



SCHLOSS
IMMENSTADT

Candle Light Dinner

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Nüssen an geräucherten
Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettichsahne

Consommé vom deutschen Weiderind mit Bergkäseflädle und Gemüseeinlage

Gebratenes Filet vom Bachsaibling von der "Fischzucht Link"
in Weißwein-Sahnesauce, mit Apfel-Fenchelgemüse
und Kartoffelpüree

oder

Gesottener Kalbstafelspitz auf Wurzelgemüse an Bouillonkartoffeln
dazu frischer Meerrettich

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
dazu Apfel-Orangenconfit und Vanilleeis
von der "Allgäuer Eismanufaktur"

79,00 € für 2 Personen inkl. 1 Flasche Wein

Weinauswahl:

Weißwein

Gutedel *Heugumber*, 11,5 % vol., Hanspeter
Ziereisen, Deutschland, Baden

Müller-Thurgau, Q.b.A., 12,5 % vol.,
Seegut Kress, Deutschland, Baden, Hagnau,
Bodensee

Rotwein

Mac Manis Merlot 13,5 % vol.,
Ripon, USA, Kalifornien

Primitivo, 13,0 % vol.,
Luogosano, Italien, Apulien

