De Leít

restaurant

NEW YEARS EVE MENU

31st December

SOUP

GETRÜFFELTE KARTOFFEL CREMESUPPE
SCHWARZER WINTER TRÜFFEL | CROUTONS | SCHNITTLAUCH
TRUFFLED POTATO CREAM SOUP
BLACK WINTER TRUFFLE | CROUTONS | CHIVES

SORBET

CHAMPAGNER
BIO-BROMBEERE LAVENDEL SORBET AUS SALZBURG
CHAMPAGNER
ORGANIC BLACKBERRY AND LAVENDER SORBET FROM SALZBURG

MAIN COURSE

DUETT VOM HEIMISCHEN RIND
ROSA FILET UND GESCHMORTES WEISSES SCHERZL | KARTOFFEL GRATIN | WINTER GEMÜSE | JUS
DUET OF LOCAL BEEF
PINK FILLET AND BRAISED WHITE CHEEK | POTATO GRATIN | WINTER VEGETABLES | GRAVY

OR

ARTISCHOCKEN RAVIOLI
ARTISCHOCKEN SAUCE | PARMESAN | BABY SPINAT
ARTICHOKE RAVIOLI
ARTICHOKE SAUCE | PARMESAN | BABY SPINACH

DESSERT

KARAMELLISIERTE WEISSE SCHOKOLADEN CREME
TARTLETTE | CRUMBLE | WALNUSS
CARAMELISED WHITE CHOCOLATE CREAM
TARTLETTE | CRUMBLE | WALNUT

the cōmodo