

Speisenkarte



Gasthaus Goeke

im Grumbeektal

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

Frischer deutscher Spargel



Spargelcremesuppe

€ 5,90

Spargelsalat „Nachtigall“
mit Kirschtomaten, Schnittlauch und
hausgemachter Vinaigrette verfeinert;
dazu gekochtes Ei und Schwarzbrotecken

€ 16,90

Spargelcrêpe

2 Crêpes gefüllt mit Spargel, Tomaten und
gekochtem Schinken; polnische Sauce

€ 19,50

Gebratener Spargel

aus der Pfanne mit Semmelbröseln, Lauchzwiebeln
Kirschtomaten und hausgemachter Sauce Remoulade

€ 18,50

dazu rosa gebratene, kalte Roastbeefscheiben

€ 3,00

Kalbsfiletsteak „au four“

2 Kalbsmedaillons mit Ragout fin, Spargel und
Sauce Hollandaise überbacken; Kroketten

€ 26,80

Portion frischer Stangenspargel,

mit Drillingen und Sauce Hollandaise;
auf Wunsch mit zerlassener Butter

€ 19,50

dazu:

Portion Rührei

€ 4,50

Gemischte Schinkenplatte

€ 7,00

Mariniertes Putensteak

€ 11,50

Schweineschnitzel

€ 11,50

Hausgebeizter Lachs

€ 12,50

Zwei Schweinemedallions

€ 12,50

Kalbsfilet

€ 17,50

Kalbschnitzel

€ 14,00

Argentinisches Rumpsteak

€ 19,50



*Hausgemachte Suppen*²

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

Vorspeisen

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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Toastgerichte



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



Salate der Jahreszeit

Beilagensalat <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 4,40
Gemischter Salatteller <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 6,90
Tomaten-Mozzarella-Salat ⁴ <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 10,50
Vöder Salatteller ^{1 3} <i>mit Käse, Schinken und Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 11,50
Salatteller „Nizza“ <i>mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei und hausgemachtem Dressing</i>	€ 12,40
Grummer Salatteller <i>mit Spiegelei und Röstinchen</i>	€ 11,50
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>	€ 12,40

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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Rumpsteak „Hofmeister“^{1,3} <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i>	€ 24,90
Rumpsteak „Carolinenglück“^{2,3,4} <i>mit Artischockenherzen, Sauce Béarnaise und Röstinchen</i>	€ 25,40
Rumpsteak „Lustiger Gesell“^{1,3} <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 25,40
Pfefferrumpsteak² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Krokette</i>	€ 24,90
Holzfüllersteak^{1,3} <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 26,90
Rumpsteak „Strindberg“^{1,3} <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 26,90
Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i> <i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	€ 26,90 € 24,19
„Surf & Turf“² <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i>	€ 27,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Kalbsragout <i>mit Reis und buntem Salat</i>	€ 15,90
Mixed Grill ^{1 2 3} <i>Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak mit Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Pfeffersauce und Pommes Frites</i>	€ 23,90
Kalbsfiletsteak ² <i>mit Rahmwirsing und Kroketten</i>	€ 24,90
Pfannengyros ^{1 2 3} <i>saftiges, würziges Geschnetzeltes mit Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites</i>	€ 13,90

Vegetarisches

„Kräuter Nudeln“ ^{1 2} <i>mit Kräutersauce, Pinienkernen und frischem Parmesan</i>	€ 11,50
Nudeln „Florentiner Art“ ² <i>mit Blattspinat in einer fruchtigen Tomatensauce; mit Käse überbacken</i>	€ 11,50
Gemüsegratinee ² <i>Gartengemüse mit Creme Fraîche verfeinert; mit Käse überbacken</i>	€ 11,50
Schmorgemüse aus der Pfanne <i>Frisches Gemüse und Champignons mit Reis</i>	€ 13,50
Hausgemachte Maultaschen <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



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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



„Deftiges von Hier“

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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Aus Fluss und Meer



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



Unsere Dessertempfehlungen

Hausgemachtes Erdbeer- und Orangenparfait <i>mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 6,90
Kaiserschmarrn <i>mit Vanilleeis, frischen Früchten und Sahne</i>	€ 7,90
Apfelküchle <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,90
Hausgemachte Rote Grütze <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,90
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>	€ 5,90
Eierlikör - Becher <i>Vanilleeis, Sahne und Eierlikör</i>	€ 6,90
Eiskaffee <i>Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube</i>	€ 5,90
Eisschokolade <i>Trinkschokolade, Vanilleeis und Sahnehaube</i>	€ 5,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Legende:

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

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen an unsere Servicemitarbeiter