

RESTAURANT

FIRST FLOOR

STEAKS & MORE



KULINARISCHER
KALENDER

Januar - Juli 2019

SIZILIANISCHER ABEND

Er ist und bleibt Ihr Lieblings-Themenabend, deshalb ist er auch 2019 wieder dabei. Genießen Sie sizilianische Spezialitäten vom kalt/warmen Buffet. Genuss pur mit Nudel- und Fleischgerichten, Fisch und Meeresfrüchten sowie leckeren Desserts.

Preis: € 39,00 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

FISCHBUFFET

Daran kommt kein Fischliebhaber vorbei. Sie mögen Fisch? Und das nicht nur zum Hauptgang? Dann sind Sie bei diesem Themenabend genau richtig. Genießen Sie See- und Flussfische in allen Variationen.

Preis: € 39,00 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

BAYRISCHER ABEND

Grüß Gott in Bayern! Genießen Sie bayrische Spezialitäten wie zum Beispiel Brezelnalat, Fleischpflanzerln oder Bayrisch Creme in entspannter Atmosphäre. Gerne erwarten wir Sie auch in Lederhose und Dirndl.

Preis: € 39,00 pro Person inkl. Festbier

VIVA MEXIKO auf der Panoramaterrasse

Die Mexikanische Küche ist bekannt für ihre einfallsreiche Würzung. Genießen Sie einen „pikanten“ Abend in entspannter Atmosphäre.

Preis: € 39,00 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

RUND UMS MITTELMEER

Herzlich willkommen in den Küchen der Länder Griechenland, Spanien und Marokko. Genießen Sie unser mediterranes Buffet.

Preis: € 39,00 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

AMERIKANISCHER ABEND

Dieser Themenabend führt Sie in das Land der unbegrenzten Möglichkeiten - auch kulinarisch. Genießen Sie amerikanische Spezialitäten in der passenden Atmosphäre, zum Beispiel Tortilla-Salat, Melonensalat mit Chashewkernen, Burger zum selber bauen, Hüftsteaks, Spare Ribs, Cookiecreme.

Preis: € 39,00 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

KARIBISCHER ABEND

Träumen Sie auch von Sonne, Strand und Meer? Sehnen Sie sich nach neuen Geschmackserlebnissen? Landestypische Speisen der Karibik, wie frischer Fisch, würzige Hähnchen, exotische Gemüse und Früchte, verfeinert mit den typischen Gewürzen der karibischen Küche, werden Sie begeistern.

Preis: € 39,00 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

Öffnungszeiten während der Themenabende:
18:00 - 23:00 Uhr. Küche bis 22:00 Uhr

VALENTINSMENÜ am 14. Februar

Scampi im Orangen-Chili-Mantel gebraten
Limetten-Dip | Wildkräutersalat

Cremesuppe von Schwarzwurzeln

Rosa gebratene Entenbrust in Portweinjus
Wurzelgemüse | Polenta

Joghurt-Tonkabohnen-Parfait
mit Mandarinen-Walnuss-Traubenragout
Schokoladenbrownie

Menüpreis mit Vorspeise € 46,50
Menüpreis ohne Vorspeise € 35,60

SPARGEL- UND GRILLBÜFFET Muttertag auf der Panoramaterrasse z.B.

vom Grill: Hüftsteaks, Garnelenspieße,
grüner Spargel im Speckmantel

Spargelquiche mit Kräuterdip
Sander Spargel vom Hof Westkämper
mit Sauce Hollandaise
Kleine Kalbsschnitzel

Tonkabohnen Cème brûlée mit Erdbeer-Minzsalat

€ 34,20 pro Person
Kinder bis 14 Jahren € 1,00 pro Lebensjahr

OSTERBÜFFET Ostersonntag & Ostermontag

Genießen Sie Ostern bei uns zwischen 12:00 und 14:00 Uhr:
z.B.

Cremesuppe vom Sellerie

Geschmorte Lammkeule in Kräutersauce

Whiskey-Schokoladenmousse

€ 32,90 pro Person
Kinder bis 14 Jahren € 1,00 pro Lebensjahr

Um rechtzeitige Tischreservierung wird gebeten.



CANDLE LIGHT DINNER

Genuss und Romantik bei Kerzenschein – nicht nur für Verliebte. Schluss mit Hektik und Alltagsstress!

