

Menu „La Table de Clervaux“

37.00

Kachkéis-kroketten 1 3 5 7

Les croquettes de concoillotte
Kroketten van cancoillotte kaas

oder / ou / of

Saumonskuch mat Kriibsen 2 3 4 7

Le Gâteau de Saumon aux Ecrevisses
Zalmtaart met rivierkreeften

oder / ou / of

Réi & Gekachten Haam aus dem Eislek 3 5 6 9 10

Les 2 Jambons d'Ardennes
Ardenner Ham

Schwengsmedaillons mat Champignonszooss 7 8

Les Médailles de Porc à la Cème Champignons
Varkenshaasje met champignonsaus

oder / ou / of

Lëtzebuerger Forell 1 4 7 9 12

La Truite à la Luxembourgeoise
Forell op luxemburgse wijze

oder / ou / of

Kalfesschnitzel „Milanese“ 3 5 9

L'Escalope de Veau Milanaise
Kalfslapje à la milanese

Hausgemaachten Äppeltaart 1 3 7

La Tarte aux Pommes „Maison“
Äppeltaart van het huis

oder / ou / of

Spékuloos Tiramisu 1 3 7

Le Tiramisu au Spékuloos
Tiramisu met speculaas

oder / ou / of

Weiss a Brong Schoklasmousse 3 7

Les 2 Mousses au Chocolat
Witte en bruine chocolademousse

Potages - Soepen

Zopp vum Daag ⁷ 	6.00 €
Potage du Jour <i>Soep van de dag</i>	
Ënnenzopp mat Kéiss an Toast ^{1 5 6 9} 	8.50 €
La soupe aux oignons, fromage et toast <i>Uiensoep met kaas en toast</i>	
Botternoss Cappuchino mat Gewierzer an Trüffelueleg ^{5 7} 	8.00 €
Le Cappuccino de Butternut aux Epices et Huile de Truffes <i>Butternutcappuccino met specerijen en truffelolie</i>	
Brittzopp mat Vermicelle ^{5 9}	8.50 €
Le Consommé de Boeuf Angus Vermicelle <i>Rundvleesconsommé Angus Vermicelli</i>	
Feschzopp nom Daniel sengem Rezept ^{2 4 14}	9.50 €
Soupe de poissons „facon Daniel“ <i>Vissoep</i>	

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Savourez le Luxembourg

Sou schmaacht
Lëtzebuerg

Savourez le Luxembourg

Entrées - Voorgerechten

- Zalot mat Grëmmlichter Geessekéis a Lëtzebuenger Hunneg** ^{1 7 10}  **15.50 €**
La Salade au Chèvre Chaud sur Toast au Miel Luxembourgeois
Salade met warme geitenkaas op toast en luxemburgse honing
- Eislecker Holzbried mat Ardenner Ham, Pâté a Feierstengszalot** ^{1 5 6 9} **16.50 €**
Jambon d'Ardennes, Paté et Salade de Viande sur planche en bois
Ardenner ham, paté en rundvlees salade op een houten plank
- Geräächerten Salem mat Gravlax a Schwedeschem Broud** ^{2 3 4 6} **16.50 €**
Le Duo de Saumon Fumé & Gravlax avec son Pain Suédois
Duo van gerookte zalm & Gravlax met zweeds brood
- Angus Feierstengszalot vum Haff Schlechter** ^{3 5 9 10} **12.50 €**
Salade de Boeuf Angus à la luxembourgeoise
Rundvlees salade op luxemburgse wijze
- Gebaakene Lëtzebuenger Brie vun der „Fair Mellech“ mat Airellen** ^{1 2 5}  **14.50 €**
Le Fromage Brie Luxembourgeois frit aux Airelles
Gebakken Luxemburgse Briekaas met veenbessen
- Kachkéiskroketten** ^{1 3 5 7}  **12.50 €**
Les croquettes de concoillotte
Kroketten van concoillotte kaas
- Saint-Jacques um Bliederdeeg mat „Provençale“ zooss** ^{1 2 7} **17.50 €**
Le Feuilleté de Saint-Jacques à la Provençale
Sint-Jacobsschelpen in bladerdeeg „Provençale“
- Scampiscasserolle mat Knuewelek** ^{2 4 5 6} **16.00 €**
La Cocotte de Scampis à l'Ail
Scampis met Knoflook
- 6 oder 12 Schleeken am Kreiderbotter** ^{7 14} **10.00 € / 16.00 €**
Les Escargots de Bourgogne à l'Ail
Borgondische slakken met knoflook

