



EIN HOCH AUF DIE GASTLICHKEIT

Im Sythener Lindenhof arbeiten Eltern und Sohn Hand in Hand

Dass Peter Booken und sein Sohn Michael in der Küche des Lindenhofs überwiegend regionale Produkte verwenden, glaubt man ihnen sofort. Die Umgebung, in der das gutbürgerliche Restaurant liegt, ist geprägt von Wiesen und Weiden, Feldern und Äckern. Kartoffeln, Bohnen und Spargel gedeihen hier ebenso gut wie die Kräuter, die die beiden Köche frisch aus dem eigens dafür angelegten Kräutergarten holen. Von dem einst kleinen, ländlichen Schankbetrieb hat sich der Lindenhof unter der Führung von Maria und Peter Booken zu einem gemütlichen À-la-carte-Restaurant mit Kegelbahn und Räumlichkeiten für Feste aller Art entwickelt. Um den Bezug zu den Stammgästen nicht zu verlieren, wird hier bodenständige westfälische Küche bester Qualität serviert: von deftigen Speckbohnen über Lindenhof-Klassiker wie die Pfefferpfanne bis zum gratinierten Lammrücken mit Spargel-Kirschtomaten-Gemüse. Dass jedes Gericht frisch zubereitet wird, ist dabei eine Selbstverständlichkeit. Besonders schätzen die Gäste zudem die saisonalen Themenabende. Je nach Jahreszeit stehen dann italienische oder bayerische Buffets, Steakwochen oder Martinsgänse auf dem Programm. Während Maria Booken für den Service und die Gastlichkeit zuständig ist, sind Vater Peter und Sohn Michael Booken gemeinsam mit ihrer Küchenbrigade für die Kulinarik verantwortlich. Nach der Ausbildung in der Weißenburg in Billerbeck, Meisterprüfung und Wanderjahren durch in- und ausländische Restaurantküchen ist Michael Booken heimgekehrt. Nach und nach übernimmt er nun das elterliche Restaurant, das seine Großeltern bereits 1961 gründeten. Gemeinsam mit sechs weiteren Gastronomiebetrieben ist der Lindenhof regelmäßiger Akteur bei dem Kulinarik-Event „Haltern bittet zu Tisch“. Und auch die Teilnahme an dem alljährlich stattfindenden „Menü-Karussell“ gilt als Auszeichnung der Bookschen Kochkünste.

RESTAURANT LINDENHOF
Maria und Peter Booken
Hellweg 19
45721 Haltern am See
Telefon 0 23 64 / 65 66
www.lindenhof-haltern.de



Lammrückenfilet mit Bärlauchkruste und frittiertem Spargel-Kirschtomaten-Gemüse
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 182

