



La Colombière du Château

Maison & Table d'Hôtes

Mardi/Dienstag/Tuesday

MENU TABLE D'HÔTES

à € 29.- p.Pers.



Poulet au citron

ENTREE

Salade au lentilles, petit pois avec tomates cerises et fromage feta couronné d'une tranche de truite fumée

PLAT

Filet de poulet dans une sauce au citron maison, accompagné de pommes de terre "suédoises" et des légumes rôtis au four

DESSERT

Crème brûlée à la lavande

1/4 du vin, cafe ou thé inclus.



Zitronen Hähnchen

VORSPEISE

Linsensalat mit Erbsen, Kirschtomaten und Feta-Käse, garniert mit geräucherter Forelle

HAUPTGANG

Hähnchenfilet an hausgemachter Zitronensauce, dazu „schwedische“ Kartoffeln und Ofengemüse

DESSERT

Crème brûlée à la lavande

1/4 Wein, Kaffee oder Tee inklusive.



Lemon Chicken

ENTREE

Lentil salad with peas, cherry tomatoes and feta cheese topped with smoked trout

PLAT

Chicken fillet in a homemade lemon sauce, accompanied by "Swedish" potatoes and oven-roasted vegetables

DESSERT

Crème brûlée à la lavande

1/4 of wine, coffee or tea included.