Menü am 19.01.2019

Matjesfilet
Rote Bete Rösti | Wasabicreme | Wachtelspiegelei

Consommé von der Ente

Leicht geräuchertes Schweinefilet im Ganzen gebraten
buntes Bohnenragout | Rosmarinkartoffeln

Apfel-Haselnuss-Parfait mit Zimt und Rumtopf Früchten

Preis mit Vorspeise € 44,80 pro Person
Preis ohne Vorspeise € 34,60 pro Person

Menü am 02.02.2019

First Floor Tapas

Gebratene Riesengarnele auf Algensalat
Ziegenkäse im Sesammantel gebacken
Gebackene Speckdattel

Schaumsuppe von der Kerbelwurzel
mit geräuchertem Forellenfilet

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste
Ratatouille | Gratinkartoffeln

Dreifarbige Schokoladen-Kirsch-Trifle

Preis mit Vorspeise € 47,20 pro Person
Preis ohne Vorspeise € 36,30 pro Person

PANORAMA-TERRASSE

In den Sommermonaten verlegen wir unser Restaurant auf den wohl schönsten Fleck über Paderborn. Genießen Sie einen Abend über den Dächern der Domstadt. Unsere Küche bereitet leichte Sommergerichte und herrliche Grillspezialitäten für Sie zu! Außerdem bieten wir dort wieder Grill- und Themenabende an:

ERÖFFNUNG DER TERRASSENSAISON

am 24. Mai

In diesem Jahr feiern wir die Eröffnung der Terrassensaison mit einem kulinarischen Abend. Genießen Sie z.B. Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Bauernsalat mit Hirtenkäse | Bunter Melonensalat mit Cashewkern-Vinaigrette | Schweinefiletspieße mit Kräutersauce | Maishähnchenspieße mit Speck und Aprikosen | Gyroskartoffel | Espresso-Mascarpone mousse im Weckglas | Wassermelone gefüllt mit Obstsalat

Preis: € 28,30 pro Person (ohne Getränke) ab 17:00 Uhr



ITALIENISCHES GRILLBUFFET **am 29. Juni**

Schlemmen Sie italienische Köstlichkeiten - nicht nur vom Grill.

Preis: € 28,30 pro Person (ohne Getränke) ab 17:00 Uhr

AMERICAN BBQ **am 6. Juli**

Erleben Sie den American Style über den Dächern von Paderborn.

Preis: € 28,30 pro Person (ohne Getränke) ab 17:00 Uhr

FERNWEH **am 12. Juli**

Kurz vor den Ferien laden wir Sie zu einer kulinarischen Reise ein, die Sie an die beliebtesten Urlaubsziele der Welt führt. Lassen Sie die Seele baumeln und träumen Sie vom Urlaub!

Preis: € 39,00 pro Person inkl. Rot- und Weißwein

Manchmal muss es 800°C sein ... Wir beefen für Sie!

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf! Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart – der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden. Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion.



MUSICAL DINNER SHOW **am 26. Januar**

Begleiten Sie uns auf eine Reise in die Welt der Musicals! Sie sind als Gast mitten im Geschehen und die Darsteller sind zum Greifen nah. Sehen und hören Sie stimmungsvollen Live-Gesang und liebevoll arrangierte Inszenierungen in aufwendigen, stilvollen Theater-Niveau. Mit Höhepunkten aus: Die Schöne und das Biest, Das Phantom der Oper, Buddy Holly, Elisabeth, Cabaret, Grease, Abba, Cats.....

Ein unvergeßlicher Abend inkl. Sektempfang und 4-Gang-Menü.

Einlass: 18:30 Uhr, Beginn: 19:00 Uhr

Preis pro Person: € 86,00

Tickets und Reservierungen im Arosa Hotel

Kulinarisches Liborifester **am 05. August 2019**

Erleben Sie den Abschluß des Liborifestes über den Dächern von Paderborn.

Reservierungen sind ab sofort möglich: 05251-128 0

KALENDARIUM 2019

JANUAR

1	DI	Neujahr
2	MI	
3	DO	
4	FR	
5	SA	
6	SO	geschlossen
7	MO	
8	DI	
9	MI	
10	DO	
11	FR	
12	SA	
13	SO	
14	MO	
15	DI	
16	MI	
17	DO	
18	FR	
19	SA	Candle Light Dinner
20	SO	
21	MO	
22	DI	
23	MI	
24	DO	
25	FR	Sizilianischer Abend
26	SA	Musical Dinner
27	SO	
28	MO	
29	DI	
30	MI	
31	DO	

