Unter freiem Himmel genießen

Der Sommer ist da und damit auch Zeit und Lust auf ein sommerlich-entspanntes Treffen mit Freunden, eine Wanderung, oder eine Familienradtour mit idyllischer Einkehr. Für diese (und viele andere) Zwecke präsentieren wir deshalb an dieser Stelle unseren Sonderteil »Unter freiem Himmel genießen 2017«.

Entdecken Sie auf den nächsten Seiten, was die regionale Biergarten-Landschaft in und um Paderborn zu bieten hat – es lohnt sich!

Wir wünschen viel Spaß (und schönes Wetter)!

das HEFT-Team

P.S. Auch Sie wollen Ihre Gaststätte im HEFT präsentieren?
Dann müssen Sie nicht bis zum nächsten Sommer warten!
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein attraktives Angebot für individuelle (Promotion-)Anzeigen auch außerhalb dieses Sonderteils.

Kontakt: 05251/62624 oder mail@heft.de

Ein guter Koch füllt nicht nur den Magen des Gastes, sondern auch sein Herz!

Goa Curry
Real taste of indian spices

Bereits seit Jahren kennen und lieben nicht nur die Paderbornerinnen und Paderborner das Indische Spezialitäten-Restaurant **Goa Curry.** Weit über die Stadtgrenzen hinaus, hat es sich herumgesprochen, wie exzellent und vor allem frisch-hier gekocht wird.
Der familiengeführte, herzliche Betrieb rund um Frau Mekala Kumar bietet eine kulinarische Reise vom Feinsten. Hier verschmelzen frische lokale Produkte in Kombination mit traditionellen Zutaten aus Indien zu Kompositionen, die das Herz höher schlagen lassen und einem das Wasser im Munde zusammen laufen lassen. Erstklassig zubereitet wird dies von langjährigen erfahrenen Profis. Ehemann und Chefkoch Satish Kumar ist mehr als 17 Jahre in der Gastronomie tätig. Gemeinsam mit seinem Bruder Suresh (mehr als 12 Jahre in der Gastronomie) und einem Spezialitätenkoch aus Indien zaubern sie als versiertes Team authentische Speisen auf den Teller. Die Devise lautet: immer frisch gemahlene Gewürze für das volle Aroma verwenden, um daraus feine eigene Gewürzmischungen zu kreieren. Probieren Sie doch mal »Chicken Tikka Masala«! Sie werden die Begeisterung für frische Gewürze verstehen.
Natürlich sind die Zutaten und Techniken auf den europäischen Gaumen abgestimmt, aber wenn Sie Wert auf original indische Küche legen, werden Ihnen die Küchenprofis genau das zaubern, was Ihnen vorschwebt: typisch indisch – nicht unbedingt scharf, aber pikant würzig.
Zu besonderen Anlässen, wie z.B. Betriebs- oder Weihnachtsfeiern, verwöhnt Sie das Team sehr gern. Für Gruppen empfiehlt sich feine rechtzeitige telefonische Tischreservierung.

Übrigens liefert Goa Curry auch wunderbare Buffets (ab 10 Personen) für Ihre Party oder andere Anlässe. Lassen Sie sich vom kompetenten Team beraten.

Ihre Reise nach Indien beginnt im Goa Curry. Machen Sie sich auf den Weg – Sie werden begeistert sein und bestimmt wiederkehren.

Adresse: Westernmauer 86, 33098 Paderborn · **Telefon:** (05251) 1424300
E-Mail: info@goacurry.de · **Internet:** www.goacurry.de
Öffnungszeiten: Mo. & Di.: 17.30-23.00 Uhr, Mi.-So.: 11.30.14.30 Uhr und 17.30-23.00 Uhr (So. bis 22.00 Uhr)
Anzahl der Sitzplätze: innen ca. 50, außen ca. 60
Im Ausschank: Indische Getränke wie diverse Lassis (Joghurt-Getränk), Mango-Schnaps oder auch indische Weine und Tees. Vom Fass: Warsteiner. Natürlich werden auch alle »regulären« Getränke von Säften über Softdrinks bis zu Kaffeespezialitäten angeboten
Speiseangebot: Lamm-, Hähnchen-, Enten- und Fisch-Gerichte in verschiedensten Variationen und Schärfegraden, eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen, kalte und warme Vorspeisen, indisches Eis und andere Desserts
Besonderheiten: Zu jedem Kindermenü gibt's ein Ü-Ei; Mittagsmenü für 10,- Euro inkl. Tagessuppe und 1 x 0,3 l Softdrink oder Tee

