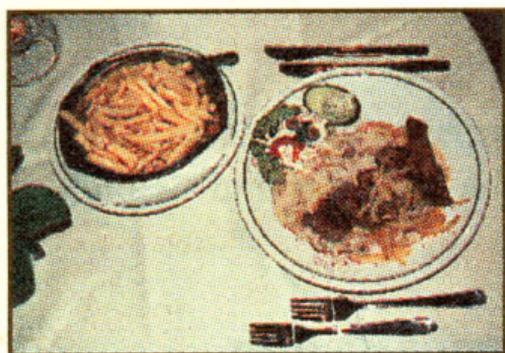


SOLO, DUO, TRIO IM IBIS

Aller guten Dinge sind drei, und entgegen allen Vermutungen befinden wir uns nicht in einem Italienisch-Sprachkurs, sondern im Restaurant des Hotel Ibis in Paderborn. Solo, Duo, Trio ist das neue Restaurantkonzept. Alle Menüs sind inklusive einem Getränk Ihrer Wahl. Solo (19 DM) steht für ein Ein-Gang-Menü, Duo (24 DM) für ein Zwei-Gang-Menü und Trio (29 DM) für ein Drei-Gang-Menü. Die Gäste stellen sich ihre Menüs einfach selber zusammen. Für Kinder heißt das Zauberwort „Tibis“. Hinter diesem Wort versteckt sich ein Drei-Gang-Menü für nur runde 12 DM.

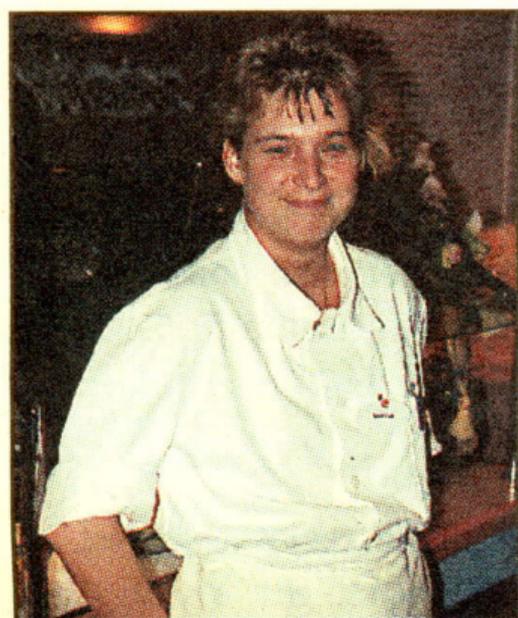
Auch für Vitaminfans lohnt sich der Besuch im Ibis-Restaurant. Über 15 frische Salate und verschiedene Dressings warten am Salatbuffet



auf ihre Verköstigung. Modern und sehr zeitgemäß wird auch im Ibis „offen“ gekocht. Nichts bleibt verborgen. Der Gast kann die Zubereitung seiner Speise beobachten. Apropos Speisen. Die Speisekarte ist klein aber fein. Sie beinhaltet keine Extravaganzen,

sondern Gerichte, die auf Grund ihrer Qualität und nicht des Namens wegen überzeugen sollen. So befinden sich bei den Vorspeisen kleine herzhaftes Delikatessen wie Folienkartoffel mit frischem Kräuterstipp, Reibekuchen mit Räucherlachs & Sahnemeerrettich, und auch der gebackene Camembert mit Preiselbeersahne und fritierter Petersilie fehlt nicht.

Bei den Hauptspeisen dominieren vor allem Westfälische Fleischspezialitäten. So ist der Westfälische Rauchschenkenteller besonders zu empfehlen. Der Grillteller nach Art des Hauses wartet mit verschiedenen Fleischsorten vom Lamm, Schwein und Rind auf. Dazu gebratene Zwiebeln, Champignons und Pommes Frites. Auch Fischliebhaber kommen nicht zu kurz. Das Rotbarschfilet an Kräutersößle mit Butterreis und Broccoli-röschen ist ein Geheimtip. Wenn auch Sie einen angenehmen kulinarischen Abend in gemütlichem Ambiente erleben möchten, sollten Sie das Restaurant im Ibis unbedingt besuchen. Das Team freut sich auf Sie. Ach ja, auch der Ibis-Brunch ist wärmstens zu empfehlen.



Le Restaurant im Ibis
Manuela Krause
(Küchenchefin)
Am Paderwall 4-5
33102 Paderborn
Telefon: 05251/1245
Telefax: 05251/1248-88
Öffnungszeiten:
12 bis 14 Uhr,
18 bis 22 Uhr,
Brunch: 7 bis 13 Uhr
(Sa, So, Feiertag)