

Über das Libori Eck

Anno 1904 erwarben die Eheleute Wilhelm und Karoline Schwarze das Anwesen am Liboriberg, Ecke Liboristraße. Es handelt sich um ein großes Wohnhaus mit einer Gaststätte und die sich anschließende Brauerei „Bürgerliches Brauhaus“.

Unter dem Gebäude befinden sich zweigeschossige, ehemalige Braukeller mit je 4 Meter Deckenhöhe. Ein Gewölbegang führt noch heute in den Keller des Restaurants. Mitte der dreißiger Jahre fand ein großer Umbau des Gebäudes, einschließlich der Gaststätte statt, die dann den Namen erhielt:

„Libori Eck“

Beim Großangriff auf Paderborn am 27. März 1945 wurde das gesamte Anwesen bis in die tiefen Kellergewölbe zerstört.

1957 erfolgte der Wiederaufbau des Gebäudes, wobei man besonderen Wert darauf legte, Reste der alten Stadtmauer und den Wehrturm in die Gebäudeplanung zu integrieren. Das Restaurant behielt den Namen „Libori Eck“. Aus Tradition wurde eine „Libori Stube“ wieder eingerichtet.

1997 führte die Herforder Brauerei mit der Enkelin des Ehepaars Schwarze von Grund auf eine Renovierung der gastronomischen Räume durch, um hier am Liboriberg weiterhin eine gutbürgerliche Gastronomie anbieten zu können, die schließlich am 27. Juni 1997 unter Inhaberschaft von Rolf Hoppe eröffnete.

„Essen ist schön, Kochen ist Kunst, Trinken ist Leben“

Heute bieten wir Ihnen als traditionsbewusstes Restaurant einerseits gutbürgerliche westfälische Küche und saisonale Kost, andererseits abwechslungsreiche moderne Gerichte aus verschiedenen Gegenden der Welt. Dieses Angebot wird von unserer umfangreichen Bar begleitet, die für Geschmäcker klassischer, aktueller und zeitloser Trinkkultur sowohl gewohntes, als auch überraschendes bereithält.

All diese Jahre hätten wir nicht ohne guten Kontakt zum Gast bestehen können, daher bitten wir auch weiterhin um Ihre ehrliche Meinung und aufrichtige Kritik, damit wir uns stets verbessern können, denn Gastlichkeit ist unsere Leidenschaft. Und nun wünschen wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Rolf Hoppe, Adelheid Wiesing und das Team Libori Eck

Sommerkarte



Vorspeisen & Salate

FRISCHE TOMATENSUPPE 4,00 €
mit Sahnehaube, dazu Baguette

BOUILLON VOM WEIDERIND 4,00 €
mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen, dazu Baguette

TOMATEN & MOZZARELLA 4,80 €
mit Salatbukett, Balsamicocrème und Kräuterbaguette

SALATTeller VOM BUFFET 4,00 €
mit unseren hausgemachten Dressings

GARNELEN „PROVENCE“ 7,30 €
dazu knackiger Salat und Kräuterbaguette

GEBACKENER CAMEMBERT 8,00 €
mit Preiselbeer-Aprikosen an einem Salatbukett, Toast und Butter

Hauptgerichte

ZANDERFILET 15,80 €
auf der Haut kross gebraten mit frischen Champignons und Romanescogemüse, dazu Salzkartoffeln

GEFÜLLTE ZUCCHINI 7,20 €
mit Couscous, Fetakäse und frischen Kräutern

GEMÜSEPFANNE 9,80 €
aus knackigem Gemüse mit frischen Champignons auf einer Käsekräutersauce, dazu Kartoffelrösti

HÄHNCHENBRUSTFILET AM SPIESS 7,50 €
dazu eine leichte Currysauce und Reis

SCHWEINESCHNITZEL „HAWAII“ 7,50 €
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes frites oder Salat

SCHWEINERÜCKENSTEAK 7,50 €
mit Kräuterbutter, Kartoffelspalten und Sour Cream

HAUSKRÜSTCHEN 12,80 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gewürzgurke, dazu ein Salat vom Buffet

SCHWEINELENDEN 15,80 €
mit Champignons, auf Kartoffelrösti, Sauce Hollandaise und ein Salat vom Buffet

GRILLPFANNE 15,50 €
Verschiedene Steaks vom Rind, Schwein, Pute und Röstspeckstreifen, mit Grilltomate, Pfeffersauce, Röstis und ein Salat vom Buffet

ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE .. 9,50 €
rosa gebraten, dazu Bratkartoffeln

KALBSLEBER „BERLINER ART“ 14,50 €
mit Apfelingeln und Schmorzwiebeln, Bratenjus, dazu Kartoffelschnee und ein Salat vom Buffet

Besondere Wünsche, kleinere Portionen, Allergene? Bitte sprechen Sie uns hierzu an!
Bestellen Sie Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, erhalten Sie 20% Rabatt auf dieses Menü.

