

Einladung zum Degustationsmenü

von Dienstag, **9. März 2010**, bis Samstag, **13. März 2010**,
jeweils um 19.00 Uhr

im Gourmet-Restaurant

i'Orchidées

im Bremer Ratskeller, Am Markt

Wir starten in eine neue Serie unserer Menüs mit vorwiegend klassischen Gerichten aus der Küche von Arnd Feye und wollen Sie mit den passenden Weinen aus ebenfalls klassischen Rebsorten verwöhnen. Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst, Ihr Reiner Gilbert

Amuse-bouche

Aperitif: CHATEAU DE POCE Rosé, Touraine Méthode Traditionelle, Familie Chainier in Pocé-sur-Cisse

Carpaccio von Kohlrabi mit Parmaschinken und Olivensalz

DE MARTINO – Sauvignon 2008, Familie De Martino, Maipo Valley (Chile)

„Bremer Pannfisch“ auf unsere Art

KARL PFAFFMANN Herrenberg 2008, Pfalz Spätlese trocken, Familie Pfaffmann in Walsheim

Bœuf Bourguignon

CLUB PRIVADO 2006, Rioja, Barón de Ley in Mendavia

Bresse-Taubenbrust im Filoteig gebacken mit zweierlei Sellerie

PARADOXE DE L'ARJOLLE 2007, Familie Teisserenc (Languedoc)

Marquise au chocolat mit Moccaeis und Blutorangen

GERARD BERTRAND – Rivesaltes 1988, Vin Doux Naturel rot

Kaffee, Digestifs, Petits Fours

Der Menüpreis inklusive Aperitif, Weine, Mineralwasser, Kaffee und Digestifs beträgt **89,- €** pro Person.

Um Ihre **verbindliche Anmeldung** bis Samstag, 27. Februar, bitten wir im Büro des Bremer Ratskellers, Telefon 0421-32 16 76 (9.00–18.00 Uhr), und um Zusendung eines Verrechnungsschecks an Hotel zur Post, Buchhaltung, Bahnhofsplatz 11, 28195 Bremen, oder um Überweisung auf das Konto Bremer Ratskeller, Konto-Nr. 1 016 604 005 bei der Bremer Landesbank, BLZ 290 500 00, mit genauer Angabe des Namens des/der Reservierenden und des Teilnahmeabends. Sollte bis zum 3. März 2010 keine Zahlung eingegangen sein, müssen wir Ihre Reservierung leider stornieren. Die Veranstaltung findet bei entsprechender Teilnehmerzahl am Freitag und Samstag im Hauff-Saal statt.



35
38

156
239
255