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Souschmaacht

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Souschmaacht

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Souschmaacht

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Souschmaacht

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Souschmaacht

Poissons - Visgerechten

Salem mat Rieslingzooss ^{1 4 7 9 12}	23.50 €
Le Filet de Saumon au Riesling <i>Zalm met Rieslingsaus</i>	
Sole Belle Meunière ^{1 4 5 7}	34.00 €
La Sole Belle Meunière <i>Zeetong „belle meunière“</i>	
Gambas „Façon Chef“ ^{5 7}	26.00 €
Les Gambas du Chef <i>Gambas van de Chef</i>	
Cabillaudfilet mat Remoulade ^{1 4 5 10}	26.00 €
Le Filet de Cabillaud, sauce Remoulade <i>Kabeljauwfilets met remouladesaus</i>	
Forell / La truite / Forel	
à la Meunière ^{1 4 7 8}	16.00 €
mat Mandelen / aux amandes / met amandelen ^{1 4 7 8}	17.00 €
no Letzebuerger Rezept / à la luxembourgeoise / luxemburgse wijze ^{1 4 7 9 12}	18.50 €
Scampi'en / Les scampis / Scampis	
vum chef / façon du chef / van het huis ^{2 4 5 7}	22.00 €
mat Knuewelek / à l'Ail / met knoflook ^{2 5 7}	22.00 €
à la provençale ^{2 5 7}	22.00 €
mat Tagliatell Nuddelen /aux tagliatelles / met tagliatelle ^{1 2 5 7}	24.00 €

All eis Feschplat'en gin zervéiert mat 2 Geméiszorten an Reis, gekachten Gromperen oder selwergemaaten Kroketten.

Tous nos poissons sont servis avec 2 légumes de saison et un féculant au choix
Riz, Croquettes „Maison“ ou Pommes Vapeurs.

Onze visgerechten zijn geserveerd met 2 soorten groenten en U kunt kiezen tussen
rijst, huisgemaakte croquetten of gekookte aardappels.

Viande – Vleesgerechten

Cordon Bleu mat Champignonszooss ^{1 3 7} **25.00 €**

Le Cordon Bleu à la Crème Champignons
Cordon Bleu met Champignonsaus

Kalefspujél ^{1 5 7} **25.00 €**

Le Ris de Veau „façon du Chef“ **Rezept seit 30 Jo'er onverännert**
Zwezerik van de chef **recette inchangé depuis 30 ans**
..... **recept sinds 30 jaar ongewijzigd**

Int'en Broscht mat Äppelzooss ⁸ **27.00 €**

Le Magret de Canard aux Pommes
Eendenborst met appel saus

Ham, Fritten an Zalot ^{3 5 6 9 10} **19.50 €**

Le Jambon Cru et Cuit, Frites et Salade
Ham, Friet en Sla



Paschtéit ^{1 7 9} **18.00 €**

La Bouché é la Reine
Koninginnepasteitje

Tagliata vum Rand mat Rucola, Parmesan an Trüffelueleg ^{5 7} **24.50 €**

La Tagliata de Boeuf, roquette, parmesan & Huile de Truffes
Tagliata van het rund, rucola, parmesan en truffelolie

Argentinesch Entrecote * ⁵ **27.00 €**

L'Entrecôte Argentine
Argentinische Entrecote

Rendsfilet * ⁵ **30.00 €**

Le Tournedos
Biefstuk van de haas



* Crème champignons, sauce poivre, sauce roquefort, Beurre Maître d'hôtel ^{1 5 7 9}

Tous nos plats sont servis avec 2 légumes de saison et une pommes de terre au choix
Frites, Croquettes „Maison“ ou Pommes Wedges

