

**Gastronomie zeigt Leistungsfähigkeit:**

# Paderborn á la Carte

**Paderborn.** Am kommenden Wochenende findet es wieder statt - das Happening für Genießer und solche, die es werden wollen. Unter dem Titel „Paderborn á la carte“ präsentieren nun schon zum 5. Mal Gastronomen aus Paderborn und Umgebung erneut ihre Leistungsfähigkeit in Paderborn auf dem Liboriberg.

Regionale und internationale Spezialitäten und Getränke stehen auf dem Programm, gepaart mit viel Musik von Top-Gruppen wie „Fly by Night“, „Klassik-Pop-Ensemble“, der „Band Bellewille“ oder „Vier Hände und Tasten“. (Genaueres Programm an anderer Stelle in dieser Ausgabe.)

Beteiligt sind in diesem Jahr das Restaurant „Zu den Fischteichen“, der „Ratskeller“ und das Hotel „Ibis“ aus Paderborn, das „Palm-Cafe-Restaurant“ aus

Bad Lippspringe, das „Gastliche Dorf“ aus Delbrück-Sudhagen, „Phongs Restaurant“ aus Pb.-Schloß Neuhaus, das „Landhaus Grawe“ aus Höxter-Bosseborn sowie der „Germanenhof“ aus Steinheim-Sandebeck.

Ob Garnelenpfännchen mit Knoblauchöl, Reibekuchen mit Streifen von westfälischem Knochen-schinken, Spargelcremesuppe mit gebeiztem Lachs, „Oma Wilmas Käseplatte“ mit einer Auswahl feiner Käsesorten mit hausgebackenem Steinofenbrot, gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse, Lammfilet an Ratatouille, Schweinefilet „Westfälisch“ im Schinkenkleid mit Stangenspargel oder hausgebackene Waffeln mit heißen Kirschen - für wahrlich jeden Geschmack dürfte etwas dabei sein, wenn es ab Freitag 17.00 Uhr heißt: „Paderborn á la carte“!