

**Kachkéiskroketten** 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 Médaillons 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***Kallefsschnitzel „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** <sup>7</sup>

6.00 €

Potage du Jour  
*Soep van de dag*

### **Tomatenzopp** <sup>7</sup>

6.00 €

Crème de Tomates  
*Tomatensoep*

### **Botternoss Cappuchino mat Gewierzer an Trüffelleeg** <sup>5 7</sup>

8.00 €

Le Cappuccino de Butternut aux Epices et Huile de Truffes  
*Butternutcappuccino met specerijen en truffelolie*

### **Bouneschlupp mat Mettwurst vum Hemmerhaff** <sup>2 5 7 9</sup>

8.50 €

Potage aux Haricots Verts et Mettwurst „Facon Luxembourgeoise“  
*Soep van speziebonen en luxemburgse worst*

### **Feschzopp nom Daniel sengem Rezept** <sup>2 4 14</sup>

9.50 €

Soupe de poissons „facon Daniel“  
*Vissoep*



## Entrées - Voorgerechten

**Gebaakene Lëtzebuerger Brie vun der „Fair Mellech“ mat Airellen** <sup>1 2 5</sup>  **14.50 €**

Le Fromage Brie Luxembourgeois frit aux Airelles

*Gebakken Luxemburgse Briekaas met veenbessen*

**Kachkéiskroketter** <sup>1 3 5 7</sup>  **12.50 €**

Les croquettes de concoillotte

*Kroketter van cancoillotte kaas*

**Réi a Gekachten Haam aus dem Eisleck** <sup>3 5 6 9 10</sup> **14.00 €**

Les 2 Jambons des Ardennes

*Ardenner Ham*

**Geräächerten Salem mat Toastbrout** <sup>2 3 4 6</sup> **14.50 €**

Le Saumon Fumé sur Toast

*Gerookte zalm op Toast*

**Geräächerten Salem mat Gravlax a Schwedeschem Broud** <sup>2 3 4 6</sup> **16.00 €**

Le Duo de Saumon Fumé & Gravlax avec son Pain Suédois

*Duo van gerookte zalm & Gravlax met zweeds brood*

**Saint-Jacques um Bliederdeeg mat „Provençale“ zooss** <sup>1 2 7</sup> **17.00 €**

Le Feuilleté de Saint-Jacques à la Provençale

*Sint-Jacobsschelpen in bladerdeeg „Provençale“*

**Scampiscasserolle mat Knuewelek** <sup>2 4 5 6</sup> **16.00 €**

La Cocotte de Scampis à l'Ail

*Scampis met Knoflook*

**6 oder 12 Schleeken am Kreiderbotter** <sup>7 14</sup> **10.00 € / 16.00 €**

Les Escargots de Bourgogne à l'Ail

*Borgondische slakken met knoflook*

**Zalot mat Geessekéiss op Toastbrout mat Lëtzebuerger Hunneg** <sup>1 7 10</sup>  **14.50 €**

La Salade au Chèvre Chaud sur Toast au Miel Luxembourgeois

*Salade met warme geitenkaas op toast en luxemburgse honing*

## Viande - Vleesgerechten

**Cordon Bleu mat Champignonszooss** <sup>1 3 7</sup> ..... **25.00 €**  
Le Cordon Bleu à la Crème Champignons  
*Cordon Bleu met Champignonsaus*

**Kalefspujel** <sup>1 5 7</sup> ..... **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** <sup>8</sup> ..... **27.00 €**  
Le Magret de Canard aux Pommes  
*Eendenborst met appel saus*

**Ham, Fritten an Zalot** <sup>3 5 6 9 10</sup> ..... **19.50 €**  
Le Jambon Cru et Cuit, Frites et Salade  
*Ham, Friet en Sla*

**Paschtéit** <sup>1 7 9</sup> ..... **18.00 €**  
La Bouché é la Reine  
*Koninginnepasteitje*

**Tagliata vum Rand mat Rucola, Parmesan an Trüffelueleg** <sup>5 7</sup> ..... **24.50 €**  
La Tagliata de Boeuf, roquette, parmesan & Huile de Truffes  
*Tagliata van het rund, rucola, parmesan en truffelolie*

**Ibérish Côte à l'Os 300 g** <sup>5</sup> ..... **29.00 €**  
La Côte à l'Os de Porc Ibérique  
*T-Bone Steak van Iberisch lendestuk*

**Argentinesch Entrecote** \* <sup>5</sup> ..... **27.00 €**  
L'Entrecôte Argentine  
*Argentinische Entrecote*

**Rendsfilet** \* <sup>5</sup> ..... **30.00 €**  
Le Tournedos  
*Biefstuk van de haas*

\* Crème champignons, sauce poivre, sauce roquefort, Beurre Maître d'hôtel <sup>1 5 7 9</sup>

