

Gusto

das mediterrane Restaurant im Herzen von Bocholt



Um es vorweg zu nehmen, der Besuch bei Dagmar, Mario und Sohn Francesco war wie ein Miniurlaub in Italien. Während draussen der Ostwind sein Unwesen trieb, haben wir uns gemeinsam mit 3 Freunden genussvoll in den Abend fallen lassen.

Wir saßen im hinteren Teil des Restaurants an einem großen runden Tisch. In den super-bequemen Stuhlesseln macht es uns Spass die Speisekarte zu durchstöbern. „Übersichtlich statt überladen“ präsentiert sich die Speisenauswahl, die an Kleinigkeiten erkennen lässt, dass hier echte mediterrane Küche mit einem individuellen Kick serviert wird. Hausgemachte Pasta, Wildkräutersalat mit Limettendressing, Prosecco-Kerbel-Sauce... sogar Tonkabohnen werden hier verarbeitet. Und alles zu human kalkulierten Preisen, was auch an der Weinauswahl deutlich wird, die sich hinten in der Speisekarte offenbart. 5 Weissweine und 4 Rotweine - braucht man eigentlich mehr? Wir nicht an diesem Abend. Wir entscheiden uns für einen Weissburgunder und einen Cortese Piemonte, jeweils 17 Euro die Flasche!!!

Endlich ein „Gruß aus der Küche“ der den Namen auch verdient hat. Hauchdün-



nes Oktopus-Carpaccio auf frischem Baguette, mit einem Spritzer Limette benässt. Einfach nur lecker und irgendwie wird deutlich, dass die Ära der Standard-Vornweg-Oliven ihr Haltbarkeitsdatum überschritten hat. Bei den Macaveiu's (Nachname der Gusto-Gastgeber) wird dem Gaumen schon beim ersten Bissen signalisiert, dass er sich frische Produkte freuen darf.

Wir lassen die Gläser klirren und fühlen uns pudelwohl. Nur wenn man genau hinhört vernimmt man unbekannte Saxophonklänge aus den Boxen - genauso un-

aufdringlich und entspannend wie Dagmar im Service, die uns echt liebevoll umsorgt.



Der Antipasti-Teller als Zwischengang (Ihr seht das auf den Bildern) unterstreicht unsere bisherigen Eindrücke. Bei den Ricotta-Spinat-Taschenudeln entflammt die Neugierde, ob die hier wirklich die Pasta selber machen? Der Gaumen bejaht und klatscht mächtig Beifall. Es folgen die Hauptgänge, 5 verschiedene Gerichte, die zum Teil von uns quer-verkostet werden, um die Eindrücke auszutauschen. Wir sind begeistert. Insbesondere die Kalbsröllchen mit Steinpilzfüllung und Portweinsauce sind einfach der Hammer. Eigentlich schade, den tollen Nachgeschmack mit einem Dessert zu zerstören, aber die Masse braucht was Süßes als Abschluss. Es gab eine „Mmmmmmmhhhhhhhhhh-Platte“ so könnte man diese Auswahl von weißem und braunen Mousse, Tiramisu und Tonkabohnen-Panna-Cotta nennen, wenn man dem Chor der Spontanäußerungen gerecht werden wollte.



Ein Espresso und ein Grappa Moscato zum Abschluss, mehr geht eigentlich nicht. Vielleicht doch noch 1/2 Glas Wein im Stehen, weil es so gemütlich ist und ein Plausch mit Mario dem Koch. Daraus erwächst spontan eine Küchenführung, bei der jede Vorratslade losgezogen wird und wir eine Menge über Mario und sein Denken und seine Art zu kochen erfahren.

Uns wird deutlich, dass die Küche so klar, frisch und transparent ist, wie die Glasvasen, die auf den Tischen stehen und die das Wurzelwerk von Gänseblümchen und Margeriten preisgeben.

Wenn Ihr nun neugierig geworden seit, lasst Euch unbedingt bei Eurem Erstbesuch jeden Winkel des Gusto's zeigen, hier gibt es so viele schöne Plätze das Leben zu feiern - auch für Gruppen. Und jetzt wird es auch Zeit, dass das Engagement der Familie Macaveiu auch mit reichlich Sonnen-



strahlen gewürdigt wird, damit auch der wunderschöne Gartenbereich (ein absolutes Kleinod) mit Leben gefüllt wird.



Wir freuen uns über diese weitere kulinarische Bereicherung Bocholts - hier tut sich zur Zeit mächtig was!!!!



mediterranes Restaurant

GUSTO

Königstraße 28
46397 Bocholt

Öffnungszeiten:
tägl. 12.00 bis 14.30 Uhr
18.00 bis 22.30 Uhr
Dienstag Ruhetag

Reservierung:

Telefon 0 28 71 . 18 96 66 1
Mobil 01 57 . 86 836 110

restaurant@gusto-bocholt.de
www.gusto-bocholt.de