Bauernomelette ^{1,2,3} <i>mit magerem Speck, Gartengemüse und Kartoffeln; Salatbeilage</i>	€ 11,70
„Strammer Max“ ^{1,3} <i>luftgetrockneter Schinken auf Brot mit Spiegeleiern und Salatbeilage</i>	€ 9,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Aus Fluss und Meer



Heringsstipp ^{1 3 5} <i>mit Speckkartoffeln</i>	€ 11,50
Matjesfilets ^{1 3} <i>mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken; Salatbeilage und Röstkartoffeln</i>	€ 12,50
Amsterdamer Kutterbrot <i>zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage</i>	€ 12,50
Gebratene Grüne Heringe ^{1 3} <i>mit Röstkartoffeln und grünem Salat</i>	€ 14,50
Seelachsfilet mit Senfsauce ² <i>dazu Butterkartoffeln und grüner Salat</i>	€ 15,90
Rotbarschfilet <i>auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Röstinchen</i>	€ 15,90
Welsfilet auf Rahmwirsing <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 15,90
Fischpfanne „Seemanns Art“ ^{1 3} <i>Fischfilet, gebratener Hering und Shrimps mit Lauchzwiebeln, magerem Speck und Röstkartoffeln</i>	€ 17,80
gebratenes Lachssteak <i>mit Kräutersauce, grünem Salat und Röstinchen</i>	€ 16,90
Zanderfilet ^{1 3 4} <i>auf frischem Pfannengemüse mit Röstinchen</i>	€ 18,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Unsere Dessertempfehlungen

Hausgemachtes Erdbeer- und Orangenparfait <i>mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 5,90
Kaiserschmarrn <i>mit Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne</i>	€ 7,40
Apfelküchle <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,40
Hausgemachte Rote Grütze <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,40
Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,90

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis <i>drei verschiedene Eissorten</i>	€ 3,20
<i>drei verschiedene Eissorten mit Sahne</i>	€ 3,70
Walnuss - Becher <i>Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis mit Walnüssen und Sahne</i>	€ 6,90
Früchte - Becher <i>Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 7,40
„Coup Denmark“ <i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 5,60
Eierlikör - Becher <i>Vanilleeis, Sahne und Eierlikör</i>	€ 6,60
Eiskaffee <i>Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube</i>	€ 5,40
Eisschokolade <i>Trinkschokolade, Vanilleeis und Sahnehaube</i>	€ 5,40

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Legende:

¹ = mit Konservierungsstoff, ² = mit Geschmacksverstärker, ³ = mit Antioxidationsmittel, ⁴ = mit Farbstoff, ⁵ = mit Süßungsmittel Saccharin