

# Speisenkarte



## Gasthaus Goeke

### im Grumbeektal

Josephinenstr. 65 ~ 44807 Bochum  
Tel.: (0234) 591501 ~ Fax: (0234) 950 31 59  
[www.gasthausgoeke.de](http://www.gasthausgoeke.de)

# Frischer deutscher Spargel



- ✓ Spargelcremesuppe € 7,90
- ✓ Spargel Bowl € 23,80  
mit mariniertem Feld- und Eisbergsalat und Drillingen;  
Spargel aus der Pfanne verfeinert mit Cherrytomaten,  
Semmelbröseln und Lauchzwiebeln; dazu gekochtes Ei
- Spargelcrêpe  
2 Crêpes gefüllt mit Spargel, Tomaten und  
gekochtem Schinken; polnische Sauce € 23,80
- ✓ ~ auf Wunsch ohne Schinken ~
- ✓ Gebratener Spargel  
aus der Pfanne mit Semmelbröseln, Lauchzwiebeln  
Kirschtomaten und hausgemachter Sauce Remoulade  
und frischem Baguette € 23,80  
dazu rosa gebratene, kalte Roastbeefscheiben € 7,90
- Kalbsfiletsteak „au four“  
2 Kalbsmedaillons mit Ragout fin, Spargel und  
Sauce Hollandaise überbacken; Kroketten € 32,70
- ✓ Portion frischer Stangenspargel,  
ca. 550gr Rohgewicht, mit Drillingen und Sauce Hollandaise;  
auf Wunsch mit zerlassener Butter € 23,80
- dazu:
- ✓ Portion Rührei € 5,00  
Gemischte Schinkenplatte € 7,80  
Mariniertes Putensteak € 12,90  
Schweineschnitzel € 12,90
- ✓ Hausgebeizter Lachs € 13,90  
Zwei Schweinemedallions € 13,90  
Kalbsschnitzel € 15,90  
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250gr.) € 24,90



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

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

## *Vorspeisen*

✓ <b>Gebackene Champignonköpfe<sup>1</sup></b> <i>mit Kräutercreme und frischem Baguette</i>	€ 11,40
✓ <b>Gebackener Camembert<sup>3</sup></b> <i>mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i>	€ 12,90
<b>6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“</b> <i>mit frischem Baguette</i>	€ 12,90
<b>Scampispiß<sup>9 3 6</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*

