

Der Club of Munich bat seine Mitglieder und Gäste am 30. Januar 2020 zum Fränkischen Abend



Im kleinen Gewölbesaal der herzoglichen Stadtburg wurde eine typisch fränkisches Menu serviert. Die Sommelière Marion Bruckner hat dazu passende Weine ausgesucht, uns über die Weine Frankens informiert sowie die Geschichte des Bocksbeutels eindrucksvoll geschildert.






Menü
Club of Munich
am 30.01.2020





Menü

Zum Start in der kleinen Bar

Hofer Rindsmettwurst und Apfel-Griebschmalz mit Bauern- und Nussbrot vom Manufactum

Hauptgang

Knuspriges Schweinschäufele mit Kartoffelkloß mit Blaukraut und Krautsalat

Dessert

Riseteller vom Tölzer Kasladen
 Silvanercreme mit roter Grütze

Alkoholfrei

Wasserkaraffen auf dem Tisch
 Eiszach Cola oder Cola Mix
 Adelhölzener Apfelschorle/ Johannisbeerschorle/ Rhabarbersaftchorle

Bier

Hofbräu Weißbier
 Hofbräu Hell

Eränkische Weinbegleitung durch Frau Bruchner

Scheurebe Sekt Brut, Weingut Emmerich
 Silvaner trocken, Weingut Hillabrand
 Domina, Weingut Pepp

Wir wünschen guten Appetit







Höre auf Dein Herz, aber
wenn der Winzer sagt: "Nimm
den Silvaner", dann höre auf
den Winzer, er hat recht!











Konfuzius sagt:

*Wer viel trinkt,
stirbt zwar früher,
hat dafür aber auch
im Leben doppelt
so viel gesehen.*



Schee war's, guad war's, flüssig war's, a Gaudi war's!



**Wir sehen und wieder – spätestens am 23.04.2020
zu unserem nächsten Event.**

Servus Beinand!



CLUB OF MUNICH
