

Special

Special



Das „Hôtel du Commerce“ im Herzen der Ardennen-Stadt, unterhalb des Schlosses.

**DOMAINE MATHIS BASTIAN**  
LUXEMBOURG

[www.mathisbastian.lu](http://www.mathisbastian.lu)  
Vins et crémant du Luxembourg  
Avec toutes nos félicitations!

**Eurobel Luxembourg sprl**  
Fournisseur des Chefs  
**Mustapha Belfakiri**

Rue de la Drève 20  
Zoning Batogne 2  
Tél. 00352 691 32 27 44  
belfakiri@hotmail.com

**concept**  
INTERIOR DESIGN

9, Rue de Drinklange  
9911 Troisvierges  
Tel.: 26957444  
info@concept.lu

**Gärtnerei  
Jardinerie**

**DE GRENGE  
MÄNNCHEN**

17, rue de Diekirch  
L-7561 Medernach  
Tel.: 26 87 65 20  
Fax: 26 87 65 21  
dgm@pt.lu

**Usträicherbetrieb  
Ludes**

KOMPETENZ in Sachen Farbe!

L-9261 DIEKIRCH  
Tel. 80 96 19  
[www.ludes.lu](http://www.ludes.lu)

Wir gratulieren zum 100 jährigen Bestehen

**LA PROVENCAL**

vosre garant de qualité depuis 1969  
[www.provencal.lu](http://www.provencal.lu)

L'adresse des chefs

100 Jahre „Hôtel du Commerce“ in Clerf

# Zum 100. Geburtstag ein neues Restaurant

Neu, schick und gastronomisch ausgerichtet: „La Table de Clervaux“

TEXT: MARCEL BURMER

Das „Hôtel du Commerce“ in Clerf feiert in diesen Tagen seinen hundertsten Geburtstag. Auf den folgenden Seiten stellen wir das Hotel und seine Geschichte vor. Und das neue Restaurant „La Table de Clervaux“, das zum Geburtstag eröffnet wird.

Der Name ist neu, ebenso wie das Design. Vor der Renovierung trug das Restaurant „La Table de Clervaux“ den Namen „L'Ecu-reuil“, das demnach jetzt Geschichte ist. Die Familie Gindt vertraute die Neugestaltung dem Innenarchitekten Guido Keller an, der die Gemäuer entstaubte und das neue Design sehr modern gestaltete. Das Restaurant ist echt schick geworden, es wirkt durch seine moderne Art einladend und nicht überladen. Riesige Schwarz-Weiß-Fotos von Bernard Pfeiffer und Wandspiegel kontrastieren mit dem bräunlichen und gelb-weißen Interieur, das von Holz dominierte Mobiliar ist elegant und passt sich an das Ambiente an.

**Eine Speisekarte voller Klassiker**

Kulinarisch bietet das Restaurant „La Table de Clervaux“ seinen Gästen vor allem französisch inspirierte Küche. „Altbekanntes wahren und neue Reize schaffen“, so umschreibt Jean-Claude Gindt die Karte des Restaurants, das insgesamt 75 Gästen Platz bietet. Die Karte sprießt von Spezialitäten, die man sofort probieren möchte. Das fängt schon bei den Suppen an: Cappuccino de butternut aux épices et huile de truffes, Bisque de homard au cognac ... Bei den Vorspeisen



Die stolzen Hotelbesitzer: Die Familie Gindt-Mack.

setzt der Küchenchef auf Klassiker wie die „Quiche Lorraine“ oder der Räucherlachs, und die „Salade César“ oder der Scampi-Salat fehlen natürlich nicht. Überhaupt sind Scampi eine Spezialität des Hauses, denn sie werden in vier weiteren Variationen angeboten. Die Fischkarte wird durch drei Forellen-Zubereitungen ergänzt, und auf der Fleischkarte findet der Gast traditionelle Highlights wie Cornon Bleu, Entenbrust, Königin-pastete, Tournedos, Tagliata und auch das eher selten angebotene Kalbsbries. Hervorzuheben sind auch die vegetarischen Gerichte, die zudem als Menü angeboten werden.

**Topadresse auch für Feste und Veranstaltungen**

Selbstverständlich werden im Restaurant nicht nur die Hotelgäste serviert: Wie gewohnt sind auch alle anderen Freunde kulinarischer Leckereien willkommen. Das Restaurant steht auch für private Feste zur Verfügung – auf Wunsch auch „ganz exklusiv“: abgetrennte Räume für „Private Dining“, Feiern und Veranstaltungen können auf Anfrage eingerichtet werden.

Für größere Veranstaltungen bis 120 Personen kann weiterhin

der große Saal des Restaurants „Niveno“ gebucht werden, das im Jahr 2014 eingeführt wurde und sich seither großer Beliebtheit erfreut.

**Das Drei-Sterne-Superior im Herzen Clerfs**

Das „Hôtel du Commerce“ bietet seinen Gästen jede Menge Annehmlichkeiten und attraktive Wellness- und Fitnessangebote. Vor kurzem wurde es mit der Klassifizierung 3 Sterne Superior ausgezeichnet.

