

Gasthaus Alte Schenke
 Familie Sickendiek
 Bockhorst 3
 33775 Versmold
 Tel. 0 54 23 – 94 280
 kontakt@alte-schenke.de
 www.alte-schenke.de



Rustikal, edel, westfälisch-mediterran

Kennen Sie den Bockhorster Kirchplatz? Nein? Dann wird es aber Zeit, Niedersachsen zu verlassen und sich in der Nachbarschaft umzuschauen. Mitten in Bockhorst, einem kleinen Dorf bei Versmold, liegt idyllisch am Kirchplatz das „Gasthaus Alte Schenke“. Das historische Fachwerkhaus mit seiner einladenden Terrasse verrät eine lange westfälische Tradition. Betritt man das Restaurant stellt man schnell fest: Hier trifft Tradition auf Moderne. Helle, einladende Räume versprühen mediterrane Leichtigkeit. Gepaart mit westfälischer Bodenständigkeit ergibt das den besonderen Charme der „Alten Schenke“.

Perfekter Aperitif

Restaurantleiterin Ina Ventker begrüßt uns schon am Eingang herzlich und bringt uns zu unserem Tisch. Zügig reicht sie uns die Karte in einem einfachen, aber hochwertigen Papiereinband. Ein toller Service ist es, dass man sich schon zu Hause umfangreich im Internet über das Angebot informieren kann. Vorab empfiehlt sie uns als Aperitif einen Riesling Sekt Extra Brut Hochheimer Kirchenstück. Perfekt temperiert und in gekühlten Gläsern serviert ist er ein echter Genuss. Noch bevor wir bestellt haben, reicht uns Ina Ventker Gemüsesticks mit einem Kräuterdip. Die Küche des Gasthauses (typisch westfälisches Understatement, dieses tolle Restaurant „Gasthaus“ zu nennen) unterteilt die Speisen in „Feine westfälische Küche“ und „Leichte und moderne Landhausküche“. Wir entscheiden uns einerseits für das 4-gängige Landhaus-Menü sowie für frische Eier-Nudeln mit ausgelösten Flusskreb-

schwänzen in einem Zitronengras-Ingwer-Sud mit Frühlingslauch als Vorspeise.

Welchen Wein trinken wir zum Essen?

Die charmante Restaurantleiterin empfiehlt uns einen 2008er Riesling Grauschiefer vom Weingut Andreas Schmitges. Angenehm ist, dass man fast alle Weine sowohl als Flaschen- wie auch als offene Weine serviert bekommt. Allein die Weinkarte mit einem klaren Schwerpunkt auf deutschen Weinen ist einen Besuch der Alten Schenke wert. Neben ausgesuchten Weinen aus Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien und Südafrika überzeugt die Weinkarte mit einer „Raritätenliste“. Dazu zählt etwa eine 1983er Riesling Beerenauslese Wehlener Sonnenuhr oder eine 25 Jahre alte Riesling Beerenauslese Maximin Grünhäuser Herrenberg von der Schubertschen Gutsverwaltung an der Ruwer.



Gemüse Gazpacho als Amuse-Gueule

Zurück zum Essen. Bevor es losgeht, grüßt uns die Küche mit einem Gemüse-Gazpacho mit Rosmarinzweig. Lecker! Die Nudeln, ebenso wie

die erste Speisenfolge des Menüs (Gebratene Jacobsmuscheln in einem asiatischen Gemüsesalat mit Ingwerschaum) werden schnell serviert und sind einfach top. Passend temperiert sind sie ein echtes Feuerwerk der Aromen. Der ebenso perfekt temperierte Wein rundet das Geschmacks-Erlebnis ab. Das Menü sieht nun eine Pfifferlingsessenz mit kleinen Maultaschen vor. Geschmacklich hervorragend hätte die Essenz jedoch etwas mehr grünes Dekor vertragen können, um auch optisch zu brillieren.

Nun freuen wir uns auf den Hauptgang. Serviert wird eine „geschmorte mallorquinische Lammshulter mit Gemüse aus dem Ofen und Oliven-Kartoffelpüree“ sowie eine „Perlhuhnbrust im Polenta-Mantel mit buntem Sommergemüse und Zitronen-Risotto“. Auf heißen Tellern serviert sind beide Gerichte auf den Punkt perfekt temperiert, geschmacklich ein Erlebnis und von der Größe der Portion her optimal abgestimmt. Da lediglich das Menü noch ein Dessert vorsieht, serviert uns die Restaurantleiterin die „Mousse au chocolat mit Thai-Mango und Joghurteis“ problemlos auf einem Teller mit zwei Löffeln. Ein toller Abschluss eines ebenso tollen Abends. Beeindruckt hat uns nicht nur das hochwertige Essen, sondern das westfälisch-mediterrane Ambiente, gepaart mit einer besonderen Gastfreundschaft. Dem Team rund um Küchenchef Emil Sickendiek junior merkt man an, dass er Spaß an seiner Arbeit und an zufriedenen Gästen hat. Einfach Klasse!

