Speisenkarte



Gasthaus Goeke

im Grumbecktal

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

Marinierter 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 Schalottenjus und Röstinchen

Verabreden Sie sich doch- auf Vorbestellung

Zur ganzen Gans für 4 Personen

1 gefüllte Gans
inklusive Rotkohl, Rahmwirsing, zwei Saucen,
Kartoffelklößen und Kroketten € 148,00

oder

Zum Schnitzelschmaus für 4 Personen

Schweineschnitzel inklusive Nachservice,
Champignon- & Pfeffersauce, Gartengemüse mit
Sauce Hollandaise überbacken, Röstzwiebeln,
Kroketten und Pommes frites € 94,00



Grünkohl € 18,80

mit Mettwurst, magerem Kasseler
und Röstkartoffeln

Sauerbraten vom Hirsch € 28,80

mit Cranberrysauce, frischem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen
auf Wunsch zusätzlich Birne Preiselbeere € 1,50

Tiroler Spinatknödel € 18,80

mit österreichischem Bergkäse gefüllt
und Salbeibutter verfeinert;
dazu Cherrytomaten aus dem Ofen,
Rucola und frischer Parmesan

Hausgemachte Desserts:

Lebkucheneis € 8,90

mit frischem Obst und Schokosauce

Bratapfel € 8,90

mit klassischer Füllung und Vanillesauce



Hausgemachte Suppen [2]

Klare Rindfleischsuppe € 6,60
mit gestocktem Bio-Ei vom Bemberger Hof

Gulaschsuppe € 7,50

Tomatencremesuppe € 6,90
mit Sahne

Französische Zwiebelsuppe € 7,50
~ überbacken ~

Hühnersuppe € 6,60
mit Gemüse und Reis

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe [1] € 11,40
mit Kräutercreme und frischem Baguette

Gebackener Camembert [3] € 12,90
mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren, frischem Baguette und Butter

6 Weinbergschnecken „Elsässer Art" € 12,90
mit frischem Baguette

Scampispieß [2 3 6] € 12,90
mit pikanter Sauce und frischem Baguette

Hausgebeizter Graved Lachs [3 5] € 13,90
mit Senf-Dill-Sauce und Röstinchen

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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Schlemmereien

Grillteller [1 2 3] — € 23,80
3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm,
Bohnen im Speckmantel, Grilltomate,
Pfeffersauce und Kroketten

Schweinefilet auf Blattspinat — € 23,80
mit Gorgonzola-Käse überbacken;
Röstzwiebeln und Röstinchen

Überbackenes Schweinefilet [2] — € 23,80
mit Tomaten, Brokkoli und
Mozzarrella~Käse überbacken; Röstinchen

Filetspieß „Madagaskar" [2] — € 23,80
Schweinefilet mit Pfeffersauce,
geschmorten Zwiebeln und Reis

Putensteak „Liborius" — € 21,50
mit Brokkoli und Sauce Bernaise überbacken,
dazu Röstinchen

Putensteak „Diabolo" [2] — € 21,50
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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



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

Pfefferrumpsteak 2 € 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 6 € 34,40
Rumpsteak mit gebratenen Garnelen,
Pfeffersauce und Röstinchen

Alle unsere Steaks haben ein Rohgewicht von ca. 250gr.
Auf Wunsch natürlich auch größer möglich.

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Schnitzel

Champignon Rahmschnitzel [1 2 3] € 18,80
mit Röstkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art" [1 3] € 17,80
mit Kräuterbutter und Röstkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalbsfilet € 24,90
mit Feldsalat und warmem Kartoffel-Speck-Dressing

Pfefferschnitzel [2] € 18,80
mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Pommes Frites

Schnitzel „Schweizer Art" [1 2 3 4] € 18,80
mit Schinken, Käse und
Sauce Hollandaise überbacken; Kroketten

Zwiebelschnitzel [1 3] € 18,80
mit geschmorten Zwiebeln und Röstkartoffeln

„Cordon Bleu" [1 3] € 19,90
vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt;
Kräuterbutter und Kroketten

Schnitzel „Dubarry" [2 4] € 18,80
mit Sauce Hollandaise
überbackenem Blumenkohl und Kroketten

Schnitzel „Italia" € 19,90
mit Mozzarella, Tomaten und
frischem Basilikum überbacken; Kroketten

Schnitzel „Rübezahl" [1 2 3 4] € 19,90
~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~
mit Mettwurst, gebackenen Champignons,
Speckstreifen und Röstkartoffeln

Holsteiner Schnitzel [1 2 3 4] € 19,90
mit Gartengemüse, Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof
und Röstkartoffeln

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 Pfefferpotthast [2] € 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 Panhas [1] € 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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



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

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



Unsere Dessertempfehlungen

Kaiserschmarrn € 9,80
mit Vanilleeis, geraspelten Mandeln,
frischen Früchten und Sahne

Hausgemachte Rote Grütze € 8,80
mit Vanilleeis und Sahne

Hausgemachter Apfelstrudel € 9,80
mit Vanilleeis und Sahne

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis
drei verschiedene Eissorten € 4,20
drei verschiedene Eissorten mit Sahne € 4,80

Walnuss - Becher € 8,80
Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnüssen und Sahne

Früchte - Becher € 8,90
Vanille- und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahne

„Coup Denmark" € 6,60
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Eierlikör - Becher € 8,40
Vanilleeis, Sahne und Eierlikör

Eiskaffee € 6,80
Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube

Eisschokolade € 6,80
Trinkschokolade, Vanilleeis und Sahnehaube

Affogato [7] € 7,40
Vanilleeis mit doppeltem Espresso

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