HAXTERPARK
PADERBORN

Foto: Jan Fuhlrott

An der südlichen Stadtgrenze von Paderborn lädt der **Haxterpark** ein zum Golfen, Boulen, Bogenschießen oder einfach zum Verweilen. Das in eine alte Stallung gebaute **Gasthaus Haxterpark** besitzt einen rustikalen Charme. In diesem wunderbaren Restaurant sind alle Menschen herzlich willkomen – zum Verweilen, Essen, Trinken, Tagen und Feiern.

Adresse: Haxterhöhe 2, 33100 Paderborn · **Telefon:** (05251) 7098817
E-Mail: gastro@haxterpark.de · **Internet:** www.haxterpark.de
Öffnungszeiten: Di.-Sa.: ab 11.00 Uhr, So. ab 10.00 Uhr; **Ruhetag:** Montag
Anzahl Sitzplätze: Gasthaus 60, Bankett 150, Gewölbekeller 50, Terrassen 190
Im Ausschank: Paderborner Gold, Detmolder Landbier, König Ludwig Weissbier
Speiseangebot:
- junge, pfiffige Küche mit regionaler Ausrichtung
- Wochenkarte nach Saison
- täglich frische Torten und Kuchen

Spezialitäten:
- fruchtige hausgemachte Tomatensuppe mit Mozzarella und Pesto
- geschmorte Bäckchen auf pikantem Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Besonderheiten:
- große Süd-Terrasse mit Blick auf den Golfplatz
- Räumlichkeiten für Events, Feiern und Tagungen
- historischer Gewölbekeller für Feierlichkeiten bis 50 Pers.

SCHÜTZENHOF
PADERBORN
Raum für Veranstaltungen

Biergarten und Eventlocation

Schützenplatz 1, 33102 Paderborn
Tel. (05251) 15620 · www.schuetzenhof.de

Besuchen Sie uns auf Facebook.

In einmalig grüner Umgebung öffnet der **Schützenhof Paderborn** in der Sommerzeit seinen wunderschönen Biergarten. Unter alten Platanen kann man hier den Abend bei einem Gläschen Wein und einem leckeren Abendessen ausklingen lassen. Ein Spielplatz zum Toben, Ausleihspiele, Hochstühle, Wickeltisch, Kinderpreise u.v.m. stehen für den Familienservice des Hauses.

Anzahl der Sitzplätze im Biergarten: ca. 250
Im Ausschank: Paderborner Gold, Herforder Landbier, Warsteiner herb, Warsteiner herb alkoholfrei, Warsteiner alkoholfrei, Erdinger Weißbier (dunkel, Kristall, alkoholfrei)
Speisenangebot: Die Speisekarte bietet leckere Gerichte für den kleinen und großen Appetit und reicht von leichten Sommersnacks über herzhafte westfälische Gerichte bis hin zu saisonalen und anderen Spezialitäten.
Besonderheiten: Sonntagsbrunch und -frühstück, Einschulungslunch am 31.08.
Öffnungszeiten: Di.-Sa. ab 17 Uhr; sonn-/feiertags ab 10 Uhr
Veranstaltungen jederzeit nach Absprache, Eventkalender

Im Schützenhof Paderborn ist Ihr Fest in den besten Händen!

In den Festsälen des Schützenhofes entfalten sich alle Tage Events unterschiedlichster Art und Größe. Terminabsprachen für die Hochzeit im nächsten Jahr oder die Weihnachtsfeier im kommenden Winter sollten zeitnah getroffen werden. Das Team vom Schützenhof hält viele festliche Bankettvorschläge bereit. Für die Weihnachtsfeier 2017 gibt es ein ganz besonderes Highlight: Eisstock-Curling

Erleben Sie die EisSpielZeiten im Schützenhof Paderborn!

