

**Dagesmenu vum 5. bis den 10. November 2018**

**12.00 - 13.30**

**2 Gäng zou 13,00.- 3 Gäng zou 16,00.-**

**Méindeg, den 5. November 2018**

Bounenschlupp  
Mixed Grill mat BBQ Zooss  
Gebrode Gromperen Zalot  
Hausmacher Patisserie

**Dënschdeg, den 6. November 2018**

Krevettecocktail  
Gesolperte Schwéngsbrot mat Madère  
Püree Romanesco  
Parfait glacé mat Figen

**Mëttwoch, den 7. November 2018**

Kalvaszopp mat Ingwer  
Paschtéitchen  
Fritten  
Vanill- a Mokkalglace

**Donneschdeg, den 8. November 2018**

Ierbessenzopp  
Wirschtchen a Mettwurst  
Gromperekichelcher  
Gefruere Mousse mat Quidden

**Freideg, den 9. November 2018**

Britt mat klengem Geméis  
Wëldragout  
Nuddelen Roude Kabes  
Bamkuch mat Vanillsglace

**Samschdeg, den 10. November 2018**

Confit vum Feldhong  
Kallefsbrod Prince Orlof  
Krocketten Muerten  
Hausmacher Patisserie

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

  
**Hotel Meyer** <sup>\*\*\*\*</sup> 

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

1928  2018