

# Speisenkarte



## Gasthaus Goeke

### im Grumbeektal

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

# Winterliche Spezialitäten



Steinpilzrahmsuppe € 5,90

Rote-Beete-Carpaccio € 9,80

*mit Walnüssen, Fetakäse,  
Honig-Senf-Vinaigrette und frischem Baguette*

marinierter Feldsalat € 14,90

*mit gratiniertem Ziegenkäse, Birnensenf,  
blanchierter Birne und Cherrystrauchtomaten;  
dazu frisches Baguette*

Gänsekeule € 28,80

*mit Orangensauce, frischem Apfelrotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen*

Gänsebrust  
auf Rahmwirsing € 28,80

*mit Röstinchen*

Grünkohl € 15,50

*mit Mettwurst, magerem Kasseler  
und Röstkartoffeln*

Verabreden Sie sich doch zur  
ganzen Gans!

1 gefüllte Gans  
für 4 Personen - auf vorbestellung  
inklusive Rotkohl, Rahmwirsing,  
zwei Saucen, hausgemachten Klößen  
und Kroketten € 128,00



### Wildschweinrückensteak

€ 25,90

mit Schwarzbier-Schalotten-Jus,  
geschmortem Rosenkohl und Süßkartoffel-Stampf

### Sauerbraten vom Hirsch

€ 24,40

mit Birne Preiselbeere und  
hausgemachten Kartoffelklößen

### Geschmorte Ochsenbäckchen

€ 24,40

mit Bratensauce, Buttermöhren aus der Pfanne  
und Kroketten

### Winterliche Maultaschen

€ 15,50

mit roter Bete, Mandeln und Frischkäse gefüllt; mit  
Walnussbutter und frischem Parmesan verfeinert;  
dazu grüner Salat mit hausgemachter Vinaigrette

### Hausgemachte Desserts:

#### Lebkucheneis

€ 7,40

mit frischem Obst und Schokosauce

#### Bratapfel

€ 6,90

mit klassischer Füllung und Vanillesauce



## *Hausgemachte Suppen<sup>2</sup>*

<b>Rindfleischsuppe</b> <i>mit Ei</i>	€ 4,90
<b>Gulaschsuppe</b>	€ 5,40
<b>Tomatencremesuppe</b> <i>mit Sahne</i>	€ 5,20
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <i>~ überbacken ~</i>	€ 5,40
<b>Hühnersuppe</b> <i>mit Gemüse und Reis</i>	€ 4,90

## *Vorspeisen*

<b>Gebackene Champignonköpfe<sup>1</sup></b> <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i>	€ 9,50
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat<sup>4</sup></b> <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 6,90
<b>Gebackener Camembert<sup>3</sup></b> <i>mit frittiertes Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i>	€ 10,90
<b>6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“</b> <i>mit frischem Baguette</i>	€ 10,50
<b>Scampispiß<sup>2,3</sup></b> <i>mit pikanter Sauce und frischem Baguette</i>	€ 11,90
<b>Krabbencocktail<sup>1,3,4</sup></b> <i>mit frischem Baguette und Butter</i>	€ 12,50
<b>Hausgebeizter Graved Lachs<sup>3,5</sup></b> <i>mit Sahnemeerrettich und Röstinchen</i>	€ 12,50

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*

## Toastgerichte



<b>Kegler Toast</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>Schweinefiletmedaillons mit Mettwurst, Spiegelei und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	€ 13,90
<b>Damen Toast</b> <sup>2 4</sup> <i>Schweinefiletmedaillons mit Früchten; überbacken mit Sauce Hollandaise</i>	€ 13,90
<b>Camembert Toast</b> <sup>2 4</sup> <i>Schweineschnitzel mit Camembert und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	€ 13,90
<b>Toast Hawaii</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>Schinken, Käse und Ananas mit Sauce Hollandaise überbacken</i>	€ 10,90
<b>Toast „Constantin“</b> <sup>2 4</sup> <i>Schweinefiletmedaillons mit Artischockenherzen; überbacken mit Sauce Hollandaise; Salatbeilage</i>	€ 13,90
<b>„Krüstchen“</b> <sup>1 2 3</sup> <i>Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Spiegelei und buntem Salat</i>	€ 13,90
<b>Barbara Toast</b> <sup>2 4</sup> <i>Kalbsfiletmedaillons mit Brokkoli und Sauce Béarnaise überbacken</i>	€ 16,50
<b>Mailänder Toast</b> <sup>2 4</sup> <i>Schweinefiletmedaillons mit Tomaten, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	€ 13,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



