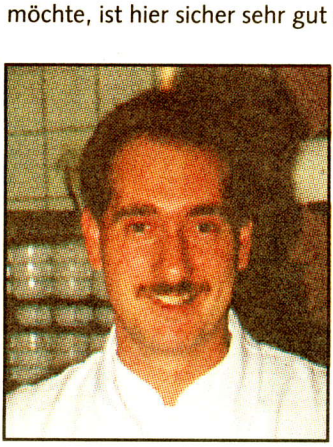
GAN(S)Z UND GAR

Tausende von Menschen sehen täglich das Hotel ibis. Aber wissen auch alle, was sich neben dem Hotel noch im Inneren des Gebäudes verbirgt? Sicher nicht. „Le Restaurant ibis„ ist vielen nicht bekannt, zumindest nicht als Gourmet-Tip für Paderborn. „Viele Menschen denken vielleicht auch, daß das Restaurant nur für Hotel-Gäste zur Verfügung steht. Das stimmt aber nicht. Die Räumlichkeiten sind für jedermann da", so Edgar Vonderweiden, Hoteldirektor des Hotels ibis in Paderborn. In einer warmen, modernen und herzlichen Atmosphäre kann und soll sich der Gast wohlfühlen. Dafür sorgt nicht zuletzt auch der Chefkoch Jürgen Krauß. Seit 6 Jahren kümmert er sich schon für die Schmankerln im Restaurant. „Wir bieten unseren Gästen feinste Gerichte und besten Service."

Schon seit Jahren ist das Restaurant für seine Aktionen bekannt. So ist eine neue Attraktion, die „Haxenparty wie im königlichen Frankenland" vom 26. September bis 9. Oktober, schon fast eine Selbstverständlichkeit. Nicht nur, daß man nach leibeslust schlemmern kann, auch die ausgelassene Atmosphäre ist überall berühmt. Das legendäre Gänsespektakel im November und die Wildspezialitäten zur Weihnachtszeit runden das „Spektakeljahr" ab. Ein besonderer Reiz liegt sicher auch im günstigen Preis. Schon ab 17,17 DM ist man beim Gänsespektakel mit dabei - Anmeldungen sind jedoch erforderlich.

Die neue Speisekarte und die monatlich wechselnde Spezialitätenkarte bieten für jeden Geldbeutel etwas. Wichtig bei allen Gerichten ist die Frische und Qualität der verwendeten Produkte. Nicht selten findet man fränkische Geheimtips unter den Gerichten. So gebraucht Jürgen Krauß gerne typische fränkische Gewürze, Soßen und heimische Beilagen für seine Rezepte. Aber auch internationale sowie klassische Menüs werden in der offenen Küche angerichtet. Im Oktober kocht der Küchenchef extra für die Leser des Paderborn Journals sein Lieblingsgericht: gegrillte Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen, Berner Speck-Rösti auf Thymiansahnesoße. Dazu ein Glas Roséwein. - Bon Appétit -

Daß man Freude am Beruf und Spaß beim Zubereiten hat, kann man dem Küchenchef quasi aus dem Gesicht ablesen. Ein durchschnittlich sehr junges und unkompliziertes Team zeichnet das Restaurant und dessen „Klima" aus. Wer Spaß an einer excellenten Küche hat und auch mal leicht fränkisch speisen möchte, ist hier sicher sehr gut aufgehoben. Wohl bekomm`s.



Jürgen Krauß
„Le Restaurant ibis"
Am Paderwall 1-5
33102 Paderborn
Tel. 05251/1245
Öffnungszeiten:
12-14 Uhr und
18 -22.30 Uhr