

# Silvestermenü 2018

Unser Silvestermenü steht dieses Jahr unter dem Motto fränkisch mal anders, wir verwenden typisch fränkische Zutaten  
(leider können wir im Dezember nicht alle Zutaten frisch aus der Region beziehen)

Ein Glas fränkischer Zwetschgenvortrank vorab

## Menü

ein kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

Feldsalat an Senf dressing, Brot und Speckchip's, gebackene  
Karpfenstreifen

\*\*\*\*\*

Wilde Leberknödelsuppe mit Maronenflädle

\*\*\*\*\*

Kleiner Semmelkloß in Waldpilzsoße mit Steinpilzen und Pfifferlingen

\*\*\*\*\*

Sauerbraten vom rosa gebratenem Rinderfilet auf Rahmwirsing  
kleine Kartoffelknödel und Butterbrösel

\*\*\*\*\*

Besoffene Jungfer auf Apfel - Birnenragout, Holundersoße  
und Kürbiskern - Eisparfait

*Pro Person für 54,00€ incl. Aperitif*

Über eine Reservierung würden wir uns sehr freuen  
Alice u. Mike Miemczyk mit Team

**Brauereigasthof „Zum Schwarzes Ross“**

Telefon: 09174-47950

Oder per E-Mail: [info@hotelschwarzesross.de](mailto:info@hotelschwarzesross.de)