## *Salate der Jahreszeit*

<b>Beilagensalat</b> <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 4,40
<b>Gemischter Salatteller</b> <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 6,90
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> <sup>4</sup> <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 10,50
<b>Vöder Salatteller</b> <sup>1 3</sup> <i>mit Käse, Schinken und Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 10,90
<b>Salatteller „Nizza“</b> <i>mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 12,40
<b>Crummer Salatteller</b> <i>mit Spiegelei und Röstinchen</i>	€ 11,50
<b>Salatcup „Goeke“</b> <i>mit gebratener Putenbrust, Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 13,50
<b>Gourmet Salat</b> <i>mit gebratenen Garnelen, gerösteten Pinienkernen und hausgemachter Vinaigrette</i>	€ 14,40
<b>Gemischter Blattsalat mit Kalbsfiletstreifen</b> <i>und hausgemachter Vinaigrette</i>	€ 13,50
<b>Schweizer Salatteller</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>dazu Röstinchen mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	€ 12,40

Zu den Salaten servieren wir frisches Baguette

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*



## *Schlemmereien*

<b>Grillteller</b> <sup>1 2 3</sup> <i>3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm, Bohnen im Speckmantel, Grilltomate, Pfeffersauce und Krokette</i>	€ 18,90
<b>Schweinefilet auf Blattspinat</b> <i>mit Gorgonzola-Käse überbacken; Röstzwiebeln und Röstinchen</i>	€ 18,40
<b>Überbackenes Schweinefilet</b> <sup>2</sup> <i>mit Tomaten, Brokkoli und Mozzarella-Käse überbacken; Röstinchen</i>	€ 18,40
<b>Filetspieß „Madagaskar“</b> <sup>2</sup> <i>Schweinefilet mit Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln und Reis</i>	€ 17,90
<b>Putensteak „Diabolo“</b> <sup>2</sup> <i>mit einer pikanten Sauce aus Paprika, Lauchzwiebeln und Creme fraîche; Krokette</i>	€ 16,90
<b>Putensteak mit Tomaten-Basilikum-Kruste</b> <sup>2</sup> <i>und bunten Nudeln</i>	€ 17,40
<b>Exotische Geflügelpfanne</b> <sup>2 3</sup> <i>Geschnetzeltes mit exotischem Gemüse in einer leichten Sauce; Curryreis</i>	€ 14,90

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*



<b>Rumpsteak „Hofmeister“<sup>1,3</sup></b> <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i>	€ 24,90
<b>Rumpsteak „Carolinenglück“<sup>2,3,4</sup></b> <i>mit Artischockenherzen, Sauce Béarnaise und Röstinchen</i>	€ 25,40
<b>Rumpsteak „Lustiger Gesell“<sup>1,3</sup></b> <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 25,40
<b>Pfefferrumpsteak<sup>2</sup></b> <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Krokette</i>	€ 24,90
<b>Holzfällersteak<sup>1,3</sup></b> <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 26,50
<b>Rumpsteak „Strindberg“<sup>1,3</sup></b> <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 26,90
<b>Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak</b> <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i> <i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	€ 26,50 € 24,19
<b>„Surf &amp; Turf“<sup>2</sup></b> <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i>	€ 27,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld





<b>Kalbsragout</b> <i>mit Reis und buntem Salat</i>	€ 15,90
<b>Mixed Grill</b> <sup>1 2 3</sup> <i>Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak mit Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Pfeffersauce und Pommes Frites</i>	€ 23,90
<b>Kalbsfiletsteak</b> <sup>2</sup> <i>mit Rahmwirsing und Kroketten</i>	€ 24,90
<b>Pfannengyros</b> <sup>1 2 3</sup> <i>saftiges, würziges Geschnetzeltes mit Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites</i>	€ 12,90

## *Vegetarisches*

<b>„Kräuter Nudeln“</b> <sup>1 2</sup> <i>mit Kräutersauce, Pinienkernen und frischem Parmesan</i>	€ 10,90
<b>Nudeln „Florentiner Art“</b> <sup>2</sup> <i>mit Blattspinat in einer fruchtigen Tomatensauce; mit Käse überbacken</i>	€ 10,90
<b>Gemüsegratinee</b> <sup>2</sup> <i>Gartengemüse mit Creme Fraîche verfeinert; mit Käse überbacken</i>	€ 10,90
<b>Schmorgemüse aus der Pfanne</b> <i>Frisches Gemüse und Champignons mit Reis</i>	€ 13,50
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> <i>mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum gefüllt; frischem Parmesan, Butter und Röstzwiebeln dazu grüner Salat</i>	€ 15,50

