

# Speisenkarte



## Gasthaus Goeke

im Grumbeektal

Josephinenstr. 65 ~ 44807 Bochum

Tel.: (0234) 591501 ~ Fax: (0234) 950 31 59

[www.gasthausgoeke.de](http://www.gasthausgoeke.de)



## Unsere Herbstempfehlungen

### Kürbiscremesuppe

*mit frischem Baguette*

€ 7,20

### „Brezensalat“

*Bunter Salat mit Brezelscheiben aus der Pfanne,  
Süßer-Senf-Vinaigrette*

€ 13,90

*und gratiniertem Ziegenkäse*

€ 17,30

*und knusprigen Putenstreifen*

€ 17,30

*und Ziegenkäse und Putenstreifen*

€ 17,90

### Linguine

*~ Barilla Integrale ~*

*mit geschmortem Kürbis, Kirschtomaten  
Lauchzwiebeln und frischem Parmesan*

€ 19,80

### Wildschweinrückensteak

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

€ 29,50

### Marinierte Spare Ribs

*mit hausgemachter BBQ-Sauce,  
Krautsalat und Pommes frites*

€ 23,90



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

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

## *Vorspeisen*

✓ <b>Gebackene Champignonköpfe</b> <sup>1</sup> <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i>	€ 10,40
✓ <b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> <sup>4</sup> <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 7,40
✓ <b>Gebackener Camembert</b> <sup>3</sup> <i>mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i>	€ 11,90
<b>6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“</b> <i>mit frischem Baguette</i>	€ 11,90
<b>Scampispiß</b> <sup>2,3</sup> <i>mit pikanter Sauce und frischem Baguette</i>	€ 12,50
<b>Krabbencocktail</b> <sup>1,3,4</sup> <i>mit frischem Baguette und Butter</i>	€ 13,50
<b>Hausgebeizter Graved Lachs</b> <sup>3,5</sup> <i>mit Sahnemeerrettich und Röstinchen</i>	€ 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>	€ 17,80
<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>	€ 17,80
<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>	



## *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 Kroketten</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; Kroketten</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>2,3,4</sup></b> <i>mit Artischockenherzen, Sauce Béarnaise und Röstinchen</i>	€ 29,90
<b>Rumpsteak „Lustiger Gesell“<sup>1,3</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; Krokette</i>	€ 29,90
<b>Holzfüllersteak<sup>1,3</sup></b> <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 31,40
<b>Rumpsteak „Strindberg“<sup>1,3</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>	€ 17,80
<b>Champignon Rahmschnitzel</b> <sup>1 2 3</sup> <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 17,80
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>1 3</sup> <i>mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln</i>	€ 16,50
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet</b> <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i>	€ 23,40
<b>Pfefferschnitzel</b> <sup>2</sup> <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites</i>	€ 17,80
<b>Schnitzel „Schweizer Art“</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken; Krokette</i>	€ 17,80
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>1 3</sup> <i>mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln</i>	€ 17,80
<b>„Cordon Bleu“</b> <sup>1 3</sup> <i>vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt; Kräuterbutter und Krokette</i>	€ 18,40
<b>Schnitzel „Dubarry“</b> <sup>2 4</sup> <i>mit Sauce Hollandaise überbackenem Blumenkohl und Krokette</i>	€ 17,80
<b>Schnitzel „Italia“</b> <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Krokette</i>	€ 18,40
<b>Schnitzel „Rübezahl“</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ mit Mettwurst, gebackenen Champignons, Speckstreifen und Röstkartoffeln</i>	€ 18,90
<b>Holsteiner Schnitzel</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>mit Gartengemüse, Spiegelei und Röstkartoffeln</i>	€ 18,90

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