

Speisenkarte



Gasthaus Goeke

im Grumbeektal

Josephinenstr. 65 ~ 44807 Bochum
Tel.: (0234) 591501 ~ Fax: (0234) 950 31 59
www.gasthausgoeke.de

Herzlich Willkommen!

FrISChe Pfifferlinge



Pfifferlingrahmsuppe	€ 5,90
Omelette von frischen Pfifferlingen mit Salatbeilage	€ 14,90
Bunter Salat mit geschmorten Pfifferlingen <i>frischem Baguette und hausgemachter Vinaigrette</i>	€ 14,90
Pfifferling-Linguine <i>~ Barilla Integrale ~ mit Walnüssen, Parmesan und Cherrytomaten</i>	€ 14,90
Pfifferling-Rösti <i>mit einer Creme-fraîche-Sauce</i>	€ 14,40
Filetteller „Försterin“ <i>Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm mit magerem Speck verfeinert und Krokette</i>	€ 20,90
Schnitzel „Waidmannsheil“ <i>mit Pfifferlingen in einer Creme-fraîche-Sauce und Pommes frites</i>	€ 18,80
Schnitzel „Sammglück“ <i>mit geschmorten Pfifferlingen und Pommes frites</i>	€ 20,90
Rumpsteak vom argentinischen Rind <i>mit geschmorten Pfifferlingen und Röstkartoffeln</i>	€ 28,90

*Unsere Pfifferlingsgerichte sind mit glasierten Zwiebeln
und Lauchzwiebeln verfeinert.*

Frischer Matjes

~Hering von seiner besten Seite~

Der Lieblingsfisch der Norddeutschen & Holländer ist klein, butterzart und schmeckt nach Salz und Meer. Es ist allerdings keine eigene Fischart, sondern der junge Hering. Am Ende des Winters sind die jungen Heringe noch mager, aber im Frühjahr, wenn die Sonne kräftiger scheint und sich das Plankton explosionsartig vermehrt, fressen sich die Heringe satt. Bis Juni steigt der Fettgehalt im Körper von fünf auf bis zu über 20 Prozent an. Spitzenqualitäten kommen frisch nur im Juni und Juli auf den Markt, denn von August an verliert der Hering an Gewicht und wird geschlechtsreif. Zur Delikatesse werden die Jungheringe durch die enzymatische Reifung.



*Amsterdamer Kutterbrot
auf deftigem Schwarzbrot mit
Krabbenrührei und Zwiebelringen;
Salatbeilage
€ 13,50*

*Dillrahm Matjes
mit Zwiebeln und Gurken;
Salatbeilage und
Röstkartoffeln
€ 13,50*

*Hausfrauen Matjes
mit Speckstippe, grünen Bohnen
und einer Beilage Ihrer Wahl
€ 13,50*

*Matjes aus dem Rauch
~ leicht angeräuchert ~
mit frischen roten Zwiebeln
und einer Beilage Ihrer Wahl
€ 13,50*

*„Matjes-Dreierlei“
verschieden mariniert in Pfeffer und
Ingwer; dazu ein Rauchfilet;
Salatbeilage und eine
Beilage Ihrer Wahl
€ 13,50*

*Matjesstipp
mit Gurke, Dill,
Zwiebeln und Ei in hausgemachter
Remouladensauce;
dazu eine Beilage Ihrer Wahl
€ 13,50*

Beilagen zur Auswahl:

*Reibekuchen
Röstkartoffeln*

*Pellkartoffel mit Dipp
Schwarzbrot mit Butter*



Hausgemachte Suppen²

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 Champignonköpfe¹ <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i>	€ 8,90
Tomaten-Mozzarella-Salat⁴ <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 6,50
Gebackener Camembert³ <i>mit frittierte 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>	€ 11,50
Krabbencocktail^{1,3,4} <i>mit frischem Baguette und Butter</i>	€ 11,50
Hausgebeizter Graved Lachs^{3,5} <i>mit Sahnemeerrettich und Röstinchen</i>	€ 11,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Toastgerichte



