



La Table de  
**Cervaux**  
RESTAURANT



Sou schmaacht  
**Lëtzebuerg**  
Savourez le Luxembourg



Mir leen vill wärt op eng saisonal a régional Kichen.

Vun eisen traditionellen Gromperenkroketten, iwer d'Kachkéiskroketten bis hin

zur weisser Schoklaasmousse probeieren mir an eiser Kichen alles selwer ze prepareiren.

Dir fannt net nëmmen letzebuenger Spécialitéiten, mee och eng raffinéiert franséisch Kichen.

Loost lech vun eisem Chef, dem Laurent a senger équipe verwinnen.

All eis Haaptplat'en gin zervéiert mat saisonalem Geméis, Reis, gekachten Gromperen, Fritten, eisen selwergemaaten Kroketten oder Tagliatellen.

Nous apprécions beaucoup la cuisine régionale et la cuisine de saison.

Avec nos croquettes de pommes de terre fait maison et nos croquettes au fromage luxembourgeois nous passons à la mousse au chocolat.

Nous essayons très fort, que nos plats sont faits maison.

Chez nous vous trouverez non seulement des spécialités

Luxembourgeoises, mais aussi une cuisine française raffinée.

Laissez-vous gâter par Laurent, notre chef de cuisine et son équipe.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison, riz, frites, croquettes „Maison“, pommes de terre vapeur ou tagliatelles.

Wij hechten veel belang aan de seizoensgebonden en regionale keuken.

Van onze traditionele aardappelkroket tot de gekookte luxemburgse kaaskroketten tot de witte chocoladenmousse, bijna alles is in onze restaurant is huisgemaakt.

Bij ons vind je niet alleen luxemburgse specialiteiten, maar ook een verfijnde franse keuken.

Laat U verwennen door onze keukenchef „Laurent“ en zijn team.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met seizoensgroenten, rijs, aardappelen, fritjes, huisgemaakte croquetten of tagliatelles.



B

n

e

m

## Entrées – Voorgerechten

### Geméiszopp

*La Crème de Légumes*

Groentensoep



9.50

### Knapphaff'er Champignon'en mat Grëmmlichter Geesekéis am knusperegen Mantel

*Le croustillant aux Champignons du Knapphaff  
et Chèvre de Grümmelscheid*

Krokante brick gevuld met champignons en geitekaas



19.50

### Schleeken am Bliederdeeg mat Knuewelek

*Le Feuilleté d' Escargots de Bourgogne à l'Ail*

Bourgondische slakken in blaaderdeeg met knoflook

18.50

### Krevettenkroketten vun der Belger Plage

*Les Croquette de Crevettes Grises (2 pièces)*

Garnaalkroketten (2 stuks)