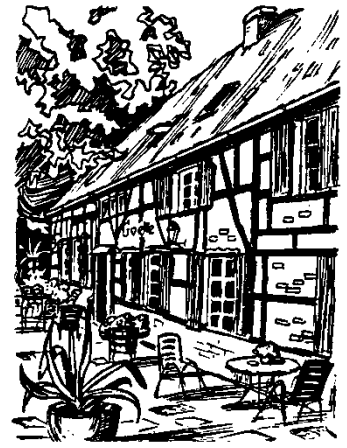


## *Salate der Jahreszeit*

- ✓ **Beilagensalat** € 4,60  
*mit hausgemachtem Dressing*
- ✓ **Gemischter Salatteller** € 7,80  
*mit hausgemachtem Dressing*
- Vöder Salatteller**<sup>1 3</sup> € 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*
- ✓ **Crummer 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**<sup>1 2 3 4</sup> € 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“** <sup>1 2</sup> € 14,40  
*mit Kräutersauce, Pinienkernen und frischem Parmesan*
- ✓ **Nudeln „Florentiner Art“** <sup>2</sup> € 14,40  
*mit Blattspinat in einer fruchtigen Tomatensauce; mit Käse überbacken*
- ✓ **Schmorgemüse aus der Pfanne** € 16,80  
*Frisches Gemüse und Champignons mit Reis  
~ auf Wunsch vegan möglich ~*
- ✓ **Hausgemachte Maultaschen** € 18,50  
*mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum gefüllt; frischem Parmesan, Butter und Röstzwiebeln dazu grüner Salat*
- ✓ **Bauernomelette** <sup>1 2 3</sup> € 17,50  
*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>	€ 23,80
<i>3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm, Bohnen im Speckmantel, Grilltomate, Pfeffersauce und Krokette</i>	
<b>Schweinefilet auf Blattspinat</b>	€ 23,80
<i>mit Gorgonzola-Käse überbacken; Röstzwiebeln und Röstinchen</i>	
<b>Überbackenes Schweinefilet</b> <sup>2</sup>	€ 23,80
<i>mit Tomaten, Brokkoli und Mozzarella-Käse überbacken; Röstinchen</i>	
<b>Filetspieß „Madagaskar“</b> <sup>2</sup>	€ 23,80
<i>Schweinefilet mit Pfeffersauce, geschmorten Zwiebeln und Reis</i>	
<b>Putensteak „Liborius“</b>	€ 21,50
<i>mit Brokkoli und Sauce Bernaise überbacken, dazu Röstinchen</i>	
<b>Putensteak „Diabolo“</b> <sup>2</sup>	€ 21,50
<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>13</sup></b> <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i>	<b>€ 32,90</b>
<b>Rumpsteak „Lustiger Gesell“<sup>13</sup></b> <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	<b>€ 32,90</b>
<b>Pfefferrumpsteak<sup>2</sup></b> <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Kroketten</i>	<b>€ 32,90</b>
<b>Holzfällersteak<sup>13</sup></b> <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	<b>€ 33,80</b>
<b>Rumpsteak „Strindberg“<sup>13</sup></b> <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	<b>€ 33,80</b>
<b>Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak</b> <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i>	<b>€ 33,80</b>
<i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	<b>€ 32,19</b>
<b>„Surf &amp; Turf“<sup>26</sup></b> <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i>	<b>€ 34,40</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>	€ 18,80
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <sup>1 3</sup> <i>mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln</i>	€ 17,80
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet</b> <i>mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing</i>	€ 24,90
<b>Pfefferschnitzel</b> <sup>2</sup> <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites</i>	€ 18,80
<b>Schnitzel „Schweizer Art“</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken; Krokette</i>	€ 18,80
<b>Zwiebelschnitzel</b> <sup>1 3</sup> <i>mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln</i>	€ 18,80
<b>„Cordon Bleu“</b> <sup>1 3</sup> <i>vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt; Kräuterbutter und Krokette</i>	€ 19,90
<b>Schnitzel „Dubarry“</b> <sup>2 4</sup> <i>mit Sauce Hollandaise überbackenem Blumenkohl und Krokette</i>	€ 18,80
<b>Schnitzel „Italia“</b> <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Krokette</i>	€ 19,90
<b>Schnitzel „Rübezahl“</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ mit Mettwurst, gebackenen Champignons, Speckstreifen und Röstkartoffeln</i>	€ 19,90
<b>Holsteiner Schnitzel</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>mit Gartengemüse, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Röstkartoffeln</i>	€ 19,90

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*



**Camembert Toast**<sup>2,4</sup> € 18,80  
*Schweineschnitzel mit Camembert und  
Sauce Hollandaise überbacken; dazu bunter Salat*

**„Krüstchen“**<sup>1,2,3</sup> € 18,80  
*Schweineschnitzel auf Toast, mit Champignonrahm,  
Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und buntem Salat*

## *„Deftiges von Hier“*

**Westfälischer Pfefferpotthast**<sup>2</sup> € 21,50  
*mit Kartoffeln und buntem Salat*

**Schweinefilet „Glück auf“**<sup>3</sup> € 23,80  
*mit „Bergmannspargel“ (Schwarzwurzeln) in Rahm  
und Röstkartoffeln*

**„Grumbecktaler“**<sup>1,3</sup> € 23,80  
*würzige Schweinefiletmedaillons  
mit geschmortem Weißkohl und Röstkartoffeln*

**Sülze nach Grummer Art**<sup>1,3</sup> € 17,90  
*~ eigene Herstellung ~  
mit pikanter Sauce und Röstkartoffeln*

**Gebratener roter Panhas**<sup>1</sup> € 20,50  
*~ 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> € 15,80  
*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>	€ 17,50
<b>Matjesfilets</b> <sup>1 3</sup> <i>mit Dillrahm, Zwiebeln und Gurken; Salatbeilage und Röstkartoffeln</i>	€ 17,50
<b>Amsterdamer Kutterbrot</b> <sup>6</sup> <i>zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage</i>	€ 18,40
<b>Seelachsfilet mit Senfsauce</b> <sup>2</sup> <i>dazu Butterkartoffeln und grüner Salat</i>	€ 20,90
<b>Rotbarschfilet</b> <sup>6</sup> <i>auf Schwarzwurzeln in Rahm mit Röstinchen</i>	€ 20,90
<b>Fischpfanne „Seemanns Art“</b> <sup>1 3 6</sup> <i>Zwei Fischfilets und Shrimps mit Lauchzwiebeln, magerem Speck und Röstkartoffeln</i>	€ 27,90
<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>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>	€ 8,80
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 9,80

## 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>	€ 8,80
<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, <sup>6</sup> = mit Wasserzusatz  
Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen an unsere Servicemitarbeiter