Kegler Toast ^{1 2 3 4} <i>Schweinefiletmedaillons mit Mettwurst, Spiegelei und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	€ 13,50
Damen Toast ^{2 4} <i>Schweinefiletmedaillons mit Früchten; überbacken mit Sauce Hollandaise</i>	€ 13,50
Camembert Toast ^{2 4} <i>Schweineschnitzel mit Camembert und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	€ 13,50
Toast Hawaii ^{1 2 3 4} <i>Schinken, Käse und Ananas mit Sauce Hollandaise überbacken</i>	€ 10,50
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>	€ 13,50
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>	€ 3,90
Gemischter Salatteller <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 6,50
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>	€ 10,90
Salatteller „Nizza“ <i>mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 11,50
Crummer Salatteller <i>mit Spiegelei und Röstinchen</i>	€ 10,90
Salatcup „Goeke“ <i>mit gebratener Putenbrust, Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 13,50
Gourmet Salat <i>mit gebratenen Garnelen, gerösteten Pinienkernen und hausgemachter Vinaigrette</i>	€ 14,40
Gemischter Blattsalat mit Kalbsfiletstreifen <i>und hausgemachter Vinaigrette</i>	€ 13,50
Schweizer Salatteller ^{1 2 3 4} <i>dazu Röstinchen mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	€ 11,90

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>	€ 17,90
Schweinefilet auf Blattspinat <i>mit Gorgonzola-Käse überbacken; Röstzwiebeln und Röstinchen</i>	€ 16,90
Überbackenes Schweinefilet ² <i>mit Tomaten, Brokkoli und Mozzarella-Käse überbacken; Röstinchen</i>	€ 16,90
Filetspieß „Madagaskar“ ² <i>Schweinefilet mit Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln und Reis</i>	€ 16,50
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>	€ 16,50
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>	€ 22,90
Rumpsteak „Carolinenglück“^{2,3,4} <i>mit Artischockenherzen, Sauce Béarnaise und Röstinchen</i>	€ 23,40
Rumpsteak „Lustiger Gesell“^{1,3} <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 23,40
Pfefferrumpsteak² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Krokette</i>	€ 22,90
Holzfällersteak^{1,3} <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 24,50
Rumpsteak „Strindberg“^{1,3} <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 24,90
Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i> <i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	€ 24,50 € 22,19
„Surf & Turf“² <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i>	€ 24,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Kalbsragout <i>mit Reis und buntem Salat</i>	€ 14,50
Mixed Grill ^{1 2 3} <i>Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak mit Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Pfeffersauce und Pommes Frites</i>	€ 22,50
Kalbsfiletsteak ² <i>mit Rahmwirsing und Kroketten</i>	€ 22,90
Pfannengyros ^{1 2 3} <i>saftiges, würziges Geschnetzeltes mit Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites</i>	€ 11,90

Vegetarisches

„Kräuter Nudeln“ ^{1 2} <i>mit Kräutersauce, Pinienkernen und frischem Parmesan</i>	€ 9,90
Nudeln „Florentiner Art“ ² <i>mit Blattspinat in einer fruchtigen Tomatensauce; mit Käse überbacken</i>	€ 9,90
Gemüsegratinee ² <i>Gartengemüse mit Creme Fraîche verfeinert; mit Käse überbacken</i>	€ 9,90
Schmorgemüse aus der Pfanne <i>Frisches Gemüse und Champignons mit Reis</i>	€ 12,50
Hausgemachte Maultaschen <i>mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum gefüllt; frischem Parmesan, Butter und Röstzwiebeln dazu grüner Salat</i>	€ 14,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Schnitzel