FEBRUAR

1	FR	Fischbuffet
2	SA	Candle Light Dinner
3	SO	
4	MO	
5	DI	
6	MI	
7	DO	
8	FR	Bayrischer Abend
9	SA	
10	SO	
11	MO	
12	DI	
13	MI	
14	DO	Valentinsmenü Valentinstag
15	FR	
16	SA	
17	SO	
18	MO	
19	DI	
20	MI	
21	DO	
22	FR	Sizilianischer Abend
23	SA	
24	SO	
25	MO	
26	DI	
27	MI	
28	DO	

MÄRZ

1	FR	
2	SA	
3	SO	
4	MO	Rosenmontag
5	DI	
6	MI	Aschermittwoch
7	DO	
8	FR	
9	SA	
10	SO	
11	MO	
12	DI	
13	MI	
14	DO	
15	FR	Amerikanischer Abend
16	SA	
17	SO	
18	MO	
19	DI	
20	MI	
21	DO	
22	FR	Rund ums Mittelmeer
23	SA	
24	SO	
25	MO	
26	DI	
27	MI	
28	DO	
29	FR	Sizilianischer Abend
30	SA	
31	SO	

An unseren Themenabenden ist das Restaurant bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet, Küche bis 22:00 Uhr.

APRIL

1	MO	
2	DI	
3	MI	
4	DO	
5	FR	Fischbuffet
6	SA	
7	SO	
8	MO	
9	DI	
10	MI	
11	DO	
12	FR	
13	SA	
14	SO	
15	MO	geschlossen
16	DI	
17	MI	
18	DO	
19	FR	Karfreitag
20	SA	
21	SO	Osterbuffet * Ostersonntag
22	MO	Osterbuffet * Ostermontag
23	DI	
24	MI	
25	DO	
26	FR	Sizilianischer Abend
27	SA	
28	SO	
29	MO	
30	DI	

* abends geschlossen

MAI

1	MI	Tag der Arbeit
2	DO	
3	FR	Fühltagfest
4	SA	
5	SO	
6	MO	
7	DI	
8	MI	
9	DO	
10	FR	
11	SA	
12	SO	Spargel- & Grillbuffet* Muttertag
13	MO	
14	DI	
15	MI	
16	DO	
17	FR	Karibischer Abend
18	SA	
19	SO	
20	MO	
21	DI	
22	MI	
23	DO	
24	FR	Eröffnung Terrassensaison
25	SA	
26	SO	
27	MO	
28	DI	
29	MI	
30	DO	Christi Himmelfahrt
31	FR	

* abends geschlossen

JUNI

1	SA	
2	SO	
3	MO	
4	DI	
5	MI	
6	DO	
7	FR	
8	SA	
9	SO	geschlossen Pfingstsonntag
10	MO	geschlossen Pfingstmontag
11	DI	
12	MI	
13	DO	
14	FR	
15	SA	
16	SO	
17	MO	
18	DI	
19	MI	Viva Mexico
20	DO	Fronleichnam
21	FR	
22	SA	
23	SO	
24	MO	
25	DI	
26	MI	
27	DO	
28	FR	
29	SA	Italienisches Grillbuffet
30	SO	

JULI

1	MO		
2	DI		
3	MI		
4	DO		
5	FR		
6	SA	American BBQ	
7	SO		
8	MO		
9	DI		
10	MI		
11	DO		
12	FR	Fernweh	
13	SA		
14	SO		
15	MO	Sommerferien	
16	DI		
17	MI		
18	DO		
19	FR		
20	SA		
21	SO		
22	MO		
23	DI		
24	MI		
25	DO		
26	FR		
27	SA		LIBORI
28	SO		
29	MO		
30	DI		
31	MI		

4. August:
Kulinarisches Liborifeuerwerk

KALENDARIUM 2019

An unseren Themenabenden ist das Restaurant bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet, Küche bis 22:00 Uhr.

BEWERTEN SIE UNS

AUF



tripadvisor®

mehr wissen • besser buchen • schöner reisen

FIRST FLOOR
PADERBORN



facebook.com/
FirstFloorPaderborn

FIRSTFLOOR
PADERBORN

Instagram



RESTAURANT FIRST FLOOR

IM BEST WESTERN PLUS

AROSA HOTEL PADERBORN

Westernmauer 38 | 33098 Paderborn

T 05251-128 831 | F 05251-128 806

INFO@FIRSTFLOOR-PADERBORN.DE

WWW.FIRSTFLOOR-PADERBORN.DE

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag

18:00 – 23:00 Uhr / Küche bis 22:00 Uhr

Sonntags geschlossen