Angus Beef **Burger**

MEXIKANER9,50 €
Mais, Kidneybohnen, Paprika, Chilisauce, Käse, Gurke, Tomate, Eisbergsalat

CHEF9,50 €
Spiegelei, Speck, Haustopping, Käse, Gurke, Tomate, Eisbergsalat

RUSTIKA9,50 €
Spiegelei, Speck, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Eisbergsalat

JEWELS MIT POMMES FRITES ODER KARTOFFELSPALTEN MIT SOUR CREAM 11,00 €

Flammkuchen

MIT SPECK UND ZWIEBELN 8,50 €
Crème Fraîche, feine Streifen von Lauch und Speck

DER ITALIENER 9,50 €
Crème Fraîche, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

MIT FRISCHEM BLATTSPINAT 9,50 €
Crème Fraîche, mariniertes Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch, geröstete Pinienkerne, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan

DER NORWEGER 9,50 €
Crème Fraîche, Tomaten, frischer Lachs, Dill und Rucola

Kinderkarte

WUNSCHKONZERT5,00 €
Kinder (bis 12 Jahre) haben eh ihren eigenen Kopf, also was darf es sein?

Besondere Wünsche, kleinere Portionen, Allergene? Bitte sprechen Sie uns hierzu an!
Bestellen Sie Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, erhalten Sie 20% Rabatt auf dieses Menü.

Steaks & Schnitzel

| | 200 g | 300 g |
|---------------------------------------|-----------------------|---------|
| PUTENSTEAK | 5,00 € | 7,50 € |
| SCHWEINERÜCKENSTEAK | 7,00 € | 10,50 € |
| SCHWEINEFILET | 10,00 € | 15,00 € |
| HÜFTSTEAK | 10,50 € | 15,70 € |
| RUMPSTEAK | 12,50 € | 18,80 € |
| SCHNITZEL VOM JUNGSCHEIN | 180 g - 7,00 € | |

Beilagen & Gemüse

| | | | |
|-----------------------------------|--------|--|--------|
| KAISERGEMÜSE | 3,00 € | BRATKARTOFFELN | 3,00 € |
| MARKTFRISCHES GEMÜSE | 4,20 € | FOLIENKARTOFFEL MIT KRÄUTERRAHM . | 4,50 € |
| POMMES FRITES | 2,80 € | SALZKARTOFFELN | 2,80 € |
| KROKETTEN | 2,80 € | KARTOFFELSPALTEN MIT SOUR CREAM . | 4,50 € |
| KARTOFFELRÖSTI | 2,80 € | | |

Hausgemachte Saucen

| | | | |
|----------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| KRÄUTERBUTTER | 1,20 € | SAUCE HOLLANDAISE | 2,20 € |
| PFEFFERSAUCE | 2,00 € | CHAMPIGNONRAHMSAUCE | 2,50 € |

Kühle Desserts

| | |
|--|--------|
| ERDBEERBECHER | 3,80 € |
| <i>Drei Kugeln Vanilleeis mit Erdbeeren und Sahne</i> | |
| MANDARINENBECHER | 3,50 € |
| <i>Drei Kugeln gemischtes Eis mit Mandarinen, Pfirsichlikör und Sahne</i> | |
| KROKANTBECHER | 4,80 € |
| <i>Vanille- und Walnusseis mit Schokoladensauce, Sahne, Krokant & Nüssen</i> | |

Besondere Wünsche, kleinere Portionen, Allergene? Bitte sprechen Sie uns hierzu an!
Bestellen Sie Vorspeise, Hauptgericht und Dessert, erhalten Sie 20% Rabatt auf dieses Menü.

