

# Speisenkarte



## Gasthaus Goeke

### im Grumbeektal

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

# Frische Pfifferlinge



- ✓ Pfifferlingrahmsuppe € 9,90
- ✓ Omelette von frischen Pfifferlingen € 19,50  
*Bio-Ei vom Bemberger Hof und Salatbeilage*
- ✓ Bunter Salat mit € 18,90  
geschmorten Pfifferlingen  
*frischem Baguette und hausgemachter Vinaigrette*
- ✓ Pfifferling-Linguine € 19,50  
*~ Barilla Integrale ~  
mit Walnüssen, Parmesan und Cherrytomaten*
- ✓ Pfifferling-Rösti € 19,50  
*mit einer Creme-fraîche-Sauce*
- Filetteller „Försterin“ € 26,40  
*Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm  
mit magerem Speck verfeinert und Kroketten*
- Schnitzel „Waidmannsheil“ € 24,40  
*mit Pfifferlingen in einer Creme-fraîche-Sauce  
und Pommes frites*
- Schnitzel „Sammglück“ € 26,40  
*mit geschmorten Pfifferlingen und Pommes frites*
- Rumpsteak € 36,80  
vom argentinischen Rind  
*mit geschmorten Pfifferlingen und Röstkartoffeln*

*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  
€ 16,90*

*Dillrahm Matjes  
mit Zwiebeln und Gurken;  
Salatbeilage und  
Röstkartoffeln  
€ 16,50*

*Hausfrauen Matjes  
mit Speckstippe, grünen Bohnen  
und einer Beilage Ihrer Wahl  
€ 16,50*

*Matjes aus dem Rauch  
~ leicht angeräuchert ~  
mit frischen roten Zwiebeln  
und einer Beilage Ihrer Wahl  
€ 16,50*

*„Matjes-Dreierlei“  
verschieden mariniert in Pfeffer und  
Ingwer; dazu ein Rauchfilet;  
Salatbeilage und eine  
Beilage Ihrer Wahl  
€ 16,50*

*Matjesstipp  
mit Gurke, Dill,  
Zwiebeln und Ei in hausgemachter  
Remouladensauce;  
dazu eine Beilage Ihrer Wahl  
€ 16,50*

## Beilagen zur Auswahl:

*Reibekuchen  
Röstkartoffeln*

*Pellkartoffel mit Dipp  
Schwarzbrot mit Butter*



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

### **Klare Rindfleischsuppe**

€ 5,90      *mit gestocktem Bio-Ei vom Bemberger Hof*

### **Gulaschsuppe**

€ 6,40

### ✓ **Tomatencremesuppe**

*mit Sahne*

€ 6,20

### ✓ **Französische Zwiebelsuppe**

*~ überbacken ~*

€ 6,40

### **Hühnersuppe**

*mit Gemüse und Reis*

€ 5,90

## *Vorspeisen*

### ✓ **Gebackene Champignonköpfe**<sup>1</sup>

*mit Kräutercreme und frischem Baguette*

€ 10,40

### ✓ **Tomaten-Mozzarella-Salat**<sup>4</sup>

*mit Balsamico verfeinert*

€ 7,40

### ✓ **Gebackener Camembert**<sup>3</sup>

*mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren,  
frischem Baguette und Butter*

€ 11,90

### **6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“**

*mit frischem Baguette*

€ 11,90

### **Scampispiß**<sup>2,3</sup>

*mit pikanter Sauce und frischem Baguette*

€ 12,50

### **Krabbencocktail**<sup>1,3,4</sup>

*mit frischem Baguette und Butter*

€ 13,50

### **Hausgebeizter Graved Lachs**<sup>3,5</sup>

*mit Sahnemeerrettich und Röstinchen*

€ 13,50

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*

## Toastgerichte



<b>Kegler Toast</b> <sup>1 2 3 4</sup>	€ 16,80
<i>Schweinefiletmedaillons mit Mettwurstscheiben, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	
<b>Damen Toast</b> <sup>2 4</sup>	€ 16,80
<i>Schweinefiletmedaillons mit Früchten; überbacken mit Sauce Hollandaise</i>	
<b>Camembert Toast</b> <sup>2 4</sup>	€ 16,80
<i>Schweineschnitzel mit Camembert und Sauce Hollandaise überbacken; Salatbeilage</i>	
<b>Toast Hawaii</b> <sup>1 2 3 4</sup>	€ 12,90
<i>Schinken, Käse und Ananas mit Sauce Hollandaise überbacken</i>	
<b>Toast „Constantin“</b> <sup>2 4</sup>	€ 16,80
<i>Schweinefiletmedaillons mit Artischockenherzen; überbacken mit Sauce Hollandaise; Salatbeilage</i>	
<b>„Krüstchen“</b> <sup>1 2 3</sup>	€ 16,80
<i>Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und buntem Salat</i>	
<b>Barbara Toast</b> <sup>2 4</sup>	€ 20,60
<i>Kalbsfiletmedaillons mit Brokkoli und Sauce Béarnaise überbacken</i>	
<b>Mailänder Toast</b> <sup>2 4</sup>	€ 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** <sup>4</sup> € 11,80  
*mit Balsamico verfeinert*
- Vöder Salatteller** <sup>1 3</sup> € 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** <sup>1 2 3 4</sup> € 14,40  
*dazu Röstinchen mit Schinken, Käse  
und Sauce Hollandaise überbacken*

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

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*



<b>Rumpsteak „Hofmeister“<sup>13</sup></b> <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i>	€ 29,90
<b>Rumpsteak „Carolinenglück“<sup>234</sup></b> <i>mit Artischockenherzen, Sauce Béarnaise und Röstinchen</i>	€ 29,90
<b>Rumpsteak „Lustiger Gesell“<sup>13</sup></b> <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 29,90
<b>Pfefferrumpsteak<sup>2</sup></b> <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Kroketten</i>	€ 29,90
<b>Holzfüllersteak<sup>13</sup></b> <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 31,40
<b>Rumpsteak „Strindberg“<sup>13</sup></b> <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 31,40
<b>Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak</b> <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i>	€ 31,40
<i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	€ 30,19
<b>„Surf &amp; Turf“<sup>2</sup></b> <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**<sup>1 2 3</sup> € 28,80  
*Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak  
mit Grilltomate, Bohnen im Speckmantel,  
Pfeffersauce und Pommes Frites*

**Kalbsfiletsteak**<sup>2</sup> € 29,90  
*mit Rahmwirsing und Kroketten*

**Pfannengyros**<sup>1 2 3</sup> € 15,90  
*saftiges, würziges Geschnetzeltes  
mit Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites*

## ✓ *Vegetarisches*

✓ **„Kräuter Nudeln“**<sup>1 2</sup> € 12,90  
*mit Kräutersauce, Pinienkernen und  
frischem Parmesan*

✓ **Nudeln „Florentiner Art“**<sup>2</sup> € 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



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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



## „Deftiges von Hier“

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

## *Aus Fluss und Meer*



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



## Unsere Dessertempfehlungen

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

## Eisspezialitäten

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

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