

Speisenkarte



Gasthaus Goeke

im Grumbeektal

Josephinenstr. 65 ~ 44807 Bochum
Tel.: (0234) 591501 ~ Fax: (0234) 950 31 59
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*²

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

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| ✓ Gebackene Champignonköpfe ¹ <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i> | € 10,90 |
| ✓ Tomaten-Mozzarella-Salat ⁴ <i>mit Balsamico verfeinert</i> | € 7,90 |
| ✓ Gebackener Camembert ³ <i>mit frittiertes Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i> | € 12,40 |
| 6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“ <i>mit frischem Baguette</i> | € 12,90 |
| Scampispiß ^{2,5} <i>mit pikanter Sauce und frischem Baguette</i> | € 12,90 |
| Hausgebeizter Graved Lachs ^{3,5} <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**^{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*
- ✓ **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**^{1 2 3 4} € 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“** ^{1 2} € 13,50
mit Kräutersauce, Pinienkernen und frischem Parmesan
- ✓ **Nudeln „Florentiner Art“** ² € 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** ^{1 2 3} € 16,90
Bio-Ei vom Bemberger Hof, Gartengemüse und Kartoffeln; Salatbeilage

*Weitere vegetarische Gerichte
erkennen Sie in unserer Speisekarte am*





Schlemmereien

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



| | |
|---|---------|
| Rumpsteak „Hofmeister“^{1,3} <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i> | € 31,50 |
| Rumpsteak „Lustiger Gesell“^{1,3} <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i> | € 31,50 |
| Pfefferrumpsteak² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Kroketten</i> | € 31,50 |
| Holzfällersteak^{1,3} <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i> | € 32,70 |
| Rumpsteak „Strindberg“^{1,3} <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i> | € 32,70 |
| Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i> | € 32,70 |
| <i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i> | € 31,19 |
| „Surf & Turf“² <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i> | € 33,30 |

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



Schnitzel

| | |
|---|---------|
| Champignon Rahmschnitzel ^{1 2 3} <i>mit Röstkartoffeln</i> | € 17,80 |
| Schnitzel „Wiener Art“ ^{1 3} <i>mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln</i> | € 16,80 |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i> | € 23,90 |
| Pfefferschnitzel ² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites</i> | € 17,80 |
| Schnitzel „Schweizer Art“ ^{1 2 3 4} <i>mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken; Krokette</i> | € 17,80 |
| Zwiebelschnitzel ^{1 3} <i>mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln</i> | € 17,80 |
| „Cordon Bleu“ ^{1 3} <i>vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt; Kräuterbutter und Krokette</i> | € 18,90 |
| Schnitzel „Dubarry“ ^{2 4} <i>mit Sauce Hollandaise überbackenem Blumenkohl und Krokette</i> | € 17,80 |
| Schnitzel „Italia“ <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Krokette</i> | € 18,90 |
| Schnitzel „Rübezahl“ ^{1 2 3 4} <i>~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ mit Mettwurst, gebackenen Champignons, Speckstreifen und Röstkartoffeln</i> | € 18,90 |
| Holsteiner Schnitzel ^{1 2 3 4} <i>mit Gartengemüse, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Röstkartoffeln</i> | € 18,90 |

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Camembert Toast^{2,4} € 17,80
*Schweineschnitzel mit Camembert und
Sauce Hollandaise überbacken; dazu bunter Salat*

„Krüstchen“^{1,2,3} € 17,80
*Schweineschnitzel auf Toast, mit Champignonrahm,
Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und buntem Salat*

„Deftiges von Hier“

Westfälischer Pfefferpotthast² € 19,50
mit Kartoffeln und buntem Salat

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

„Grumbecktaler“^{1,3} € 22,80
*würzige Schweinefiletmedaillons
mit geschmortem Weißkohl und Röstkartoffeln*

Sülze nach Grummer Art^{1,3} € 16,90
*~ eigene Herstellung ~
mit pikanter Sauce und Röstkartoffeln*

Gebratener roter Panhas¹ € 19,50
*~ von der Fleischerei Kamperhoff in Bochum ~
mit Stampfkartoffeln, geschmorten Zwiebeln
und buntem Salat*

Dicke Bohnen^{1,2} € 18,80
*mit Mettwurst und Kasseler;
dazu Röstkartoffeln*

„Strammer Max“^{1,3} € 14,50
*Serrano- Schinken auf Brot mit Bio-Spiegeleiern
vom Bemberger Hof und Salatbeilage*



Aus Fluss und Meer

| | |
|---|---------|
| Heringsstipp ^{1 3 5} <i>mit Röstkartoffeln</i> | € 16,50 |
| Matjesfilets ^{1 3} <i>mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken; Salatbeilage und Röstkartoffeln</i> | € 16,50 |
| Amsterdamer Kutterbrot <i>zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage</i> | € 17,40 |
| Seelachsfilet mit Senfsauce ² <i>dazu Butterkartoffeln und grüner Salat</i> | € 19,90 |
| Rotbarschfilet <i>auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Röstinchen</i> | € 19,90 |
| Fischpfanne „Seemanns Art“ ^{1 3} <i>Zwei Fischfilets und Shrimps mit Lauchzwiebeln, magerem Speck und Röstkartoffeln</i> | € 26,90 |
| Lachsfilet ~ Sous Vide gegart <i>Honig mariniert; mit Kräutersauce, grünem Salat und Reis</i> | € 25,50 |
| Zanderfilet ^{1 3 4} <i>auf frischem Pfannengemüse mit Röstinchen</i> | € 26,50 |

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Unsere Dessertempfehlungen

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