Getränkekarte



Weißweine

| | 0,2l | 0,5l | 1l |
|--|--------|---------|-----------------|
| WEINSCHORLE VOM TROCKENEN RIESLING | 3,50 € | 8,00 € | |
| ERNST POPP IPHÖFER WEISSER BURGUNDER, TROCKEN ... | 4,90 € | 11,70 € | 22,50 € |
| <i>Weißburgunder Franken QbA Aromen reifer Äpfel, eleganter Burgunder</i> | | | |
| FORSTER SCHNEPFENFLUG, TROCKEN | 3,90 € | 9,30 € | 18,60 € |
| <i>Riesling Pfalz Kabinett Lebendig, erfrischend mit einer dezenten Säure. Duftet nach Aprikosen und Pfirsich</i> | | | |
| ERNST POPP IPHÖFER MÖNCHSHÜTTE, FEINHERB | 4,90 € | 11,70 € | 22,50 € |
| <i>Bacchus Franken Erzeuger-Abfüllung Dezente Süße, tropisch fruchtig, elegant</i> | | | |
| BÜHLER KALLSTADTER RIESLING, TROCKEN | 4,20 € | 10,00 € | 20,00 € |
| <i>Riesling Pfalz In der Nase Duft nach Zitrusfrüchten und grünem Apfel. Im Geschmack feinfruchtig, spritzig und frisch. Am Gaumen lebendiges Fruchtsüße-Säurespiel mit mineralischem Abgang</i> | | | |
| BÜHLER GRAUBURGUNDER, TROCKEN | 4,90 € | | 0,75 l- 17,50 € |
| <i>Grauburgunder Pfalz Intensiver, feinfruchtiger Duft nach gelben Pflaumen, Birne und Wiesenblumen. Am Gaumen animierende Frische mit einem feinem Schmelz im Abgang</i> | | | |
| CAMPAGNOLA VENETO PINOT GRIGIO, TROCKEN | 4,70 € | 11,70 € | 22,50 € |
| <i>Pinot Grigio Venetien, Italien Fein, elegant und rein, intensives Aroma von grünen Äpfeln. Lebendig und leicht</i> | | | |

Roséweine

| | 0,2l | 0,5l | 1l |
|--|--------|--------|---------|
| FORSTER PORTUGIESER ROSÉ WEISSHERBST | 3,90 € | 9,30 € | 18,60 € |
| <i>Portugieser Pfalz Erzeuger-Abfüllung Zarter Duft nach Kirsche und roter Johannisbeere. Leicht, spritzig und erfrischend</i> | | | |

Besondere Wünsche, kleinere Portionen, Allergene? Bitte sprechen Sie uns hierzu an!

Rotweine

| | 0,2 l | 0,5 l | 1 l |
|---|--------|---------|------------------|
| GAU KÖNGERNHEIMER VOGELSANG, FEINHERB. | 4,80 € | | 0,75 l - 18,00 € |
| <i>Dornfelder Rheinhessen Deutscher Qualitätswein Körperreich mit gewaltiger Beerenfrucht</i> | | | |
| HABERSCHLACHTER HEUCHELBERG, TROCKEN | 4,30 € | 10,30 € | 20,50 € |
| <i>Trollinger mit Lemberger Württemberg QbA Gut ausbalanciert, rund, harmonisch und mit dezentem Gerbstoff. Kräftig im Bukett, voll und feurig im Geschmack</i> | | | |
| LAUDUN-CHUSCLAN PRIEURÉ ST JULIEN ROUGE, TROCKEN | 4,30 € | 10,30 € | 20,50 € |
| <i>Shiraz/Syrah, Grenache & Mourvedre Côtes-du-Rhône, Frankreich AOC Aromatischer Duft nach Erd- und Himbeeren, fleischig am Gaumen mit seidigen Gerbstoffen im Abgang</i> | | | |
| RUPPERTSBERGER PORTUGIESER, HALBTROCKEN | 3,90 € | 9,30 € | 18,60 € |
| <i>Portugieser Pfalz QbA Nicht zu kräftig, aber feinfruchtig und feinherb im Geschmack</i> | | | |
| CORTE DEI MORI SICILIA ROSSO, TROCKEN. | 4,30 € | 10,30 € | 20,50 € |
| <i>Nero d'Avola Sizilien, Italien IGT Viel Körper und Kraft, dunkel, ausdrucksvoll und besonders weich</i> | | | |
| BÜHLER CUVÉE ROTWEIN, TROCKEN | 4,10 € | 9,70 € | 19,50 € |
| <i>Cuvée Pfalz Deutscher Qualitätswein In der Nase Duft nach reifen Kirschen Pflaumen, Waldbeeren und Vanille. Am Gaumen fruchtbetont mit weicher Tanninstruktur. Fruchtbetonter Abgang</i> | | | |