Feiern Sie gemeinsam mit Ihren Freunden, Kollegen oder der Familie bei einem sportlichen Event den Jahresausklang oder Neujahrsempfang.

Dezember 2017 und Januar 2018, jew. Mi.-Sa. um 16.30 und 19.00 Uhr; Einzelabsprachen möglich

Prof. Begleitung, keine Vorkenntnisse erforderlich
Dauer: 2 Std. auf 8 Bahnen
Teilnehmer pro Bahn: min. 6, max. 11
Kosten pro Person: 19,90 € Fr. und Sa. im Dezember, 16,90 € Mi. und Do. ab 15. Januar, 18,90 € an allen anderen Tagen

Kulinarische Krönung! Gemeinsames Abendessen in Buffetform: 24,90 € pro Person

Buchung über unseren Eventpartner Tikitaka & Interakteam GmbH, Tel. (05231) 569452, info@tikitaka.de, www.EisSpielZeiten.de

Café Röhren

Nur Qualität hat Zukunft!

Isabell Lyssaris und ihr Team führen ein gemütlich, alternatives Café an der schönen Dielenpader. Hier wird auf qualitativ hochwertige und regionale Produkte und deren schonende Verarbeitung geachtet. Es trifft sich Jung und Alt. Familien aus der Nachbarschaft treffen auf Touristen aus allen Himmelsrichtungen. Studenten unterhalten sich mit der älteren Generation über Gott und die Welt. Ein Haus mit Tradition (seit 1950) und Beständigkeit.

Adresse: Mühlenstraße 10, 33098 Paderborn · **Telefon:** (05251) 22098
Mail: info@cafe-roehren.com · **Internet:** www.cafe-roehren.com
Öffnungszeiten: Mo.-Sa.: 8.00-18.00 Uhr, So./Feiertage: 8.30-18.00 Uhr
Anzahl der Sitzplätze: innen ca. 70, außen ca. 35
Im Ausschank: Fair geh. Bio-Kaffee, Veltins & Frankenheim Alt v. Fass, (Bio)Wein
Speisenangebot: »Wünsch dir was«-Frühstück, kleine, feine Mittagsgerichte, hausgemachte Kuchen & Torten. Großes Angebot auch für Vegetarier & Veganer.
Spezialitäten: Fair gehandelter Bio-Kaffee, großes alternatives Milchangebot, z.B. Hafermilch, auch vegane und glutenfreie Speisen, Frühstück ganztägig, frisch gepresste Säfte und Smoothies, hausgemachte Kuchen und Torten
Besonderheiten: Regelmäßig finden kulturelle Veranstaltungen statt: kleine Konzerte, Lesungen, oder lebhafte Diskussionsrunden. Schüler & Studenten erhalten gegen Vorlage eines gültigen Ausweises 10% auf Kaffee- & Teespezialitäten; Geburtstagskinder frühstücken an ihrem Geburtstag für die Hälfte.

OSTERMANN

OSTERMANN Café-Restaurant – gleich 2 x im Herzen von Paderborn: am Marienplatz und am Diözesanmuseum mit Blick auf den Marktplatz. Hier kommen alle auf Ihre Kosten – sowohl Naschkatzen als auch Fans der herzhaft-pikanten Küche.

1. Café-Restaurant OSTERMANN, Marienplatz 6-8, 33098 Paderborn,
Tel. 05251/207823; Mo bis So 9-19 Uhr
2. Café-Bistro OSTERMANN, Markt 17, 33098 Paderborn,
Tel. 05251/8787488; Mo bis Fr 9-18.30 Uhr, Sa 9-18 Uhr, So 10-18 Uhr