Die 3 Sterne Superior entsprechen den Kriterien der neuen europäischen Einstufung von Hotelbetrieben, die von der 2009 gegründeten „Hotelstars Union“ betreut wird.

Sie steht unter der Schirmherrschaft des europäischen Dachverbands für Hotels, Restaurants und Cafés (HOTREC), die „Hotelstars Union“ wurde im Jahr 2009 gegründet. Die Klassifizierung ist freiwillig, aber die Stärke der Klassifizierung „hotelstars.eu“ sind die einheitlichen, überall geltenden Kriterien und Richtlinien sowie die zuverlässige Prüfung.

**Moderne Zimmer, in verschiedenen Kategorien**

Die 48 Zimmer sind modern eingerichtet, und in verschiedene Kategorien eingeteilt: Klassisch, Doppelzimmer Superior und die 32 Quadratmeter große Junior-Suite mit Jacuzzi. Diese Suite ist ausgestattet mit einer Jacuzzi-Wanne, LCD-Fernseher, Sitzzecke, Bademänteln, einer Minibar, einem Safe sowie einem Badezimmer mit Bad, WC und Haartrockner. Gratis ist auch für alle Hotelgäste die Benutzung des Hallen-Schwimmbades mit Gegen-



Die Schwarzweißfotos von Bernard Pfeiffer und Wandspiegel kontrastieren mit dem bräunlichen und gelb-weißen Interieur, das von Holz dominierte Mobiliar ist elegant und passt sich an das Ambiente an.



Auf der Karte findet der Gast traditionelle Highlights.



Der entspannende Wellnessbereich ist mit Sauna, Infrarotkabine, Dampfbad und Jacuzzi ausgestattet.

stromanlage, der Dachterrasse sowie der Sauna- und Fitnessbereich.

Zur weiteren Ausstattung gehören ein Aufzug, ein Konferenzraum für bis zu 60 Personen, ein kleiner Spielplatz für Kinder, Gratisparkplätze hinter dem Hotel. Übrigens ist es erlaubt, Haustiere im Zimmer unterzubringen.

**Wellness, Beauty und viele Pauschalangebote**

Der Wellnessbereich ist mit Sauna, Infrarotkabine, Dampfbad, und Jacuzzi ausgestattet. Eine beson-

dere Attraktion ist das „Beauty Center Fleur de Lys“, das von donnerstags bis samstags betrieben wird. Hier können die Gäste unter einem großen Angebot von Behandlungen auswählen wie Aromabad mit Lichttherapie, Gesichtspflege, Tiefenreinigung mit Vapozone, Peeling und Epilieren der Augenbrauen, Gesichtsmas-

sage, Massage von Hals und Dekolleté, Maniküre, Fußmassage und Haarentfernung.

Und das breit gefächerte Outdoorprogramm in der malerischen Region sowie die kulturellen Highlights, wie die permanente Ausstellung „Family of Man“ im Schloss von Clerf, sind echte Publikumsmagnete.

**„100 Joer – 100 Präisser“**

**Zu gewinnen: Wochenende mit Halbpension und Übernachtung, Massagen, Gutscheine fürs Restaurant oder Flaschen Wein. Füllen Sie dafür den Fragebogen im Restaurant des Hotels aus. Viel Glück!**



Kulinarisch bietet das Restaurant „La Table de Clervaux“ seinen Gästen vor allem französisch inspirierte Küche.



Die modernen Zimmer wurden frisch renoviert.

**beton-weber.lu**

DANK an **HOTEL DU COMMERCE** für das entgegengebrachte Vertrauen in unser Unternehmen.

**LEUFGEN** MÖBEL NACH MAß UND INNENAUSBAU

Route d'Asselborn 76  
L-9907 TROISVIERGES  
☎ +352 26 90 64  
[www.leufgen.lu](http://www.leufgen.lu)  
info@leufgen.com

Maison 3B • L-9765 Mecher / Clervaux  
T: +352 92 91 92 1 • [info@hausundtechnik.lu](mailto:info@hausundtechnik.lu)  
[www.hausundtechnik.lu](http://www.hausundtechnik.lu)

**HAUS & TECHNIK**  
energy

Ihr Wärmespezialist mit dem Wohlfühlfaktor

**L&R KOX**

DOMAINE LAURENT & RITA KOX  
6A, RUE DES PRÉS  
L-5561 REMICH  
T. (+352) 23 69 84 94  
F. (+352) 23 69 81 01  
KOX@PT.LU  
DOMAINEKOX.LU

**DELICLIM s.à.r.l.**  
Climatisation, réfrigération & pompe à chaleur.

POLONI VITTORIO GERANT  
Maison 107  
L-9960 HOFFELT  
LUXEMBOURG

Téléphone: 00352 94 93 82  
Télécopie: 00352 26 91 45 61  
GSM: 691 94 93 82  
Messagerie: deliclim@pt.lu

**fenster MERSCH**

Maison 2A L-9641 Brachtenbach  
[www.fenstermersch.lu](http://www.fenstermersch.lu)

ENERGIE FÜR ZUKUNFT  
MADE IN LUXEMBOURG

**TOITURE du NORD s.a.**

WINCRANGE – Tél. 99 44 66-1  
[www.toituredunord.lu](http://www.toituredunord.lu)