19.50

### Eislecker Holzbried

mat Ardenner Ham, Pâté, Feierstengsalot a Rieslingspaschtheit

*Jambon d'Ardennes, Pâté Riesling et Salade de Viande sur planche de Bois*

Ardenner Ham, paté en rundvlees salade op en houten plank

20.50

### Geräächerten Salem mat Gravlax a Schwedeschem Broud

*Le Duo de Saumon Fumé & Gravlax avec son Pain Suédois*

Duo van gerookte zalm & Gravlax met zweeds brood

23.00

### Rëndscarpaccio vum Lëtzebuerger Limousin mat Rucola an Parmesan

*Carpaccio de Bœuf du Terroir, Roquette et Parmesan*

Lokale rundercarpaccio, rucola en parmezaan

suppl. Plat avec frites 3€

21.50



B

n

e

m

## Plats – Hoofdgerechten

### Scampi'en am Knueweleksbotter mat Tagliatellen

*Scampis à l'Ail, aux Tagliatelles*

Scampí's met knofloof en Tagliatelle

28.50

### Norvègegen Salm mat enger Rieslingszoos vun der Lëtzebuenger Musel

*Le Saumon de Norvège à la sauce Riesling de la moselle luxembourgeoise*

Noorse Zalm met Rieslingsaus van de Luxemburgse Moezel

30.50

### Pouletsfilet gefëllt mat Spinat a Grëmmlichter Geesekéis

*La Poitrine de Poulet farcie aux épinards et Fromage de Chèvre*

Kipfilet gevuld met spinazie en geitenkaas

27.50

### Kallef's Cordon Bleu gefëllt mat Hëpperdancer Kéis vum Schanckhaff

Champignonszoos vum Knapphaff

*Le Cordon Bleu de Veau aux Champignons Bio du Knapphaff*

Kalfs Cordon Bleu met Champignonsaus

30.50

### Paschtéit, Friten an Zalot

*La Bouché à la Reine, Frites Salade*

Koninginnepasteitje met fritjes en salade

24.50

### Marineiert Rëppercher

*Les Spare-Ribs de Porc marinés - 600g*

Gemarineerde Varkensspareribs

26.50

### Entrecote "Argentine" \*

*L'Entrecôte Argentine*

Argentijnse Entrecote

34.00

### Rendsfilet \*

*Le Tournedos*

Biefstuk van de haas

37.50

\* Crème champignons, sauce poivre, sauce roquefort, Beurre Maître d'hôtel



B

n

e

m

## Les Burgers

Cliärrwer Burger mat Kachkéis an Speck

*Spécial Clervaux Burger avec cancoillotte et lard*

Speciaal Clervaux Burger met regionale kaas en spek

23.50

Gromperen-Geessenburger mat Hunneg

*Burger de galette de Pommes de Terre au Chèvre et Miel*

Burger met aardappelkoekjes, geitenkaas en honing



22.50

## Les Salades

Zalot mat Brie vun der Fair Mellech an Grëmmlichter Geesekéis

*La Salade au Chèvre Chaud sur Toast au Miel Luxembourgeois*

Salade met Geitenkaas op luxemburgse honigtoast



24.00

Zalot déi Äerd a Mier verbënnt

*Salade Terre et Mer*

(Salade, Saumon fumé, Scampis, Magret de Canard fumé, Jambon, Pâté)

Land en Zee Salade

27.50

Cesarzalot mat knuspregem Poulet

*Salade César au Poulet croustillant , déglacé au noilly prat*

Krokante Kip Caesar Salade

24.00

All eis plat'en gin serveiert mat fritten, reis, tagliatellen

oder gekachten Gromperen

Nos plats sont servis avec frites, riz, tagliatelles ou pommes vapeurs

Supplément Croquettes Maison (4pce): 3,00 € p.p

Supplément Mayonnaise : 1,50 € p.p



# Kannerkaart - Carte Enfants - Kinderkaart (- 12 ans)

17.50

## Paschtéit mat Friten

*La Bouché à la Reine avec frites*

Koninginnepasteitje met fritjes

ou / oder

## Panéierten Schnitzel mat Friten

*Escalope pané avec frites*

Gepaneerde Schnitzel met fritjes

ou / oder

## Spaghetti Bolognaise



## 2 Bullen Glace

*Glace 2 Boules*

2 bolletjes ijs

ou / oder

## Schoklasmousse

*La Mousse au chocolat*

Chocolade mousse

## Allergènes:

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)



# B r e n n e

## Desserts – Nagerechten

### Dame Blanche

*La Dame Blanche*

Vanille-Ijs met warme Chocolade

10.50

### Spéculoos Tiramisu

*Le Tiramisu au Spéculoos*

Speculoos tiramisu

11.50

### Gebrannten Crème

*La Crème brûlée*

Crème Brûlée

11.90

### Groussen Dessertstelle (5 zorten) mat enger Taass Kaffi

*L'Assiette Gourmande (5sortes) avec une tasse de Café*

Het gourmetboed (5 soorten) met een kopje koffie

15.90

### Parfait "Grand Marnier"

*Le Parfait au Grand Marnier*

Grand Marnier parfait

11.90

### 2 Zorten Schokelasmousse

*Le Duo de Mousse au Chocolat*

2 zorten Chocolademousse

10.90

### Mummentaart mat Vanillsglace

*La Tarte aux Pommes „façon Luxembourgeoise“ avec sa Glace Vanille*

Luxemburgse Appeltaart met vanille ijs

10.50

### Régionalt Kéisbriet aus der Drauffelter Kéiserei

*Assiette de fromages du terroir*

Bord met lokale kaas

14.90



### Softs

Coca Cola - Coca Cola Zero	20 cl	3.00
Fanta - Sprite	20cl	3.00
Tonic - Bitter Lemon	20cl	3.00
Jus de Pommes	20cl	3.00
Jus d'orange	20cl	3.00
Jus d'Ananas	20cl	3.20
Jus de Tomates	20cl	3.20
Fuze Tea pétillant	20cl	3.00
Fuze Tea Pêche	20cl	3.00
Almdudler	35cl	4.50
Viva - Rosport Classic	25cl	2.80
Eau Naturelle / Eau Pétillante	50cl	4.50

### Bières au fût

Simon Pils	30cl	4.00
Simon Pils	50cl	6.50
Leffe Blonde	33cl	5.50

### Bières en bouteilles

Battin Fruité	33cl	4.70
Leffe Brune	33cl	5.50
Orval	33cl	6.50
La Chouffe blonde / brune	33cl	6.00
St Hubertus Triple	33cl	5.50
Duvel	33cl	5.50
Corona	33cl	5.50
Erdinger Weissbier	50cl	5.50