Anzahl der Sitzplätze: jeweils ca. 90 (innen) bzw. 80 (außen)
Getränke im Ausschank: Krombacher und Franziskaner Hefeweizen vom Fass, Berliner Weisse mit Schuss, Original Aperol Spritz und Hugo sowie eine große Auswahl an Saftschorlen. Feinste Kaffeespezialitäten von Piacetto.
Speisenangebot: Leckere Frühstücke, Salate, hausgemachte Suppen, Pasta-Gerichte, Schnitzel & Co. sowie die wöchentlich wechselnde Mittagsgerichte werden mit viel Liebe und voller Leidenschaft frisch und in höchster Qualität zubereitet. Feinste Eisbecher & köstliche Tortenstücke (Butterwaffeln unbed. probieren!)
Besonderheiten: für die leckeren Pasta-Gerichte werden die Nudeln vor Ort produziert. Probieren muss man die Bratkartoffeln! Die Kartoffeln kommen aus der Region und werden selbstverständlich immer aus frischen Pellkartoffeln hergestellt (das schmeckt man!). Jeden Sonntag (10-13 Uhr) Frühstücksbuffet mit einer großen Auswahl an Leckereien.

HOTEL ASPETHERA

Sie ist einer dieser Plätze, an denen man die Zeit anhalten und einfach bleiben möchte: die Terrasse des Hotels Aspethera.
Das Treiben der Paderborner Innenstadt ist nah genug, um zu Fuß schnell dort zu sein, aber weit genug weg, um die Ruhe zu genießen. Im Schatten der Busdorfkirche, an einem der historisch bedeutendsten Orte der Stadt, können Sie innehalten, mit einem Cappuccino in den Tag starten, mittags mit einem leichten Salat Leib und Seele eine Pause gönnen oder bei einem Glas Wein den Abend begrüßen.
Das Team des Hotelrestaurants freut sich auf Sie!

Adresse: Am Busdorf 7, 33098 Paderborn, **Telefon:** (05251) 2888100
E-Mail: info@hotel-aspethera.de
Internet: www.hotel-aspethera.de
Öffnungszeiten: täglich, **Ruhetage:** keine
Anzahl der Sitzplätze: innen ca. 80 – außen ca. 60 – Stiftskeller ca. 50 (für den historischen Stiftskeller ist eine Reservierung ratsam)
Biere vom Fass: Paderborner Goldpils, Warsteiner Pilsener, König Ludwig Weissbier, König Ludwig Schwarzbier
Biere in Flaschen: König Ludwig Dunkel, König Ludwig Weissbier
Speisenangebot: ansprechende, frische regionale Küche mit südlichen Akzenten; wählen Sie aus unserer abwechslungsreichen Speisekarte
Spezialität: Frühstück auf der Terrasse

TAPAS BAR
GRANADA
CERVECERIA

Das Granada – ein Stück Andalusien im Herzen von Paderborn.
Wer authentische spanische Tapas genießen möchte, sollte seine Schritte in das Granada lenken. Denn hier kocht die Familie! In einer typisch spanischen Mischung aus Restaurant und Bar servieren Eduardo Fernandez und sein Team hier eine große Auswahl handgemachter Tapas und Spezialitäten (z.B. span. Blutwurst aus Jabugo), die man auch ganz leger an der Theke genießen kann.
Neben einem guten Hauswein und einer Auswahl erlesener Tropfen kann man dazu auch ein kühles spanisches Bier genießen, das hier in großer Vielfalt angeboten wird. Frisch-fruchtige Cocktails sorgen für das richtige Sommergefühl.

Adresse: Mühlenstraße 24, 33098 Paderborn
Tel.: (05251) 7090013, mobil 0173/8683201 · **Web:** www.tapasbar-granada.de
Öffnungszeiten: Mo. bis Sa. von 17.00 bis 24.00 Uhr · **Ruhetag:** Sonntag
Anzahl der Sitzplätze: 40 innen – 40 außen
Biere im Ausschank: San Miguel, Estrella Galicia, Mahou 5 Estrellas, Sagres, SuperBock
Speisenangebot: hausgemachte Tapas, Paellas, frische Fisch-, Gemüse- und Fleischgerichte
Spezialitäten: jeden Mi. frischer Fisch: Thunfisch, Schwertfisch, Dorade, Pulpo
Besonderheiten: das familiäre Flair und der Gastwirt Eduardo Fernandez-Terrones – einfach ein Unikat