Sektflaschen

| | |
|--|---------|
| KLOSS & FÖRSTER WAPPEN WEISS, TROCKEN, 0,75 l | 18,00 € |
| PICCOLO, 0,2 l | 5,80 € |

Aperitifs & Starter

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| CAMPARI SODA/ORANGE, 4 cl | 5,50 € | GLASS SEKT HAUSMARKE, 0,1 l | 2,80 € |
| SANDEMANN SHERRY, 5 cl | 3,00 € | APEROL SPRITZ | 5,50 € |
| PORTWEIN, 5 cl | 3,00 € | KIR ROYAL MIT SEKT, 0,1 l | 4,00 € |
| MARTINI, 5 cl | 3,00 € | LOUIS Apfel-Rhabarber & Wein, 0,2 l | 3,00 € |

Besondere Wünsche, kleinere Portionen, Allergene? Bitte sprechen Sie uns hierzu an!

Bier vom Fass

| | 0,2l | 0,3l | 0,5l |
|-----------------------------------|--------|--------|--------|
| VELTINS PILS. | 1,80 € | 2,60 € | 4,30 € |
| FRÜH KÖLSCH. | 1,80 € | 2,60 € | 4,30 € |
| FRÄNKISCHES LANDBIER DUNKEL. | 1,80 € | 2,60 € | 4,30 € |
| GREVENSTEINER. | 1,80 € | 2,60 € | 4,30 € |

Bier aus der Flasche

| | |
|--|--------|
| ERDINGER WEISSBIER HELL, DUNKEL, URWEIZEN ODER KRISTALL, 0,5 l. | 4,00 € |
| ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI, 0,5 l. | 4,00 € |
| ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI ZITRONE ODER GRAPEFRUIT, 0,33 l. | 3,00 € |
| VELTINS ALKOHOLFREI, 0,33 l. | 3,00 € |
| VELTINS MALZ, 0,33 l. | 3,00 € |
| VELTINS FASSBRAUSE HOLUNDER, APFEL ODER ZITRONE, 0,33 l. | 3,00 € |
| BERLINER KINDL - BERLINER WEISSE, 0,33 l. | 3,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | 0,25l | 0,75l |
|---|--------|--------|
| CASPAR HEINRICH MINERALWASSER <i>Medium</i> | 2,20 € | 5,30 € |
| STAATL. FACHINGEN MINERALWASSER <i>Still</i> | 2,20 € | 5,30 € |

| | 0,2l | 0,3l | 0,5l |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| COCA-COLA. | 1,80 € | 2,60 € | 4,30 € |
| FANTA. | 1,80 € | 2,60 € | 4,30 € |
| SPRITE. | 1,80 € | 2,60 € | 4,30 € |
| COCA-COLA LIGHT. | 1,80 € | 2,60 € | 4,30 € |

| | | | |
|--------------------|--------|--------|--------|
| APFELSAFT. | 2,50 € | 3,70 € | 6,10 € |
| ORANGENSAFT. | 2,50 € | 3,70 € | 6,10 € |
| APFELSCHORLE. | 1,80 € | 2,60 € | 4,40 € |

| | |
|--|--------|
| SCHWEPPE'S GINGER ALE, BITTER LEMON ODER INDIAN TONIC WATER, 0,2 l. | 2,80 € |
| GRANINI FRUCHTNEKTAR, 0,2 l. | 3,00 € |
| <i>Banane, Kirsche, Traube oder Johannisbeere</i> | |

Besondere Wünsche, kleinere Portionen, Allergene? Bitte sprechen Sie uns hierzu an!

Spirituosen & Liköre

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| ROTER KIRSCHLIKÖR | 1,80 € | MALTESERKREUZ AQUAVIT | 2,20 € |
| WEIZENKORN | 1,80 € | AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT | 2,50 € |
| Ouzo | 2,20 € | LINIE AQUAVIT | 2,80 € |
| GRAPPA | 2,50 € | BRIONNE POIRE WILLIAM BIRNE | 2,50 € |
| VECCHIA PROSECCO GRAPPA | 3,80 € | BRIONNE FRAMBOISE HIMBEER | 2,50 € |
| OBSTLER | 2,20 € | BRIONNE QUETSCH ZWETSCHGE | 2,50 € |
| CALVADOS | 2,50 € | BRIONNE MIRABELLE | 2,50 € |
| WODKA | 2,20 € | SCHLADERER KIRSCHWASSER | 3,00 € |
| SAMBUCA | 2,50 € | BATIDA DE CÔCO | 2,50 € |
| SIERRA TEQUILA | 2,50 € | PEPINO PEACH PFIRSICHLIKÖR | 2,50 € |
| HELBIG KÜMMEL | 2,50 € | FRANGELICO HASELNUSSLIKÖR | 2,50 € |
| WIPPERMANN WACHOLDER | 1,80 € | BAILEYS | 2,50 € |
| MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN .. | 4,50 € | AMARULA | 2,50 € |
| BOMBAY SAPPHIRE EAST GIN | 3,00 € | LICOR 43 | 3,00 € |
| GORDON'S LONDON DRY GIN | 2,50 € | EIERLIKÖR | 2,00 € |
| RON CUBAY AÑEJO SUAVE RUM | 3,50 € | AMARETTO | 2,00 € |
| CAPTAIN MORGAN | 2,50 € | COINTREAU | 3,50 € |
| BACARDI CARTA BLANCA RUM | 2,50 € | GRAND MARNIER | 3,50 € |

