

Speisenkarte



Gasthaus Goeke

im Grumbeektal

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

Frischer deutscher Spargel



Spargelcremesuppe

€ 6,60

Spargelsalat „Nachtigall“

mit Kirschtomaten, Schnittlauch und hausgemachter Vinaigrette verfeinert; dazu gekochtes Ei und Schwarzbrotecken

€ 18,80

Spargelcrêpe

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

€ 21,70

Gebratener Spargel

aus der Pfanne mit Semmelbröseln, Lauchzwiebeln Kirschtomaten und hausgemachter Sauce Remoulade dazu rosa gebratene, kalte Roastbeefscheiben

€ 20,70

€ 3,40

Kalbsfiletsteak „au four“

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

€ 29,80

Portion frischer Stangenspargel,

mit Drillingen und Sauce Hollandaise; auf Wunsch mit zerlassener Butter

€ 21,70

dazu:

Portion Rührei

€ 5,00

Gemischte Schinkenplatte

€ 7,80

Mariniertes Putensteak

€ 12,90

Schweineschnitzel

€ 12,90

Hausgebeizter Lachs

€ 13,90

Zwei Schweinemedallions

€ 13,90

Kalbschnitzel

€ 15,90

Argentinisches Rumpsteak

€ 19,90



Hausgemachte Suppen²

Klare Rindfleischsuppe <i>mit gestocktem Bio-Ei vom Bemberger Hof</i>	€ 5,90
Gulaschsuppe	€ 6,40
✓ Tomatencremesuppe <i>mit Sahne</i>	€ 6,20
✓ Französische Zwiebelsuppe <i>~ überbacken ~</i>	€ 6,40
Hühnersuppe <i>mit Gemüse und Reis</i>	€ 5,90

Vorspeisen

✓ Gebackene Champignonköpfe¹ <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i>	€ 10,40
✓ Tomaten-Mozzarella-Salat⁴ <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 7,40
✓ Gebackener Camembert³ <i>mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i>	€ 11,90
6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“ <i>mit frischem Baguette</i>	€ 11,90
Scampispiß^{2,3} <i>mit pikanter Sauce und frischem Baguette</i>	€ 12,50
Krabbencocktail^{1,3,4} <i>mit frischem Baguette und Butter</i>	€ 13,50
Hausgebeizter Graved Lachs^{3,5} <i>mit Sahnemeerrettich und Röstinchen</i>	€ 13,50

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Toastgerichte



Kegler Toast ^{1 2 3 4}	€ 16,80
<i>Schweinefiletmedaillons mit Mettwurstscheiben, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	
Damen Toast ^{2 4}	€ 16,80
<i>Schweinefiletmedaillons mit Früchten; überbacken mit Sauce Hollandaise</i>	
Camembert Toast ^{2 4}	€ 16,80
<i>Schweineschnitzel mit Camembert und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	
Toast Hawaii ^{1 2 3 4}	€ 12,90
<i>Schinken, Käse und Ananas mit Sauce Hollandaise überbacken</i>	
Toast „Constantin“ ^{2 4}	€ 16,80
<i>Schweinefiletmedaillons mit Artischockenherzen; überbacken mit Sauce Hollandaise; Salatbeilage</i>	
„Krüstchen“ ^{1 2 3}	€ 16,80
<i>Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und buntem Salat</i>	
Barbara Toast ^{2 4}	€ 20,60
<i>Kalbsfiletmedaillons mit Brokkoli und Sauce Béarnaise überbacken</i>	
Mailänder Toast ^{2 4}	€ 16,80
<i>Schweinefiletmedaillons mit Tomaten, Käse und Sauce Hollandaise überbacken</i>	

