



SILVESTERMENÜ

**WASSER
MANN**
RESTAURANT

ÜBERRASCHUNG

PERLEN DES AUSSEERLANDS

TARTELETT VON DER KARAMELLISIERTEN ZWIEBEL
Zwiebelkraut | Alba Trüffel | Trüffel-Buttersauce

KRAFTSUPPE VOM GRUNDLSEER REH
Ravioli | getrocknete Rehleber

IN NUSSBUTTER CONFIERTES SAIBLINGSFILET
Beurre Blanc vom fermentierten Champignon | Störkaviar von Walter Grill

ROSA GEBRATENES FILET VOM AUSSEERLAND RIND
Ofenkartoffel „Wassermann Style“ | Perigord Trüffel

CHAMPANGER SORBET
Granitée | Granatapfel

WEISSE SCHOKOLADE
Krokant | Quitte

PETIT FOURS



MENÜPREIS PRO PERSON INKLUSIVE APERITIF: € 180
EMPFANG UM 18:30 UHR