

Speisenkarte



Gasthaus Goeke

im Grumbeektal

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

Winterliche Spezialitäten



✓ Steinpilzrahmsuppe

€ 7,90

✓ Rote-Bete-Carpaccio

€ 12,90

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

✓ Mariniertter Feldsalat

€ 18,80

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

Gänsekeule

€ 35,50

*mit Orangensauce, frischem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen*

Gänsebrust

auf Rahmwirsing

€ 35,50

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

€ 148,00



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

€ 18,80

Hausgemachte Desserts:

Lebkucheneis

mit frischem Obst und Schokosauce

€ 8,90

Bratapfel

mit klassischer Füllung und Vanillesauce

€ 8,90



Hausgemachte Suppen²

Klare Rindfleischsuppe <i>mit gestocktem Bio-Ei vom Bemberger Hof</i>	€ 6,60
Gulaschsuppe	€ 7,50
✓ Tomatencremesuppe <i>mit Sahne</i>	€ 6,90
✓ Französische Zwiebelsuppe <i>~ überbacken ~</i>	€ 7,50
Hühnersuppe <i>mit Gemüse und Reis</i>	€ 6,60

Vorspeisen

✓ Gebackene Champignonköpfe¹ <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i>	€ 11,40
✓ Gebackener Camembert³ <i>mit frittierte Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i>	€ 12,90
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} € 14,40
*mit Käse, Schinken, Bio-Ei vom Bemberger Hof
und hausgemachtem Dressing*
- Salatteller „Nizza“** € 14,90
*mit Thunfisch, Zwiebeln, Bio-Ei vom Bemberger Hof
und hausgemachtem Dressing*
- ✓ **Grummer Salatteller** € 14,40
mit Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Röstinchen
- Salatcup „Goeke“** € 17,70
*mit Putenbrust, Lauchzwiebeln und Tomaten
aus der Pfanne; dazu Bio-Ei vom Bemberger Hof
und hausgemachtes Dressing*
- ✓ **Salatteller „Kaiseraue“** € 17,40
*mit Champignons, Lauchzwiebeln und Tomaten
aus der Pfanne; dazu hausgemachte Vinaigrette
~ auf Wunsch vegan möglich ~*
- Gourmet Salat** € 18,40
*mit gebratenen Garnelen, Lauchzwiebeln und Tomaten
aus der Pfanne gerösteten Pinienkernen
und hausgemachter Vinaigrette*
- Schweizer Salatteller**^{1 2 3 4} € 14,90
*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}
<i>mit Kräutersauce, Pinienkernen und
frischem Parmesan</i> | € 14,40 |
| ✓ Nudeln „Florentiner Art“ ²
<i>mit Blattspinat in einer fruchtigen Tomatensauce;
mit Käse überbacken</i> | € 14,40 |
| ✓ Schmorgemüse aus der Pfanne
<i>Frisches Gemüse und Champignons mit Reis
~ auf Wunsch vegan möglich ~</i> | € 16,80 |
| ✓ Hausgemachte Maultaschen
<i>mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und
Basilikum gefüllt; frischem Parmesan, Butter
und Röstzwiebeln dazu grüner Salat</i> | € 18,50 |
| ✓ Bauernomelette ^{1 2 3}
<i>Bio-Ei vom Bemberger Hof, Gartengemüse
und Kartoffeln; Salatbeilage</i> | € 17,50 |

Weitere vegetarische Gerichte
erkennen Sie in unserer Speisekarte am





Schlemmereien

Grillteller ^{1 2 3}	€ 23,80
<i>3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm, Bohnen im Speckmantel, Grilltomate, Pfeffersauce und Kroketten</i>	
Schweinefilet auf Blattspinat	€ 23,80
<i>mit Gorgonzola-Käse überbacken; Röstzwiebeln und Röstinchen</i>	
Überbackenes Schweinefilet ²	€ 23,80
<i>mit Tomaten, Brokkoli und Mozzarella-Käse überbacken; Röstinchen</i>	
Filetspieß „Madagaskar“ ²	€ 23,80
<i>Schweinefilet mit Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln und Reis</i>	
Putensteak „Liborius“	€ 21,50
<i>mit Brokkoli und Sauce Bernaise überbacken, dazu Röstinchen</i>	
Putensteak „Diabolo“ ²	€ 21,50
<i>mit einer pikanten Sauce aus Paprika, Lauchzwiebeln und Creme fraîche; Kroketten</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} € 32,90
*mit Kräuterbutter, Grilltomate
und Röstkartoffeln*

