

Speisenkarte



Gasthaus Goeke

im Grumbeektal

Josephinenstr. 65 ~ 44807 Bochum

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

www.gasthausgoeke.de

Frischer deutscher Spargel



✓ Spargelcremesuppe

€ 7,40

✓ Spargelsalat „Nachtigall“
mit Kirschtomaten, Schnittlauch und
hausgemachter Vinaigrette verfeinert;
dazu gekochtes Bio-Ei vom Bemberger Hof
und Schwarzbrotecken

€ 19,50

Spargelcrêpe

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

€ 22,70

✓ ~ auf Wunsch ohne Schinken ~

✓ Gebratener Spargel

aus der Pfanne mit Semmelbröseln, Lauchzwiebeln
Kirschtomaten und hausgemachter Sauce Remoulade
und frischem Baguette

€ 22,70

dazu rosa gebratene, kalte Roastbeefscheiben

€ 4,90

Kalbsfiletsteak „au four“

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

€ 32,70

✓ Portion frischer Stangenspargel,
mit Drillingen und Sauce Hollandaise;
auf Wunsch mit zerlassener Butter

€ 22,70

dazu:

✓ Portion Rührei vom Bio-Ei vom Bemberger Hof

€ 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>	€ 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 Champignonköpfe¹ <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i>	€ 10,90
✓ Tomaten-Mozzarella-Salat⁴ <i>mit Balsamico verfeinert</i>	€ 7,90
✓ Gebackener Camembert³ <i>mit frittierten Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i>	€ 12,40
6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“ <i>mit frischem Baguette</i>	€ 12,90
Scampispiß^{2,3} <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*
- ✓ **Grummer 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

*3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm,
Bohnen im Speckmantel, Grilltomate,
Pfeffersauce und Kroketten*

Schweinefilet auf Blattspinat

€ 22,80

*mit Gorgonzola-Käse überbacken;
Röstzwiebeln und Röstinchen*

Überbackenes Schweinefilet ²

€ 22,80

*mit Tomaten, Brokkoli und
Mozzarella-Käse überbacken; Röstinchen*

Filetspieß „Madagaskar“ ²

€ 22,80

*Schweinefilet mit Pfeffersauce,
geschmorten Zwiebeln und Reis*

Putensteak „Liborius“

€ 20,50

*mit Brokkoli und Sauce Bernaise überbacken,
dazu Röstinchen*

Putensteak „Diabolo“ ²

€ 20,50

*mit einer pikanten Sauce aus Paprika,
Lauchzwiebeln und Creme fraîche; Kroketten*

Steiger-Platte ^{1 2 3}

€ 28,80

*Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak
mit Grilltomate, Bohnen im Speckmantel,
Pfeffersauce und Pommes Frites*

Pfannengyros ^{1 2 3}

€ 15,90

*saftiges, würziges Geschnetzeltes
mit Zaziki, Krautsalat und Pommes Frites*



Rumpsteak „Hofmeister“¹³ € 31,50
*mit Kräuterbutter, Grilltomate
und Röstkartoffeln*

Rumpsteak „Lustiger Gesell“¹³ € 31,50
*mit Schinken und Käse gefüllt,
Kräuterbutter und Pommes Frites*

Pfefferrumpsteak² € 31,50
mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Kroketten

Holzfällersteak¹³ € 32,70
*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und buntem Salat*

Rumpsteak „Strindberg“¹³ € 32,70
*mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen
und Röstkartoffeln*

Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak € 32,70
*Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse,
Kräuterbutter und Röstinchen*

Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme € 31,19

„Surf & Turf“² € 33,30
*Rumpsteak mit gebratenen Garnelen,
Pfeffersauce und Röstinchen*

*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; Kroketten</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 Kroketten</i>	€ 18,90
Schnitzel „Dubarry“ ^{2 4} <i>mit Sauce Hollandaise überbackenem Blumenkohl und Kroketten</i>	€ 17,80
Schnitzel „Italia“ <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Kroketten</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



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} € 16,50
mit Röstkartoffeln

Matjesfilets^{1 3} € 16,50
*mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken;
Salatbeilage und Röstkartoffeln*

Amsterdamer Kutterbrot € 17,40
*zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit
Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage*

Seelachsfilet mit Senfsauce² € 19,90
dazu Butterkartoffeln und grüner Salat

Rotbarschfilet € 19,90
*auf Schwarzwurzeln in Rahm
mit Röstinchen*

Fischpfanne „Seemanns Art“^{1 3} € 26,90
*Zwei Fischfilets und Shrimps
mit Lauchzwiebeln, magerem Speck und Röstkartoffeln*

Lachsfilet ~ Sous Vide gegart € 25,50
*Honig mariniert; mit Kräutersauce,
grünem Salat und Reis*

Zanderfilet^{1 3 4} € 26,50
auf frischem Pfannengemüse mit Röstinchen



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