Café
Alte Schule

Das **Café Alte Schule Schloss Hamborn** mit seinem 100% Bio-Angebot liegt direkt am Alten Pilgerweg im Naherholungsgebiet Paderborns. Für Spaziergänger, Wanderer und Radfahrer ein idealer Zwischenstopp! Von unserer Sonnenterrasse haben Sie einen Blick auf das Schloss. Wir bieten eine Auswahl wechselnder Kuchen und Torten an, auch zum Mitnehmen. Mittags servieren wir ab 12.00 Uhr feine, leckere Speisen und Salate. Alle Getränke, Kaffee, Biere, Weine sind selbstverständlich ebenfalls aus kontrolliert biologischen Anbau. Die saisonal angebotenen Lebensmittel stammen zumeist aus unserer Biomanufaktur Schloss Hamborn oder der Region und werden stets frisch für Sie zubereitet.
An verschiedenen Samstagen im Jahr Kleinkunst- und Konzertveranstaltungen (Plakatierung beachten!). Wechselnde Ausstellungen regionaler Künstler.

Adresse: Café Alte Schule, Schloss Hamborn 15, 33178 Borchen
Telefon: (05251) 389456 · **Internet:** www.cafe-schloss-hamborn.de
Öffnungszeiten: Di. bis So. von 12.00 bis 18.00 Uhr. Für Gruppen ab 10 Personen kann samstags auch außerhalb der Kulturveranstaltungen bis 22.00 Uhr geöffnet werden. **Ruhetag:** Montag (außer Feiertag!)
Anzahl der Sitzplätze: innen/außen 40

Das Café Alte Schule bietet Jugendlichen des Förderbereiches der Waldorfschule in Schloss Hamborn berufliche Erfahrungsfelder und stellt Beschäftigungs- und Ausbildungsplätze zur Verfügung: www.kompetenzfoerderung.net

RESTAURANT
ZORBAS
GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Das **Zorbas** ist bereits seit Anfang der 70er Jahre in Paderborn ansässig und somit das älteste griechische Restaurant in unserer Stadt – ein untrügliches Zeichen dafür, dass Qualität Bestand hat. Seit 17 Jahren unter familiärer Leitung werden Ihnen hier in landestypischer Atmosphäre traditionelle griechische Gerichte serviert. Schon das vielfältige Vorspeisenangebot aus kalten und warmen Leckereien stimmt auf ein mediterranes Festmahl ein. Frische Salate, Suflaki, Bifteki, würzige Gyros- und feine Fisch-Gerichte stehen ebenso zur Auswahl wie zahlreiche Lammgerichte – eine absolute Spezialität des Hauses!

Adresse: Mühlenstraße 7, 33098 Paderborn · **Telefon:** (05251) 27475
Warme Küche: Di.-Sa. von 17.30 bis 22 Uhr, So. von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr · **Ruhetag:** Montag
Anzahl der Sitzplätze: innen 70 – außen 100
Im Ausschank: Warsteiner, Frankenheimer Altbier, König Ludwig Weizen sowie Weine vom Weingut Schneeberger aus Österreich
Speisenangebot: von Zaziki über kalte/warme Vorspeisen bis zum Grillteller
Spezialitäten: Lammfilet, Koteletts, Haxen, Gyros, Grillspezialitäten, Überbackenes in vielen Variationen
Besonderheiten: die gemütliche Atmosphäre und die freundliche Gastlichkeit, die von Herzen kommt (siehe Foto)!
Alle Gerichte können Sie auch außer Haus genießen.

Den ganzen Tag willkommen sein!
Das neue **Theo's** am Kamp verbindet Café-Bar mit Live-Club – und demnächst auch Fußball – in einzigartiger Weise. Auf 2 Ebenen eine Lokalität, um sich einfach wohlzufühlen. Oben überzeugt es mit frisch-modernem Bar-Ambiente, in der unteren Ebene überrascht es mit einem kreativen Wohnzimmer inkl. Klavier, Kicker und Kamin. Und für schönes Wetter hält das Theo's direkt vor der Tür einen wunderbaren Logenplatz bereit, um das urbane Leben am Kamp zu genießen.

