

# 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

€ 7,40

Rote-Bete-Carpaccio

€ 12,40

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

Marinierter Feldsalat

€ 17,90

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

Gänsekeule

€ 31,20

*mit Orangensauce, frischem Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen*

Gänsebrust

auf Rahmwirsing

€ 31,20

*mit Röstinchen*

Verabreden Sie sich doch zur  
ganzen Gans!

1 gefüllte Gans

für 4 Personen - auf Vorbestellung  
inklusive Rotkohl, Rahmwirsing,  
zwei Saucen, Kartoffelklößen  
und Kroketten

€ 134,00



Grünkohl

mit Mettwurst, magerem Kasseler  
und Röstkartoffeln

€ 18,80

Sauerbraten vom Hirsch

mit Birne Preiselbeere  
und Kartoffelklößen

€ 28,50

Tiroler Spinatknödel

mit österreichischem Bergkäse gefüllt und  
Salbeibutter verfeinert;  
dazu Cherrytomaten aus dem Ofen,  
Rucola und frischer Parmesan

€ 18,50

### Hausgemachte Desserts:

Lebkucheneis

mit frischem Obst und Schokosauce

€ 8,90

Bratapfel

mit klassischer Füllung und Vanillesauce

€ 8,90



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

<b>Klare Rindfleischsuppe</b> <i>mit gestocktem Bio-Ei vom Bemberger Hof</i>	€ 6,20
<b>Gulaschsuppe</b>	€ 6,90
✓ <b>Tomatencremesuppe</b> <i>mit Sahne</i>	€ 6,70
✓ <b>Französische Zwiebelsuppe</b> <i>~ überbacken ~</i>	€ 6,90
<b>Hühnersuppe</b> <i>mit Gemüse und Reis</i>	€ 6,20

## *Vorspeisen*

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

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*



## *Salate der Jahreszeit*

- ✓ **Beilagensalat** € 4,60  
*mit hausgemachtem Dressing*
- ✓ **Gemischter Salatteller** € 7,80  
*mit hausgemachtem Dressing*
- 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*
- ✓ **Crummer Salatteller** € 13,80  
*mit Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Röstinchen*
- Salatcup „Goeke“** € 16,90  
*mit Putenbrust, Lauchzwiebeln und Tomaten  
aus der Pfanne; dazu Bio-Ei vom Bemberger Hof  
und hausgemachtes Dressing*
- ✓ **Salatteller „Kaiseraue“** € 16,60  
*mit Champignons, Lauchzwiebeln und Tomaten  
aus der Pfanne; dazu hausgemachte Vinaigrette  
~ auf Wunsch vegan möglich ~*
- Gourmet Salat** € 17,60  
*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  
~ auf Wunsch ohne Schinken möglich ~*
- ✓

Zu den Salaten servieren wir frisches Baguette

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*



## ✓ *Vegetarisches*

- ✓ **„Kräuter Nudeln“** <sup>1 2</sup> € 13,50  
*mit Kräutersauce, Pinienkernen und frischem Parmesan*
- ✓ **Nudeln „Florentiner Art“** <sup>2</sup> € 13,50  
*mit Blattspinat in einer fruchtigen Tomatensauce; mit Käse überbacken*
- ✓ **Schmorgemüse aus der Pfanne** € 16,40  
*Frisches Gemüse und Champignons mit Reis  
~ auf Wunsch vegan möglich ~*
- ✓ **Hausgemachte Maultaschen** € 17,80  
*mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum gefüllt; frischem Parmesan, Butter und Röstzwiebeln dazu grüner Salat*
- ✓ **Bauernomelette** <sup>1 2 3</sup> € 16,90  
*Bio-Ei vom Bemberger Hof, Gartengemüse und Kartoffeln; Salatbeilage*

*Weitere vegetarische Gerichte  
erkennen Sie in unserer Speisekarte am*





## *Schlemmereien*

<b>Grillteller</b> <sup>1 2 3</sup>	€ 23,50
<i>3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm, Bohnen im Speckmantel, Grilltomate, Pfeffersauce und Krokette</i>	
<b>Schweinefilet auf Blattspinat</b>	€ 22,80
<i>mit Gorgonzola-Käse überbacken; Röstzwiebeln und Röstinchen</i>	
<b>Überbackenes Schweinefilet</b> <sup>2</sup>	€ 22,80
<i>mit Tomaten, Brokkoli und Mozzarella-Käse überbacken; Röstinchen</i>	
<b>Filetspieß „Madagaskar“</b> <sup>2</sup>	€ 22,80
<i>Schweinefilet mit Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln und Reis</i>	
<b>Putensteak „Liborius“</b>	€ 20,50
<i>mit Brokkoli und Sauce Bernaise überbacken, dazu Röstinchen</i>	
<b>Putensteak „Diabolo“</b> <sup>2</sup>	€ 20,50
<i>mit einer pikanten Sauce aus Paprika, Lauchzwiebeln und Creme fraîche; Krokette</i>	
<b>Steiger-Platte</b> <sup>1 2 3</sup>	€ 28,80
<i>Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak mit Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Pfeffersauce und Pommes Frites</i>	
<b>Pfannengyros</b> <sup>1 2 3</sup>	€ 15,90
<i>saftiges, würziges Geschnetzeltes mit Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites</i>	



