



Freitag  
28. April 2023  
19:00 - 23:00 Uhr

#### Auberge le Concarneau

Buschkampstraße 75  
33659 Bielefeld

Telefon: 0521/2380311  
Telefax: 0521/2380386  
sieker@jacques.de

Kostenbeitrag  
90,00 € pro Person

#### Verbindliche Anmeldung

Ihre verbindliche Anmeldung nehmen wir gerne bis 25.04.2023 über unser [Kontaktformular](#) entgegen. Bitte geben Sie dabei Ihre vollständige Adresse mit an.

Bitte begleichen Sie den Betrag bar oder mit EC-Karte. Gerne können Sie den Betrag auch auf unser Konto überweisen. Die Kontoverbindung teilen wir Ihnen bei Buchung mit.

Zur Anmeldung kommen Sie auch über diesen QR-Code.



#### DEGUSTATIONSMENÜ

## Silvio Eberlein und Jacques' laden ein zum Spargelmenü 2023

*Bald ist es wieder soweit: die neue Spargelsaison!*

Auch dieses Jahr feiern wir ihn wieder – mit einem 5-Gänge-Menü, kreiert und präsentiert von Silvio Eberlein in der Auberge le Concarneau – den Senner Spargel. Lassen Sie sich verwöhnen, von neuen Geschmackserlebnissen begeistern und erleben Sie einen genussvollen Abend in einem der schönsten Fachwerkensembles in Bielefeld. Der Apéritif und die Weine zum Menü kommen (natürlich kommentiert) von Jacques'. Es erwarten Sie:

#### Apéritif

JEAN GEILER Cremánt BIO\*\*

#### Grüne Spargel-Orangen-Cremesuppe

dazu: JULIUSPITAL Silvaner Edition und TOURAINE 2022

#### Spargel-„Sülze“ mit Schnittlauch-Vinaigrette und Garnelen-Praline

dazu: BERTRAND Orange Gold BIO\*\* und DR. CRUSIUS Porphyrt Weißburgunder

#### Wilde grüne Spargelspitzen mit gebeizter warmer Lachsforelle, Orangen-Buttersauce und Wildkräutern

dazu: QUATRE TOURS Rosé und DOMAINE DE REUILLY

#### Kikok Poularde mit Parmaschinken, Senner Spargel und Gierschpüree

dazu: NINO NEGRI Sassella 2018 und WALCH – von Keller Lagrein

#### Erdbeere | Erdbeereis | Erdbeer-Espuma | Pfeffer-Brösel

dazu: VILLA HUESGEN Riesling Kabinett

Dazu gibt es Mineralwasser.

Wir freuen uns sehr auf Sie und grüßen Sie ganz herzlich!

Ihr Christian Meyer-Stock