*Bis zum nächsten Mal,
Ihre Restauranttester*

Gasthaus Alte Schenke im Überblick



Gesamtbewertung

Erläuterung

TOP – eines der besten Restaurants
hervorragendes Restaurant
sehr gutes Restaurant
gutes Restaurant
ambitioniertes Restaurant



Im Detail

Erster Kontakt

Ambiente

Qualität und Speisen

Getränke

Service



WIR TESTEN
ANONYM
UNABHÄNGIG
UND ZAHLEN SELBST

Sonstiges Wechselnde kulinarische Angebote, je nach Jahreszeit im Sommer eigene Grillkarte
Partyservice; die hauseigene Weinhandlung liefert auch Weine.
28.8. bis 11.10. 2009 Das Beste vom Spanferkel
ab 17.10. Herbstzeit – Jagdzeit mit Gerichten aus Feld, Wald und Garten

LEICHTE UND MODERNE LANDHAUSKÜCHE

VORSPEISEN

Jahreszeitlicher Salateller mit unserem Haus dressing und marinierten Pilzen	6,50
Rosa gebratene Rinderribscheiben mit Schnittlauchöl und buntem Kressesalat dazu ein Senfles	12,90
Halber ausgelagerter Hummer auf Bohnenkarran mit Krustentieressauce	16,50

ZWISCHENERICHT

Frische Pfifferlinge a la creme mit Semmelknödel und Frühlingssalch	9,90
---	------

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNG

2008 Rivärer-trocken- ein leichter und frischer Sommerwein- Weingut Andreas Schmitz, Mosel
0,2 l Gl. 5,00 Euro – 0,75 l fl. 19,00 Euro

HAUPTSPESIEN

Gebratenes Red Snapperfilet mit einer Ingwer-Cremolata auf Shi-Takepilzen dazu Basmati-Reis	19,90
Rosa gebratenes Kalbfilet mit einem Bohnen Gemüse und Pfifferling Risotto	21,50
Geschmorte Lammshulter (mallorquinisch) mit Gemüse aus dem Ofen und Oliven-Kartoffelpüree	24,90
Gebratene Seesungenflätes mit einem Schwarzwurzelm Gemüse und Salatkartoffeln	27,00

LANDHAUS SPEISENFOLGE

Rosa gebratene Rinderribscheiben mit Schnittlauchöl und buntem Kressesalat dazu ein Senfles

•••

Erbsen-Minz-Gaspacho mit Joghurt

•••

Rosa gebratenes Kalbfilet mit einem Bohnen Gemüse und Pfifferling Risotto

•••

Mousse au chocolat mit Thai-Mango und Joghurt

4 Gang Speisefolge – Preis pro Person 45,00 Euro

3 Gang Speisefolge (ohne Suppe) Preis pro Person 39,50 Euro

ALTE SCHENKE SOMMER

...mittwochs und donnerstags im Juli-

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Sekt.

Gebratenes Doradenfilet mit einer Tomaten-Oliven Salsa dazu ein Zitronen Risotto

Komplett Preis pro Person 13,90 Euro

NIESSING

»Brillantschleife« – Anhänger für die Niessing Schnur in Gold oder Platin.

Ein, zwei oder drei Brillanten je 0,12 ct. Ein Stein als Fixstern wird eng umschlungen vom Band aus Edelmetall. Für zwei Steine weitet sich das Band zur Schleife. Drei Steine bilden die Trias. Alle Bögen schmiegen sich vollendet ineinander. So können die Schleifen leicht kombiniert werden. Funkelnde Punkte in feinlinierten Bildern verzaubern Ihr Dekolletee.



»Spannringe«
Poesie und Ästhetik –
Spannringe sind einzigartig.



HELLMANN
DER JUWELIER

LINGEN • Schlachterstr. 2 • (Am neuen Rathaus) • Tel. 05 91 / 55 99

Wir sind für Sie da: Mo. bis Fr. von 9.30 bis 18 Uhr, Sam. von 9 bis 17 Uhr