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Salate der Jahreszeit

- ✓ **Beilagensalat** € 4,60
mit hausgemachtem Dressing
- ✓ **Gemischter Salatteller** € 7,80
mit hausgemachtem Dressing
- ✓ **Tomaten-Mozzarella-Salat** ⁴ € 11,80
mit Balsamico verfeinert
- Vöder Salatteller** ^{1 3} € 13,80
*mit Käse, Schinken, Bio-Ei vom Bemberger Hof
und hausgemachtem Dressing*
- Salatteller „Nizza“** € 14,40
*mit Thunfisch, Zwiebeln, Bio-Ei vom Bemberger Hof
und hausgemachtem Dressing*
- ✓ **Grummer Salatteller** € 13,80
mit Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Röstinchen
- Salatcup „Goeke“** € 15,90
*mit gebratener Putenbrust, Bio-Ei vom Bemberger Hof
und hausgemachtem Dressing*
- Gourmet Salat** € 16,60
*mit gebratenen Garnelen, gerösteten Pinienkernen
und hausgemachter Vinaigrette*
- Schweizer Salatteller** ^{1 2 3 4} € 14,40
*dazu Röstinchen mit Schinken, Käse
und Sauce Hollandaise überbacken*

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>	€ 22,80
Schweinefilet auf Blattspinat <i>mit Gorgonzola-Käse überbacken; Röstzwiebeln und Röstinchen</i>	€ 22,20
Überbackenes Schweinefilet ² <i>mit Tomaten, Brokkoli und Mozzarella-Käse überbacken; Röstinchen</i>	€ 22,20
Filetspieß „Madagaskar“ ² <i>Schweinefilet mit Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln und Reis</i>	€ 21,70
Putensteak „Diabolo“ ² <i>mit einer pikanten Sauce aus Paprika, Lauchzwiebeln und Creme fraîche; Krokette</i>	€ 19,90
Putengeschnetzeltes ^{2 3} <i>in süß-saurer Sauce mit Curryreis</i>	€ 17,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Rumpsteak „Hofmeister“ ¹³ <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i>	€ 29,90
Rumpsteak „Carolinenglück“ ^{2 3 4} <i>mit Artischockenherzen, Sauce Béarnaise und Röstinchen</i>	€ 29,90
Rumpsteak „Lustiger Gesell“ ^{1 3} <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 29,90
Pfefferrumpsteak ² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Kroketten</i>	€ 29,90
Holzfüllersteak ^{1 3} <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 31,40
Rumpsteak „Strindberg“ ^{1 3} <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 31,40
Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i>	€ 31,40
<i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	€ 30,19
„Surf & Turf“ ² <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i>	€ 31,90

*Alle unsere Steaks haben ein Rohgewicht von ca. 250gr.
Auf Wunsch natürlich auch größer möglich.*

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Steiger-Platte^{1 2 3} € 28,80
*Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak
mit Grilltomate, Bohnen im Speckmantel,
Pfeffersauce und Pommes Frites*

Kalbsfiletsteak² € 29,90
mit Rahmwirsing und Kroketten

Pfannengyros^{1 2 3} € 15,90
*saftiges, würziges Geschnetzeltes
mit Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites*

✓ *Vegetarisches*

✓ **„Kräuter Nudeln“**^{1 2} € 12,90
*mit Kräutersauce, Pinienkernen und
frischem Parmesan*

✓ **Nudeln „Florentiner Art“**² € 12,90
*mit Blattspinat in einer fruchtigen Tomatensauce;
mit Käse überbacken*

✓ **Schmorgemüse aus der Pfanne** € 15,40
*Frisches Gemüse und Champignons mit Reis
~ auf Wunsch vegan möglich ~*

✓ **Hausgemachte Maultaschen** € 17,30
*mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und
Basilikum gefüllt; frischem Parmesan, Butter
und Röstzwiebeln dazu grüner Salat*

