

Speisenkarte



Gasthaus Goeke im Grumbeektal

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

Unsere Herbstempfehlungen



✓ Kürbiscremesuppe

€ 7,80

*verfeinert mit Kürbiskernen und -öl;
mit frischem Baguette*

Herbst-Bowl

*Frische Gemüse und Champignons aus der Pfanne,
mit mariniertem Eisbergsalat, geschmorten Kürbis
und Reis*

✓ mit Ziegenkäse

€ 20,50

mit gebratener Putenbrust

€ 22,50

mit Ziegenkäse & gebratener Putenbrust

€ 24,50

mit sous-vide gegartem Lachsfilet

€ 25,50

✓ Kürbis-Linguine

€ 19,80

~ Barilla Integrale ~

*mit geschmortem Kürbis, Kirschtomaten
Lauchzwiebeln und frischem Parmesan*

Marinierte Spare Ribs

€ 25,90

*mit hausgemachter BBQ-Sauce,
Krautsalat und Pommes frites*



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 Weinbergschnecken „Elsässer Art“ <i>mit frischem Baguette</i>	€ 12,90
Scampispiß^{9 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