

# Speisenkarte



## Gasthaus Goeke im Grumbecktal

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



## Unsere Empfehlungen

✓ Möhren-Pastinaken

Rahmsuppe

mit Schwarzbrot-CROUTONS

€ 7,80

Marinierte Spare Ribs

€ 25,80

mit hausgemachter BBQ-Sauce,  
Krautsalat und Pommes frites

Grünkohl

€ 18,80

mit Mettwurst, magerem Kasseler  
und Röstkartoffeln

✓ Nudeln in Gorgonzola-Rahm

€ 17,80

mit Blattspinat und blanchierter Birne

mit Kalbsfiletstreifen (ca. 100gr)

+ € 9,80

✓ Tiroler Spinatködel

€ 18,80

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



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

**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<sup>1</sup>** € 11,40

*mit Kräutercreme und frischem Baguette*

**✓ Gebackener Camembert<sup>3</sup>** € 12,90

*mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren,  
frischem Baguette und Butter*

**6 Weinbergschnecken „Elsässer Art“** € 12,90

*mit frischem Baguette*

**Scampispieß<sup>2 3 6</sup>** € 12,90

*mit pikanter Sauce und frischem Baguette*

**Hausgebeizter Graved Lachs<sup>3 5</sup>** € 13,90

*mit Senf-Dill-Sauce und Röstinchchen*

*Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld*

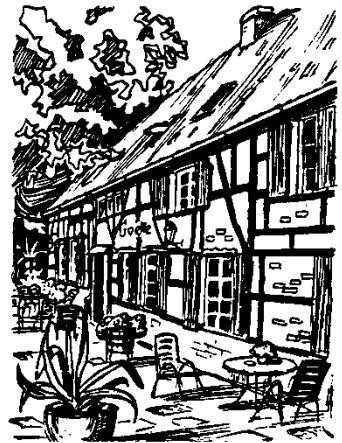


## Salate der Jahreszeit

✓ <b>Beilagensalat</b> <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 4,60
✓ <b>Gemischter Salatteller</b> <i>mit hausgemachtem Dressing</i>	€ 7,80
<b>Vöder Salatteller</b> <sup>1 3</sup> <i>mit Käse, Schinken, Bio-Ei vom Bemberger Hof und hausgemachtem Dressing</i>	€ 14,40
<b>Salatteller „Nizza“</b> <i>mit Thunfisch, Zwiebeln, Bio-Ei vom Bemberger Hof und hausgemachtem Dressing</i>	€ 14,90
✓ <b>Crummer Salatteller</b> <i>mit Bio-Spiegelei vom Bemberger Hof und Röstinchchen</i>	€ 14,40
<b>Salatcup „Goeke“</b> <i>mit Putenbrust, Lauchzwiebeln und Tomaten aus der Pfanne; dazu Bio-Ei vom Bemberger Hof und hausgemachtes Dressing</i>	€ 17,70
✓ <b>Salatteller „Kaiseraue“</b> <i>mit Champignons, Lauchzwiebeln und Tomaten aus der Pfanne; dazu hausgemachte Vinaigrette ~ auf Wunsch vegan möglich ~</i>	€ 17,40
<b>Gourmet Salat</b> <i>mit gebratenen Garnelen, Lauchzwiebeln und Tomaten aus der Pfanne gerösteten Pinienkernen und hausgemachter Vinaigrette</i>	€ 18,40
<b>Schweizer Salatteller</b> <sup>1 2 3 4</sup> <i>dazu Röstinchchen mit Schinken, Käse und Sauce Hollandaise überbacken ~ auf Wunsch ohne Schinken möglich ~</i>	€ 14,90

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

<b>Grillteller</b> <sup>1 2 3</sup>	€ 23,80
<i>3 Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm, Bohnen im Speckmantel, Grilltomate, Pfeffersauce und Kroketten</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, geshmorten 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; Kroketten</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>	

Preise inkl. MwSt. und Bedienungsgeld



<b>Rumpsteak „Hofmeister“</b> <sup>13</sup> <i>mit Kräuterbutter, Grilltomate und Röstkartoffeln</i>	€ 32,90
<b>Rumpsteak „Lustiger Gesell“</b> <sup>13</sup> <i>mit Schinken und Käse gefüllt, Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	€ 32,90
<b>Pfefferrumpsteak</b> <sup>2</sup> <i>mit einer Sauce aus grünem Pfeffer; Kroketten</i>	€ 32,90
<b>Holzfällersteak</b> <sup>13</sup> <i>Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln, Röstkartoffeln und buntem Salat</i>	€ 33,80
<b>Rumpsteak „Strindberg“</b> <sup>13</sup> <i>mit Senf-Zwiebelkruste, Speckböhnchen und Röstkartoffeln</i>	€ 33,80
<b>Eintracht Grumme Jahrhundert-Steak</b> <i>Rumpsteak mit frischem Pfannengemüse, Kräuterbutter und Röstinchen</i> <i>Sonderpreis für Mitglieder des SV Eintracht Grumme</i>	€ 33,80 € 32,19
<b>„Surf &amp; Turf“</b> <sup>26</sup> <i>Rumpsteak mit gebratenen Garnelen, Pfeffersauce und Röstinchen</i>	€ 34,40

*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; Kroketten</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 Kroketten</i>	€ 19,90
<b>Schnitzel „Dubarry“</b> <sup>2 4</sup> <i>mit Sauce Hollandaise überbackenem Blumenkohl und Kroketten</i>	€ 18,80
<b>Schnitzel „Italia“</b> <i>mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum überbacken; Kroketten</i>	€ 19,90
<b>Schnitzel „Rübezahlt“</b> <sup>1 2 3 4</sup> ~ mit Sauce Béarnaise überbacken ~ <i>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 „Bergmannsparsel“ (Schwarzwurzeln) in Rahm  
und Röstkartoffeln*

### **„Grumbecktaler“**<sup>1 3</sup>

€ 23,80

*würzige Schweinefiletmedaillons  
mit geshmortem 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, geshmorten 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-Spiegeleien  
vom Bemberger Hof und Salatbeilage*



## Aus Fluss und Meer

<b>Herdingsstipp</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. MuSt. 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