

Speisenkarte



Gasthaus Goeke im Grumbeektal

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

Frische Pfifferlinge



- ✓ Pfifferlingrahmsuppe € 7,90
- ✓ Omelette von frischen Pfifferlingen € 22,40
Bio-Ei vom Bemberger Hof und Salatbeilage
- ✓ Bunter Salat mit geschmorten Pfifferlingen € 20,40
frischem Baguette und hausgemachter Vinaigrette
- ✓ Pfifferling-Linguine € 21,40
*~ Barilla Integrale ~
mit Walnüssen, Parmesan und Cherrytomaten*
- ✓ Pfifferling-Rösti € 19,80
mit einer Creme-fraîche-Sauce
- Filetteller „Försterin“ € 28,80
*Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm
mit magerem Speck verfeinert und Kroketten*
- Schnitzel „Waidmannsheil“ € 26,80
*mit Pfifferlingen in einer Creme-fraîche-Sauce
und Pommes frites*
- Schnitzel „Sammelerglück“ € 28,80
mit geschmorten Pfifferlingen und Pommes frites
- Rumpsteak
vom argentinischen Rind € 39,80
mit geschmorten Pfifferlingen und Röstkartoffeln

*Unsere Pfifferlingsgerichte sind mit glasierten Zwiebeln
und Lauchzwiebeln verfeinert.*

Fríscher Matjes

~Hering von seiner besten Seite~

Der Lieblingsfisch der Norddeutschen & Holländer ist klein, butterzart und schmeckt nach Salz und Meer. Es ist allerdings keine eigene Fischart, sondern der junge Hering. Am Ende des Winters sind die jungen Heringe noch mager, aber im Frühjahr, wenn die Sonne kräftiger scheint und sich das Plankton explosionsartig vermehrt, fressen sich die Heringe satt. Bis Juni steigt der Fettgehalt im Körper von fünf auf bis zu über 20 Prozent an. Spitzenqualitäten kommen frisch nur im Juni und Juli auf den Markt, denn von August an verliert der Hering an Gewicht und wird geschlechtsreif. Zur Delikatesse werden die Jungheringe durch die enzymatische Reifung.



*Amsterdamer Kutterbrot
auf deftigem Schwarzbrot mit
Krabbenrührei und Zwiebelringen;
Salatbeilage
€ 18,40*

*Dillrahm Matjes
mit Zwiebeln und Gurken;
Salatbeilage und
Röstkartoffeln
€ 17,50*

*Hausfrauen Matjes
mit Speckbohnen
und einer Beilage Ihrer Wahl
€ 18,40*

*Matjes aus dem Rauch
~ leicht angeräuchert ~
mit frischen roten Zwiebeln
und einer Beilage Ihrer Wahl
€ 18,40*

*„Matjes-Dreierlei“
verschieden mariniert in Sherry
und Ingwer; dazu ein Rauchfilet;
Salatbeilage und eine
Beilage Ihrer Wahl
€ 18,40*

*Matjesstipp
mit Gurke, Dill,
Zwiebeln und Ei in hausgemachter
Remouladensauce;
dazu eine Beilage Ihrer Wahl
€ 17,50*

Beilagen zur Auswahl:

*Reibekuchen
Röstkartoffeln*

*Pellkartoffel mit Dipp
Schwarzbrot mit Butter*



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 frittierter Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter</i>	€ 12,90
6 Weinbergsschnecken „Elsässer Art“ <i>mit frischem Baguette</i>	€ 12,90
Scampispiß^{2 3 6} <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} € 14,40
mit Kräutersauce, Pinienkernen und frischem Parmesan
- ✓ **Nudeln „Florentiner Art“** ² € 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** ^{1 2 3} € 17,50
Bio-Ei vom Bemberger Hof, Gartengemüse und Kartoffeln; Salatbeilage

*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“¹³ € 32,90
*mit Kräuterbutter, Grilltomate
und Röstkartoffeln*

Rumpsteak „Lustiger Gesell“¹³ € 32,90
*mit Schinken und Käse gefüllt,
Kräuterbutter und Pommes Frites*

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

Holzfällersteak¹³ € 33,80
*Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und buntem Salat*

Rumpsteak „Strindberg“¹³ € 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“²⁶ € 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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



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 ⁶ € 18,40
*zwei Matjesfilets auf deftigem Brot mit
Krabbenrührei und Zwiebelringen; Salatbeilage*

Seelachsfilet mit Senfsauce ² € 20,90
dazu Butterkartoffeln und grüner Salat

Rotbarschfilet ⁶ € 20,90
*auf Schwarzwurzeln in Rahm
mit Röstinchen*

Fischpfanne „Seemanns Art“ ^{1 3 6} € 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

*mit Vanilleeis, geraspelten Mandeln,
frischen Früchten und Sahne*

€ 9,80

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne

€ 8,80

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

€ 9,80

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis

drei verschiedene Eissorten

€ 4,20

drei verschiedene Eissorten mit Sahne

€ 4,80

Walnuss - Becher

*Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnüssen und Sahne*

€ 8,80

Früchte - Becher

Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahne

€ 8,90

„Coup Denmark“

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

€ 6,60

Eierlikör - Becher

Vanilleeis, Sahne und Eierlikör

€ 8,40

Eiskaffee

Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube

€ 6,80

Eisschokolade

Trinkschokolade, Vanilleeis und Sahnehaube

€ 6,80

Affogato ⁷

Vanilleeis mit doppeltem Espresso

€ 7,40

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Legende:

¹ = mit Konservierungsstoff, ² = mit Geschmacksverstärker, ³ = mit Antioxidationsmittel, ⁴ = mit Farbstoff, ⁵ = mit Süßungsmittel Saccharin, ⁶ = mit Wasserzusatz, ⁷ = koffeinhaltig
Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen an unsere Servicemitarbeiter