Adresse: Kamp 27, 33098 Paderborn · **Telefon:** (05251) 5449951
Internet: www.das-theos.de
Öffnungszeiten: täglich ab 9.00 Uhr mit Open End
Anzahl der Sitzplätze: innen 60 – außen 24
Im Ausschank: Bitburger, Porter Schwarzbier, Früh-Kölsch, König Ludwig sowie viele leckere Kaffeespezialitäten
Speisenangebot: Flammkuchenvariationen in größter Vielfalt – der neue, knusprig-heiße Gaumenschmaus im Theo's. Kommt probieren!
Spezialitäten: Unser Tipp, um den Sommer im Theo's so richtig zu genießen: unsere Schwarzbierbowle
Besonderheiten: Das Theo's ist DIE Location im Herzen der Stadt für einen schönen Abend unter Freunden, für Eure Geburtstagsfeier oder zum entspannten Brunchen!

Im Café-Restaurant »Wolke 7« am Flugplatz Haxterberg können Sie den Alltagsstress abfallen lassen und perfekte Sonnenuntergänge genießen.
Eingebettet in die herrliche Landschaft des stadtnahen Erholungsgebietes kann man hier den Blick entspannt schweifen lassen, dem Treiben der Segel- und Motorflieger zuschauen und dazu ausgesuchte Spezialitäten genießen. Die perfekte Adresse für himmlische Stunden ...

Adresse: Flugplatz Haxterberg, Husener Straße 250, **Tel.:** (05251) 1428977
E-Mail: info@wolke7-paderborn.de
Internet: www.wolke7-paderborn.de
Öffnungszeiten: Dienstag-Samstag: 12.00-23.00 Uhr (Küche 12.00-22.00 Uhr); Sonntag: 10.00-22.00 Uhr (Küche 12.00-21.00 Uhr)
Ruhetag: Montag
Anzahl der Sitzplätze: innen 80, Terrasse 70, Biergarten 80
Biere im Ausschank: Bitburger vom Fass, Franziskaner Weizen und Köstritzer
Speiseangebot: feine, kleine, ausgewählte Speisen – von frischen Kleinigkeiten bis zum Sunset-Menü; sonntags ab 10.00 Uhr großes Frühstücks-Buffet
Spezialität: ausgewählte Kaffee- und Kuchenspezialitäten
Besonderheiten: der Biergarten mit Getränkehütte und Grill kann für Betriebsfeiern und Gruppen ab 25 Pers. gebucht werden; Seminarraum; wunderschöne Terrasse mit herrlichem Weitblick über die Stadt und die Westfälische Bucht

Die schönsten Paderborner Biergarten-Radtouren

Und an dieser Stelle gibt es die passende Buchempfehlung zum Sonderteil: »Die schönsten Paderborner-Biergarten-Radtouren« – der informative und beliebte Radtouren-Führer ist bereits in der 4. Auflage im HEFT-Verlag erschienen.
Zwölf Radausflüge zwischen 23 und 70 Kilometern werden darin vorgestellt, fünf davon mit einer kurzen und einer langen Variante. Vier Touren sind im Vergleich zur Vorausgabe neu, alle anderen wurden hinsichtlich der Streckenführung und der Auswahl der Biergärten optimiert.
Wie der Titel verspricht, dürfen sich die Radausflügler nicht nur auf tolle Landschaftserlebnisse, sondern auch auf erfrischende Aufenthalte in einladenden Biergärten freuen. Mit sechs Einkehrmöglichkeiten auf 23 Kilometern weist die kürzeste Tour die größte Biergartendichte auf. Wer alle Touren radelt, kann insgesamt 31 Biergärten im Paderborner Land kennen lernen. Elf davon werden in dieser Auflage erstmals vorgestellt. Ausführliche Informationen, beispielsweise zu Öffnungszeiten, Ruhetagen, Speiseangebot und Biersorten, erleichtern die Entscheidung für die Pausen unterwegs.

Erhältlich zum Preis von **8,90 Euro** in der Tourist Information am Marienplatz, im Buchhandel, bei den vorgestellten Biergärten sowie beim HEFT-Zeitschriftenverlag (Tel. 05251/62624). Weitere Infos: www.paderborn.de/radfahren