

Dagesmenu vum 13. - 18. Mee 2019

12.00 - 13.30

2 Gäng zou 13,00.- 3 Gäng zou 16,00.-

Méindeg, den 13. Mee 2019

Hausgemachte Paté
Cordon bleu mat Chorizo
Gebrode Gromperen Frësche Spinat
Hausmaacher Patisserie

Dënschdeg, den 14. Mee 2019

Ierbessenzopp
Mettwurscht a Wirschtchen
Gromperekichelcher
Schnéicrème

Mëttwoch, den 15. Mee 2019

Tomat mat Thon
Mixed Grill mat Bearnaiszooss
Gebake Gromper Gréng Zalot
Parfait glacé mat Rubbarb

Donneschdeg, den 16. Mee 2019

Britt mat Paangech
Kallefsragout Marengo
Spaetzle Zellerie
Hausmaacher Patisserie

Freideg, den 17. Mee 2019

Geméiszoopp
Schwéngsfilet mat gregem Peffer
Puree Gemeschten Zalot
Vanillsglace mat Karamell

Samschdeg, den 18. Mee 2019

Krevettecocktail
Züricher Geschnätzelt vum Gefligel
Roesti Iebessen
2 Bulle Sorbet


FREIDES A SAMSCHDES METTES:

Gebakene Fesch, Sauce Rémooulade, Gekachte Gromperen

23,00.-

120, Grand-Rue
L-6310 Beaufort
Tel.: 83 62 62



www.hotelmeyer.lu
homeyer@pt.lu
 [/hotelmeyerbeaufort](https://www.facebook.com/hotelmeyerbeaufort)