Rumpsteak „Lustiger Gesell“^{1 3} € 32,90
*mit Schinken und Käse gefüllt,
Kräuterbutter und Pommes Frites*

Pfefferrumpsteak² € 32,90
mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Kroketten

Holzfällersteak^{1 3} € 33,80
*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und buntem Salat*

Rumpsteak „Strindberg“^{1 3} € 33,80
*mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen
und Röstkartoffeln*

Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak € 33,80
*Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse,
Kräuterbutter und Röstinchen*

Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme € 32,19

„Surf & Turf“² € 34,40
*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>	€ 18,80
Schnitzel „Wiener Art“ ^{1 3} <i>mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln</i>	€ 17,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i>	€ 24,90
Pfefferschnitzel ² <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites</i>	€ 18,80
Schnitzel „Schweizer Art“ ^{1 2 3 4} <i>mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken; Kroketten</i>	€ 18,80
Zwiebelschnitzel ^{1 3} <i>mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln</i>	€ 18,80
„Cordon Bleu“ ^{1 3} <i>vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt; Kräuterbutter und Kroketten</i>	€ 19,90
Schnitzel „Dubarry“ ^{2 4} <i>mit Sauce Hollandaise überbackenem Blumenkohl und Kroketten</i>	€ 18,80
Schnitzel „Italia“ <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Kroketten</i>	€ 19,90
Schnitzel „Rübezahl“ ^{1 2 3 4} <i>~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ mit Mettwurst, gebackenen Champignons, Speckstreifen und Röstkartoffeln</i>	€ 19,90
Holsteiner Schnitzel ^{1 2 3 4} <i>mit Gartengemüse, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Röstkartoffeln</i>	€ 19,90



Camembert Toast^{2,4}

€ 18,80

*Schweineschnitzel mit Camembert und
Sauce Hollandaise überbacken; dazu bunter Salat*

„Krüstchen“^{1,2,3}

€ 18,80

*Schweineschnitzel auf Toast, mit Champignonrahm,
Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und buntem Salat*

„Deftiges von Hier“

Westfälischer Pfefferpotthast²

€ 21,50

mit Kartoffeln und buntem Salat

Schweinefilet „Glück auf“³

€ 23,80

*mit „Bergmannspargel“ (Schwarzwurzeln) in Rahm
und Röstkartoffeln*

„Grumbecktaler“^{1,3}

€ 23,80

*würzige Schweinefiletmedaillons
mit geschmortem Weißkohl und Röstkartoffeln*

Sülze nach Grummer Art^{1,3}

€ 17,90

*~ eigene Herstellung ~
mit pikanter Sauce und Röstkartoffeln*

Gebratener roter Panhas¹

€ 20,50

*~ 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}

€ 15,80

*Serrano- Schinken auf Brot mit Bio-Spiegeleiern
vom Bemberger Hof und Salatbeilage*

Aus Fluss und Meer



Heringsstipp^{1 3 5} € 17,50
mit Röstkartoffeln

Matjesfilets^{1 3} € 17,50
*mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken;
Salatbeilage und Röstkartoffeln*

Amsterdamer Kutterbrot € 18,40
*zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit
Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage*

Seelachsfilet mit Senfsauce² € 20,90
dazu Butterkartoffeln und grüner Salat

Rotbarschfilet € 20,90
*auf Schwarzwurzeln in Rahm
mit Röstinchen*

Fischpfanne „Seemanns Art“^{1 3} € 27,90
*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

Kaiserschmarrn <i>mit Vanilleeis, geraspelten Mandeln, frischen Früchten und Sahne</i>	€ 9,80
Hausgemachte Rote Grütze <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 8,80
Hausgemachter Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 9,80

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>	€ 8,80
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