



Gasthof Altes Dorf

Alte Gasthöfe und Gasthäuser üben auf viele Gäste eine ganz besondere Anziehungskraft aus. Das trifft im ganz besonderen zu, wenn dieser Gasthof noch dazu in einer historischen Innenstadt liegt. Alter Gasthof, historischer Stadtkern und noch dazu ein Wasserschloss – all dieses trifft auf Westerholt und den Gasthof „Altes Dorf“ zu.

Westerholt ist heute ein Ortsteil von Herten. Im historischen Ortskern stehen gut 60 gut erhaltene Fachwerkhäuser (Altes Dorf). Diese sind auch Namensgeber für den Gasthof. Der Gasthof selbst liegt im Schatten der St. Martinus Kirche und kann seine Wurzeln bis in das 16. Jahrhundert zurückverfolgen. Das

Haus wurde im Jahre 1995 komplett neu errichtet. Der Neubau am historischen Standort lehnt sich an die damalige Fassade an, entbehrt im Inneren aber keinesfalls den modernen Komfort. Der Gasthof kann bis zu 120 Personen in verschiedenen Räumlichkeiten bewirten und verfügt über drei Fremdenzimmer.

Seit der Neuerrichtung betreiben Katja und Christian Lippemeier den historischen Gasthof. Der gelernte Hotelkaufmann sammelte berufliche Erfahrungen in der Fasanerie in Zweibrücken und im Hotel Intercontinental in Düsseldorf. Im Gasthof wurde aus dem ambitionierten Hobbykoch dank Praktika in Spitzenrestaurants ein Profi. Kochen tut Christian Lippemeier gerne mit regionalen Produkten für jeden Geschmack und Geldbeutel. Deftige und feine Regionalküche,



Die rustikal eingerichtete Empore im Gasthof

Fotos: futurec AG/Gerhard Besler, Gasthof Altes Dorf

aber auch mediterran und international. Für seine Steaks werden nur erstklassige Produkte verwendet: z.B. das Fleisch vom Irischen Aberdeen-Angus Rind und Schweinekoteletts vom Iberico-Schwein.

Das sehen auch die Gäste des Hauses so, die den Gasthof 2012 unter die TOP TEN beim alljährlich stattfindenden Westfälischen Gastronomiepreis wählten. Um dieses Ergebnis zu erzielen, muss natürlich auch der Service stimmen, für den die gelernte Hotelkauffrau Katja Lippemeier verantwortlich zeichnet. Erstklassiger Service und gute Küche – zusammen machen sie die Beliebtheit bei den Gästen aus, die auch aus dem Städtchen der Region gerne hierher kommen um einige entspannte Stunden bei den Lippemeiers im neuen-alten Gasthof „Altes Dorf“ zu genießen.



Weitere Informationen:

www.altes-dorf.de

Original Kanne Bio Brottrunk® und Bio Enzym-Fermentgetreide®

seit über 30 Jahren nach Originalrezept hergestellt

ein Milchsäure-Gärungsprodukt mit lebendigen Milchsäurebakterien aus Bio-Weizen, Bio-Roggen, Bio-Hafer, Natursauerteig und Speisesalz.

Die Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.



Kanne Brottrunk GmbH & Co. KG

Bahnhofstraße 68 · D-59379 Selm-Bork
Tel.: +49 2592 9740-0 · Fax: +49 2592 61370
www.kanne-brottrunk.de