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld

Schnitzel



California Schnitzel ⁴ <i>mit Curryrahmsauce, Früchten und Reis</i>	€ 16,80
Champignon Rahmschnitzel ^{1 2 3} <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 16,80
Schnitzel „Wiener Art“ ^{1 3} <i>mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln</i>	€ 15,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i>	€ 22,40
Pfefferschnitzel ² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites</i>	€ 16,80
Schnitzel „Schweizer Art“ ^{1 2 3 4} <i>mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken; Krokette</i>	€ 16,80
Zwiebelschnitzel ^{1 3} <i>mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln</i>	€ 16,80
„Cordon Bleu“ ^{1 3} <i>vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt; Kräuterbutter und Krokette</i>	€ 17,40
Schnitzel „Dubarry“ ^{2 4} <i>mit Sauce Hollandaise überbackenem Blumenkohl und Krokette</i>	€ 16,80
Schnitzel „Italia“ <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Krokette</i>	€ 17,40
Schnitzel „Rübezahl“ ^{1 2 3 4} <i>~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ mit Mettwurst, gebackenen Champignons, Speckstreifen und Röstkartoffeln</i>	€ 17,90
Holsteiner Schnitzel ^{1 2 3 4} <i>mit Gartengemüse, Spiegelei und Röstkartoffeln</i>	€ 17,90

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



„Deftiges von Hier“

Westfälischer Pfefferpotthast ² <i>mit Kartoffeln und buntem Salat</i>	€ 18,80
Schweinefilet „Glück auf“ ³ <i>mit „Bergmannspargel“ (Schwarzwurzeln) in Rahm und Röstkartoffeln</i>	€ 22,20
„Grumbecktaler“ ^{1,3} <i>würzige Schweinefiletmedaillons mit geschmortem Weißkohl und Röstkartoffeln</i>	€ 22,20
Sülze nach Grummer Art ^{1,3} <i>~ eigene Herstellung ~ mit pikanter Sauce und Röstkartoffeln</i>	€ 15,90
Gebratener roter Panhas ¹ <i>~ von der Fleischerei Kamperhoff in Bochum ~ mit Stampfkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und buntem Salat</i>	€ 18,80
Dicke Bohnen ^{1,2} <i>mit Mettwurst und Kasseler; dazu Röstkartoffeln</i>	€ 18,80
 Bauernomelette ^{1,2,3} <i>Bio-Ei vom Bemberger Hof, Gartengemüse und Kartoffeln; Salatbeilage</i>	€ 15,90
„Strammer Max“ ^{1,3} <i>Serrano- Schinken auf Brot mit Bio-Spiegeleiern vom Bemberger Hof und Salatbeilage</i>	€ 13,50

Aus Fluss und Meer



Heringsstipp ^{1 3 5} <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 15,80
Matjesfilets ^{1 3} <i>mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken; Salatbeilage und Röstkartoffeln</i>	€ 15,80
Amsterdamer Kutterbrot <i>zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage</i>	€ 16,40
Seelachsfilet mit Senfsauce ² <i>dazu Butterkartoffeln und grüner Salat</i>	€ 19,90
Rotbarschfilet <i>auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Röstinchen</i>	€ 19,90
Welsfilet auf Rahmwirsing <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 19,90
Fischpfanne „Seemanns Art“ ^{1 3} <i>Zwei Fischfilets und Shrimps mit Lauchzwiebeln, magerem Speck und Röstkartoffeln</i>	€ 25,50
Honig mariniertes Lachsfilet <i>mit Kräutersauce, grünem Salat und Reis</i>	€ 25,50
Zanderfilet ^{1 3 4} <i>auf frischem Pfannengemüse mit Röstinchen</i>	€ 25,50



Unsere Dessertempfehlungen

Hausgemachtes Erdbeer- und Orangenparfait <i>mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 7,90
Kaiserschmarrn <i>mit Vanilleeis, geraspelten Mandeln, frischen Früchten und Sahne</i>	€ 9,40
Hausgemachte Rote Grütze <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,90
Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 9,40

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis <i>drei verschiedene Eissorten</i>	€ 4,20
<i>drei verschiedene Eissorten mit Sahne</i>	€ 4,80
Walnuss - Becher <i>Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis mit Walnüssen und Sahne</i>	€ 8,60
Früchte - Becher <i>Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 8,90
„Coup Denmark“ <i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne</i>	€ 6,60
Eierlikör - Becher <i>Vanilleeis, Sahne und Eierlikör</i>	€ 7,90
Eiskaffee <i>Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube</i>	€ 6,80
Eisschokolade <i>Trinkschokolade, Vanilleeis und Sahnehaube</i>	€ 6,80

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