### Bières en bouteilles 0,0 %

Simon 0,0	33cl	4.00
Erdinger Alkoholfrei	50cl	5.50

### WINES 20cl

Riesling / Auxerrois / Chardonnay	4.90
Rosé / Rouge	4.90
Pinot Gris Grand Premier Cru	8.90
Pinot Noir Grand Premier Cru	8.90
Merlot - Cuvé La Table de Clervaux	8.20

Café	3.00
Décafiné	3.00
Espresso	3.00
Double Espresso	4.50
Thé / Infusion	3.50
Chocolad Chaud	4.00
Cappuccino à l'italienne	4.50
Cappuccino à la crème	4.50
Latte Macchiato	4.70

### SPECIAL LOUNGE 352

Irish Coffee / Whisky	11.00
French Coffee / Grand-Marnier	11.00
Café Normand / Calvados	11.00
Italian Coffee / Amaretto	11.00
Chouffe Café / Chouffe Liqueur	11.00
Cuba Café / Havana 7 years	11.00

### GINS

#### Luxembourg

Opyos Luxembourg Dry Gin	14.50
Opyos Luxembourg Sloe Gin	14.50
Gëlle Fra Dry Gin	14.50

#### Allemagne

Monkey 47	14.50
-----------	-------

#### Ecosse

Gordon's London Dry Gin	11.00
Hendrick's	13.50

#### Angleterre

Bombay Sapphire	12.50
□ London No3	13.50
Tanqueray No Ten	13.50

#### Espagne

Gin Mare	14.50
----------	-------

#### Accompagnement:

Premium Tonic
---------------



### Aperitifs

Bacardi - Batida ★	5.60
Blue Caraçao ★	5.90
Campari - Cynar - Gancia ★	5.90
Coupe Crémant Domaine KOX	7.50
Kir (Vin blanc & Cassis)	5.60
Kir Royal (Crémant & Cassis)	8.50
Martini blanc / rouge ★	5.60
Passoa / Pisang / Safari ★	5.60
Picon bière / vin blanc	6.50
Pineau de Charentes	5.90
Porto blanc / rouge	5.60
Ricard	6.90
Opyos Pastis de Luxembourg	8.10
Sherry Sandeman	5.60
Vodka Smirnoff ★	5.60
Batida de Coco ★	5.60
Hugo	9.00

(Crémant, Eau gazeuse, sirop de sureau, limettes)

Apérol Spritz	8.50
---------------	------

(Crémant, Eau gazeuse, Aperol)

Limoncello Spritz	8.50
-------------------	------

### Aperitifs 0,0 %

Crodino ★	5.00
Pisang Orange	6.90
Campari Orange	6.90

Accompagnements: ★

Jus de fruits, Coca-Cola, Sprite	3.00
Classic Tonic, Bitter Lemon	3.00
Viva, Rosport Classic	2.80

### Digestifs (4cl)

Calvados	6.20
Cognac	7.20
Cognac - Remy Martin	12.50
Grappa	6.50
Jägermeister	6.20
Marc de Bourgogne	6.20

### Eau de Vie Distillerie Diedenacker

Framboise / Quetsch / Mirabelle / Kirsch	7.00
Vieille Prune	7.00
Poire Williams	8.00
Marc de Gewürtztraminer	8.00
Hunnegdrëpp	6.50

### Liqueurs (4cl)

Amaretto Di Saronno	6.20
Averna - Buff	6.20
Baileys	6.20
Berliner Luft	6.20
Cointreau	7.50
Grand Marnier	7.50
Limoncello	6.20
Sambuca	6.20

### Rhum (4cl)

Philippines	
Don Papa "Masskara"	10.50
Cuba	
Havana Club 7 ans	9.00
République Dominicaine	
Brugal 1888	12.00
Venezuela	
Santa Teresa	13.50
"1796" Solera Rum	





# À l'Address zu Clief

- **GEBUERTSDEEG**
- **HOCHZEITEN**
- **KOMMUNIONEN**
- **SÉMINAIRES**
- **BETRIEBSFEIEREN**
- **THEMEN-OWEND**

La Table de Clervaux  
*Lounge*  
352

La Table de  
*Clervaux*  
RESTAURANT

# SAVE THE DATES

DINNER & SHOW 2024



11.10 | TRIBUTE TO QUEEN

15.11 | TRIBUTE TO ABBA

6.12 | TRIBUTE TO ELVIS



*Dinner  
& Show*

TEL:+352921032

WWW.HOTELDUCCOMMERCE.LU