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*

# Schnitzel



<b>California Schnitzel</b> <sup>4</sup> <i>mit Curryrahmsauce, Früchten und Reis</i>	€ 14,40
<b>Champignon Rahmschnitzel</b> <sup>1 2 3</sup> <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 14,40
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>1 3</sup> <i>mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln</i>	€ 13,90
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet</b> <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i>	€ 19,90
<b>Pfefferschnitzel</b> <sup>2</sup> <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites</i>	€ 14,40
<b>Schnitzel „Schweizer Art“</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken; Krokette</i>	€ 14,90
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>1 3</sup> <i>mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln</i>	€ 14,40
<b>„Cordon Bleu“</b> <sup>1 3</sup> <i>vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt; Kräuterbutter und Krokette</i>	€ 14,90
<b>Schnitzel „Dubarry“</b> <sup>2 4</sup> <i>mit Sauce Hollandaise überbacknem Blumenkohl und Krokette</i>	€ 14,90
<b>Schnitzel „Italia“</b> <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Krokette</i>	€ 15,40
<b>Schnitzel „Rübezahl“</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ mit Mettwurst, gebackenen Champignons, Speckstreifen und Röstkartoffeln</i>	€ 15,90
<b>Holsteiner Schnitzel</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>mit Gartengemüse, Spiegelei und Röstkartoffeln</i>	€ 15,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



## „Deftiges von Hier“

<b>Westfälischer Pfefferpotthast</b> <sup>2</sup> <i>mit Kartoffeln und buntem Salat</i>	€ 15,90
<b>Schweinefilet „Glück auf“</b> <sup>3</sup> <i>mit „Bergmannspargel“ (Schwarzwurzeln) in Rahm und Röstkartoffeln</i>	€ 18,40
<b>„Grumbecktaler“</b> <sup>1 3</sup> <i>würzige Schweinefiletmedaillons mit geschmortem Weißkohl und Röstkartoffeln</i>	€ 18,40
<b>Sülze nach Grummer Art</b> <sup>1 3</sup> <i>~ eigene Herstellung ~ mit pikanter Sauce und Röstkartoffeln</i>	€ 13,50
<b>Gebratener roter Panhas</b> <sup>1</sup> <i>mit Stampfkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und buntem Salat</i>	€ 15,50
<b>Dicke Bohnen</b> <sup>1 2</sup> <i>mit Mettwurst und Kasseler; dazu Röstkartoffeln</i>	€ 15,50
<b>Bauernomelette</b> <sup>1 2 3</sup> <i>mit magerem Speck, Gartengemüse und Kartoffeln; Salatbeilage</i>	€ 13,50
<b>„Strammer Max“</b> <sup>1 3</sup> <i>luftgetrockneter Schinken auf Brot mit Spiegeleiern und Salatbeilage</i>	€ 11,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

## *Aus Fluss und Meer*



<b>Heringsstipp</b> <sup>1 3 5</sup> <i>mit Speckkartoffeln</i>	€ 13,90
<b>Matjesfilets</b> <sup>1 3</sup> <i>mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken; Salatbeilage und Röstkartoffeln</i>	€ 13,90
<b>Amsterdamer Kutterbrot</b> <i>zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage</i>	€ 14,50
<b>Seelachsfilet mit Senfsauce</b> <sup>2</sup> <i>dazu Butterkartoffeln und grüner Salat</i>	€ 17,90
<b>Rotbarschfilet</b> <i>auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Röstinchen</i>	€ 17,90
<b>Welsfilet auf Rahmwirsing</b> <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 17,90
<b>Fischpfanne „Seemanns Art“</b> <sup>1 3</sup> <i>Zwei Fischfilets und Shrimps mit Lauchzwiebeln, magerem Speck und Röstkartoffeln</i>	€ 21,90
<b>Honig mariniertes Lachsfilet</b> <i>mit Kräutersauce, grünem Salat und Reis</i>	€ 22,90
<b>Zanderfilet</b> <sup>1 3 4</sup> <i>auf frischem Pfannengemüse mit Röstinchen</i>	€ 22,90



## Unsere Dessertempfehlungen

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

## Eisspezialitäten

<b>Gemischtes Eis</b> <i>drei verschiedene Eissorten</i>	€ 3,60
<i>drei verschiedene Eissorten mit Sahne</i>	€ 4,10
<b>Walnuss - Becher</b> <i>Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis mit Walnüssen und Sahne</i>	€ 6,90
<b>Früchte - Becher</b> <i>Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 7,40
<b>„Coup Denmark“</b> <i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 5,90
<b>Eierlikör - Becher</b> <i>Vanilleeis, Sahne und Eierlikör</i>	€ 6,90
<b>Eiskaffee</b> <i>Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube</i>	€ 5,90
<b>Eisschokolade</b> <i>Trinkschokolade, Vanilleeis und Sahnehaube</i>	€ 5,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Legende:

<sup>1</sup> = mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup> = mit Geschmacksverstärker, <sup>3</sup> = mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> = mit Farbstoff, <sup>5</sup> = mit Süßungsmittel Saccharin

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen an unsere Servicemitarbeiter