California Schnitzel ⁴ <i>mit Curryrahmsauce, Früchten und Reis</i>	€ 13,50
Champignon Rahmschnitzel ^{1 2 3} <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 13,50
Schnitzel „Wiener Art“ ^{1 3} <i>mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln</i>	€ 12,40
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i>	€ 18,50
Pfefferschnitzel ² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites</i>	€ 13,50
Schnitzel „Schweizer Art“ ^{1 2 3 4} <i>mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken; Krokette</i>	€ 13,50
Zwiebelschnitzel ^{1 3} <i>mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln</i>	€ 13,50
„Cordon Bleu“ ^{1 3} <i>mit Schinken und Käse gefüllt; Kräuterbutter und Krokette</i>	€ 14,90
Schnitzel „Dubarry“ ^{2 4} <i>mit Sauce Hollandaise überbacknem Blumenkohl und Krokette</i>	€ 13,90
Schnitzel „Italia“ <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Krokette</i>	€ 14,90
Schnitzel „Rübezahl“ ^{1 2 3 4} <i>~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ mit Mettwurst, gebackenen Champignons, Speckstreifen und Röstkartoffeln</i>	€ 15,50
Holsteiner Schnitzel ^{1 2 3 4} <i>mit Gartengemüse, Spiegelei und Röstkartoffeln</i>	€ 15,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



„Deftiges von Hier“

Westfälischer Pfefferpotthast ² <i>mit Kartoffeln und buntem Salat</i>	€ 14,50
Schweinefilet „Glück auf“ ³ <i>mit „Bergmannspargel“ (Schwarzwurzeln) in Rahm und Röstkartoffeln</i>	€ 16,90
„Grumbecktaler“ ^{1,3} <i>würzige Schweinefiletmedaillons mit geschmortem Weißkohl und Röstkartoffeln</i>	€ 16,90
Sülze nach Grummer Art ^{1,3} <i>~ eigene Herstellung ~ mit pikanter Sauce und Röstkartoffeln</i>	€ 12,50
Gebratener roter Panhas ¹ <i>mit Stampfkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und buntem Salat</i>	€ 14,50
Dicke Bohnen ^{1,2} <i>mit Mettwurst und Kasseler; dazu Röstkartoffeln</i>	€ 14,50
Bauernomelette ^{1,2,3} <i>mit magerem Speck, Gartengemüse und Kartoffeln; Salatbeilage</i>	€ 12,50
„Strammer Max“ ^{1,3} <i>luftgetrockneter Schinken auf Brot mit Spiegeleiern und Salatbeilage</i>	€ 10,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Aus Fluss und Meer



Heringsstipp ^{1 3 5} <i>mit Speckkartoffeln</i>	€ 13,50
Matjesfilets ^{1 3} <i>mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken; Salatbeilage und Röstkartoffeln</i>	€ 13,50
Amsterdamer Kutterbrot <i>zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage</i>	€ 13,50
Seelachsfilet mit Senfsauce ² <i>dazu Butterkartoffeln und grüner Salat</i>	€ 16,90
Rotbarschfilet <i>auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Röstinchen</i>	€ 16,90
Welsfilet auf Rahmwirsing <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 16,90
Fischpfanne „Seemanns Art“ ^{1 3} <i>Zwei Fischfilets und Shrimps mit Lauchzwiebeln, magerem Speck und Röstkartoffeln</i>	€ 19,90
gebratenes Lachssteak <i>mit Kräutersauce, grünem Salat und Röstinchen</i>	€ 23,90
Zanderfilet ^{1 3 4} <i>auf frischem Pfannengemüse mit Röstinchen</i>	€ 19,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Unsere Dessertempfehlungen

Hausgemachtes Erdbeer- und Orangenparfait <i>mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 6,40
Kaiserschmarrn <i>mit Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne</i>	€ 7,90
Apfelküchle <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,80
Hausgemachte Rote Grütze <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,80
Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,90

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis <i>drei verschiedene Eissorten</i>	€ 3,60
<i>drei verschiedene Eissorten mit Sahne</i>	€ 4,10
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