

Dagesmenu vum 12. bis den 20. Abrëll 2019

12.00 – 13.30

2 services à 13,00.- 3 services à 16,00.-

Freides, den 12. Abrëll 2019

Bounenschlupp

Côtes d'Agneau Vert Pré
Grompere mat Thymian Courjetten

2 Boule Sorbet

Samschdeg, den 13. Abrëll 2019

Wrap mat Kornischong an Artichaut

Prager Ham mat Madeirszooss
Gebrode Gromperen Spinat

Nougat glacé

Méindeg, den 15. Abrëll 2019

Zopp mat Geméis

Kallefsjarret Milanaise
Spaghetti mat Botter

Hausmacher Patisserie

Dënschdes, den 16. Abrëll 2019

Minestrone

Züricher Geschnetzeltes
Roesti Ierbessen

Schnéicreme

Mëttwoch, den 17. Abrëll 2019

Gereecherte Saumon an Avocado am Glas

Kallefsleewer mat Ennen
Gromperepuree Gebrodene Zellerie

Vanillsglace mat Uebst a Klappschmant

Donneschdeg, den 18. Abrëll 2019

Gefliggelvelouté mat Curry

Tomates farcies
Nuddelen

Parfait glacé mat Rhubarb

Freideg, den 19. Abrëll 2019

Ennenzopp

Am Botter gebrodene Filet vum Skrei
Gekachte Gromperen Brocoli

Hausmacher Patisserie

Samschdeg, den 20. Abrëll 2019

Remoulade mat Krabben an Zitrousfrichten

Gegrilltene Rumsteak mat Kraiderbotter
Fritten Greng Bounen

Schockelasmousse



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



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