<b>Rumpsteak „Hofmeister“<sup>1,3</sup></b> <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i>	<b>€ 31,50</b>
<b>Rumpsteak „Lustiger Gesell“<sup>1,3</sup></b> <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<b>€ 31,50</b>
<b>Pfefferrumpsteak<sup>2</sup></b> <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Kroketten</i>	<b>€ 31,50</b>
<b>Holzfällersteak<sup>1,3</sup></b> <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	<b>€ 32,70</b>
<b>Rumpsteak „Strindberg“<sup>1,3</sup></b> <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	<b>€ 32,70</b>
<b>Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak</b> <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i>	<b>€ 32,70</b>
<i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	<b>€ 31,19</b>
<b>„Surf &amp; Turf“<sup>2</sup></b> <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i>	<b>€ 33,30</b>

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





## *Schnitzel*

<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>	€ 16,80
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet</b> <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i>	€ 23,90
<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>	€ 18,90
<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>	€ 18,90
<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, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Röstkartoffeln</i>	€ 18,90

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*



**Camembert Toast**<sup>2,4</sup> € 17,80  
*Schweineschnitzel mit Camembert und  
Sauce Hollandaise überbacken; dazu bunter Salat*

**„Krüstchen“**<sup>1,2,3</sup> € 17,80  
*Schweineschnitzel auf Toast, mit Champignonrahm,  
Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und buntem Salat*

## „Deftiges von Hier“

**Westfälischer Pfefferpotthast**<sup>2</sup> € 19,50  
*mit Kartoffeln und buntem Salat*

**Schweinefilet „Glück auf“**<sup>3</sup> € 22,80  
*mit „Bergmannspargel“ (Schwarzwurzeln) in Rahm  
und Röstkartoffeln*

**„Grumbecktaler“**<sup>1,3</sup> € 22,80  
*würzige Schweinefiletmedaillons  
mit geschmortem Weißkohl und Röstkartoffeln*

**Sülze nach Grummer Art**<sup>1,3</sup> € 16,90  
*~ eigene Herstellung ~  
mit pikanter Sauce und Röstkartoffeln*

**Gebratener roter Panhas**<sup>1</sup> € 19,50  
*~ von der Fleischerei Kamperhoff in Bochum ~  
mit Stampfkartoffeln, geschmorten Zwiebeln  
und buntem Salat*

**Dicke Bohnen**<sup>1,2</sup> € 18,80  
*mit Mettwurst und Kasseler;  
dazu Röstkartoffeln*

**„Strammer Max“**<sup>1,3</sup> € 14,50  
*Serrano- Schinken auf Brot mit Bio-Spiegeleiern  
vom Bemberger Hof und Salatbeilage*



## *Aus Fluss und Meer*

<b>Heringsstipp</b> <sup>1 3 5</sup> <i>mit Röstkartoffeln</i>	€ 16,50
<b>Matjesfilets</b> <sup>1 3</sup> <i>mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken; Salatbeilage und Röstkartoffeln</i>	€ 16,50
<b>Amsterdamer Kutterbrot</b> <i>zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage</i>	€ 17,40
<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>Fischpfanne „Seemanns Art“</b> <sup>1 3</sup> <i>Zwei Fischfilets und Shrimps mit Lauchzwiebeln, magerem Speck und Röstkartoffeln</i>	€ 26,90
<b>Lachsfilet ~ Sous Vide gegart</b> <i>Honig mariniert; mit Kräutersauce, grünem Salat und Reis</i>	€ 25,50
<b>Zanderfilet</b> <sup>1 3 4</sup> <i>auf frischem Pfannengemüse mit Röstinchen</i>	€ 26,50

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*



## Unsere Dessertempfehlungen

<b>Hausgemachtes Erdbeer- und Orangenparfait</b> <i>mit frischen Früchten und Sahne</i>	€ 8,40
<b>Kaiserschmarrn</b> <i>mit Vanilleeis, geraspelten Mandeln, frischen Früchten und Sahne</i>	€ 9,80
<b>Hausgemachte Rote Grütze</b> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 8,40
<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>	€ 8,40
<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