Black Angus Burger vum Haff Schlechter

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Sou schmaacht de Lëtzebuerg

Cliärrwer Burger mat Kachkéis an Speck ^{1 3 5 10}

Spécial Clervaux Burger avec du fromage concoillotte
Speciaal Clervaux Burger met cancoillotte kaas en spek

19.00 €

Kéisburger ^{1 3 5 10}

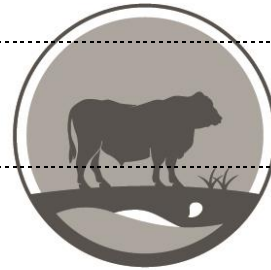
Cheeseburger
Burger met kaas

18.00 €

Speckburger ^{1 3 5 10}

Bacon Burger
Burger met Spek

18.50 €



BLACK ANGUS
VAM HAFF SCHLECHTER

Menu Végétarien / Vegetarisch menu ✓

Gebaakene Lëtzebuenger Brie vun der „Fair Mellech“ mat Airellen ^{1 2}

Le Fromage Brie Luxembourgeois frit aux Airelles
Gebakken Luxemburgse Briekaas met veenbessen

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Sou schmaacht de Lëtzebuerg

26.00 €

Oder / ou / of

Marinéierten Champignons carpaccio ^{5 6}

Le Carpaccio de Champignons Frais Marinés
Champignons Carpaccio

Hausgemaachten Geméislasagne ¹

La Lasagne aux Légumes „Maison“
Groentenlasagne van het huis

Oder / ou / of

Raviolis mat 4 Zorten Kéis ^{1 7}

Les Raviolis aux 4 Fromages
Raviolis met 4 soorten kaas

Desserts - Nagerechten

Dame Blanche ^{3 7}	8.50 €
La Dame Blanche Vanille-Ijs met warme Chocolade	
Vanille's Glace mat waarmen Hambier ^{3 7}	8.00 €
La Glace Vanille aux Framboises Chaudes Vanille-Ijs met warme frambozen	
Crème Brûlée ³	8.50 €
La Crème Brûlée Crème brûlée	
Groussen Dessertsteller (5 zorten) ^{3 7}	11.00 €
L'Assiette Gourmande (5 sortes) Dessertbord (5 soorten)	
Weiss & Brong Schoklasmousse ^{3 7}	8.50 €
Le Duo de mousse au Chocolat 2 kleuren chocolademousse	
Spékuloos Tiramisu ^{1 3 7}	8.50 €
Le Tiramisu au spéculoos Tiramisu met speculaas	
Trilogie vun Sorbet	7.50 €
Le Trio de Sorbet 3 soorten sorbet ijs	
Moelleux mat brongem a weissem Schokla ^{3 7}	8.50 €
Le Moelleux au Chocolat Noir au coeur Blanc Moelleux van chocolade	
Elsässer Äppeltaart mat Vanille's Glace ^{1 3 7}	8.50 €
La Tarte aux Pommes Alsacienne avec sa Glace Vanille Elzassische appeltaart met Vanilleijs	

fir eis kleng - pour nos petits clients - voor onze kleine gasten

Potage du Jour ^{7 9}

10.00 €

Poisson pané „Maison“ ^{1 3 4}

oder / ou / of

Hamburger ^{1 5}

oder / ou / of

Chicken Nuggets ^{1 3 5}

oder / ou / of

Bouchée à la Reine ^{1 7 9}

Glace 2 Boules ^{3 7}

oder / ou / of

Mousse au Chocolat ^{3 7}



¹ Gluten ² Crustacés (Krustentiere) ³ Oeufs (Eier) ⁴ Poisson (Fisch) ⁵ Arachide (Erdnuss)

⁶ Soja ⁷ Lait (Milch) ⁸ Fruits de coque (Schalenfrüchten) ⁹ Céleri (Sellerie)

¹⁰ Moutarde (Senf) ¹¹ Graines de sésame (Sesamsamen) ¹² Anhydride sulfureux (Schwefeldioxid)

¹³ Lupin (Lupine) ¹⁴ Mollusques (Mollusken)