Kräuterschnäpse

| | | | |
|---------------------------|--------|----------------------------------|--------|
| UNDERBERG | 2,50 € | FERNET BRANCA/MENTA | 2,20 € |
| JÄGERMEISTER | 2,20 € | BOONEKAMP | 2,20 € |
| RAMAZZOTTI | 2,20 € | | |

Whiskey & Weinbrände

| | | | |
|--|--------|-------------------------------------|--------|
| JIM BEAM Bourbon | 2,50 € | CARLOS I Brandy | 3,00 € |
| JACK DANIELS Bourbon | 3,50 € | METAXA 7* Weinbrand | 3,00 € |
| JOHNNIE WALKER Scotch | 2,50 € | ASBACH URALT Weinbrand | 2,50 € |
| GLENFIDDICH Scotch Single Malt | 3,50 € | MARIACRON Weinbrand | 2,50 € |
| JAMESON Irish | 3,50 € | HENNESSY Cognac | 3,70 € |
| TULLAMORE DEW Irish | 3,50 € | REMY MARTIN Cognac | 3,70 € |
| SOUTHERN COMFORT Whiskey-Likör .. | 3,00 € | Longdrink-Zuschlag | 1,20 € |

Besondere Wünsche, kleinere Portionen, Allergene? Bitte sprechen Sie uns hierzu an!

Longdrinks

| | | | |
|----------------------------|--------|--------------------------|--------|
| KORN SCHUSS | 3,00 € | WODKA LEMON | 3,50 € |
| ASBACH SCHUSS | 3,50 € | CAMPARI MIX | 5,50 € |
| WHISKY COLA | 3,50 € | | |

Heiße Getränke

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| TASSE KAFFEE | 2,10 € | GLAS TEE | 2,10 € |
| GROSSE TASSE KAFFEE | 2,80 € | <i>Earl Grey Ceylon Assam Rooibos Vanille Hagebutte Grüner Orange Grüner Vanille Fenchel Pfefferminz Kamille Waldfrüchte Rooibos Caramel</i> | |
| CAFFE LATTE (MILCHKAFFEE) | 3,00 € | HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE | 2,80 € |
| CAPPUCCINO MIT SAHNE | 2,50 € | MIT AMARETTO UND SAHNE | 4,50 € |
| CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM | 2,50 € | MIT RUM UND SAHNE | 4,50 € |
| LATTE MACCHIATO | 3,00 € | | |
| ESPRESSO | 2,00 € | GROG MIT RUM, 4 cl | 4,80 € |
| DOPPIO (DOPPELTER ESPRESSO) | 3,20 € | GLÜHWEIN | 3,20 € |
| HEISSE ZITRONE „NATUR“ | 3,00 € | | |

Klassische Cocktails

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| SEX ON THE BEACH | 7,00 € | SWIMMING-POOL | 7,00 € |
| <i>Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft</i> | | <i>Wodka, Blue Curacao-Sirup, Sahne, Kokosnuss-Sirup, Sekt</i> | |
| TEQUILA SUNRISE | 7,00 € | GRASHALM (alkoholfrei) | 5,50 € |
| <i>Tequila, Grenadine, Orangensaft</i> | | <i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Blue Curacao-Sirup</i> | |
| PINA COLADA | 7,00 € | SPORTSMANN (alkoholfrei) | 5,50 € |
| <i>Bacardi, Ananassaft, Kokosnuss-Sirup, Sahne</i> | | <i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Hühneri, Kokosnuss-Sirup</i> | |

Besondere Wünsche, kleinere Portionen, Allergene? Bitte sprechen Sie uns hierzu an!