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

## Burgers

**Clärrwer Burger mat Kachkéis an Speck** <sup>1 3 5 10</sup> 19.00 €

Spécial Clervaux Burger avec du fromage concoillotte

*Speciaal Clervaux Burger met concoillotte kaas en spek*

**Kéisburger** <sup>1 3 5 10</sup> 18.00 €

Cheeseburger

*Burger met kaas*

**Speckburger** <sup>1 3 5 10</sup> 18.50 €

Bacon Burger

*Burger met Spek*

## Menu Végétarien / Vegetarisch menu

**Gebaakene Lëtzebuerger Brie vun der „Fair Mellech“ mat Airellen** <sup>1 2</sup> 26.00 €

Le Fromage Brie Luxembourgeois frit aux Airelles

*Gebakken Luxemburgse Briekaas met veenbessen*

*Oder / ou / of*

**Marinéierten Champignons carpaccio** <sup>5 6</sup>

Le Carpaccio de Champignons Frais Marinés

*Champignons Carpaccio*

\*\*\*\*\*

**Hausgemaachten Geméislasagne** <sup>1</sup>

La Lasagne aux Légumes „Maison“

*Groentenlasagne van het huis*

*Oder / ou / of*

**Raviolis mat 4 Zorten Kéis** <sup>1 7</sup>

Les Raviolis aux 4 Fromages

*Raviolis met 4 soorten kaas*

## Poissons - Visgerechten

**Salem mat Rieslingzooss** <sup>1 4 7 9 12</sup> ..... **22.50 €**

Le Filet de Saumon au Riesling

*Zalm met Rieslingsaus*

**Sole Belle Meunière** <sup>1 4 5 7</sup> ..... **30.00 €**

La Sole Belle Meunière

*Zeetong „belle meunière“*

**Gambas „Façon Chef“** <sup>5 7</sup> ..... **25.00 €**

Les Gambas du Chef

*Gambas van de Chef*

**Cabillaudfilet mat Remoulade** <sup>1 4 5 10</sup> ..... **26.00 €**

Le Filet de Cabillaud, sauce Remoulade

*Kabeljauwfilets met remouladesaus*

**Forell / La truite / Forel**

à la Meunière <sup>1 4 7 8</sup> ..... **15.00 €**

mat Mandelen / aux amandes / met amandelen <sup>1 4 7 8</sup> ..... **16.00 €**

no Letzebuurger Rezept / à la luxembourgeoise / luxemburgse wijze <sup>1 4 7 9 12</sup> ..... **17.50 €**

**Scampi'en / Les scampis / Scampis**

vum chef / façon du chef / van het huis <sup>2 4 5 7</sup> ..... **21.00 €**

mat Knuewelek / à l'Ail / met knoflook <sup>2 5 7</sup> ..... **21.00 €**

à la provençale <sup>2 5 7</sup> ..... **21.00 €**

mat Tagliatell Nuddelen /aux tagliatelles / met tagliatelle <sup>1 2 5 7</sup> ..... **21.00 €**

All eis Feschplat'en gin zervéiert mat 2 Geméiszsorzen 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.

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

**Potage du Jour** <sup>7 9</sup>

**10.00 €**

\*\*\*\*\*

**Poisson pané „Maison“** <sup>1 3 4</sup>

*oder / ou / of*

**Hamburger** <sup>1 5</sup>

*oder / ou / of*

**Chicken Nuggets** <sup>1 3 5</sup>

*oder / ou / of*

**Bouchée à la Reine** <sup>1 7 9</sup>

\*\*\*\*\*

**Glace 2 Boules** <sup>3 7</sup>

*oder / ou / of*

**Mousse au Chocolat** <sup>3 7</sup>



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

<sup>6</sup> Soja <sup>7</sup> Lait (Milch) <sup>8</sup> Fruits de coque (Schalenfrüchten) <sup>9</sup> Céleri (Sellerie)

<sup>10</sup> Moutarde (Senf) <sup>11</sup> Graines de sésame (Sesamsamen) <sup>12</sup> Anhydride sulfureux (Schwefeldioxid)

<sup>13</sup> Lupin (Lupine) <sup>14</sup> Mollusques (Mollusken)



## Desserts - Nagerechten

**Dame Blanche** <sup>3 7</sup> ..... **8.50 €**  
La Dame Blanche revisité  
Vanille-Ijs met warme Chocolade

**Vanille's Glace mat waarmen Hambier** <sup>3 7</sup> ..... **8.00 €**  
La Glace Vanille aux Framboises Chaudes  
*Vanille-Ijs met warme frambozen*

**Crème Brûlée** <sup>3</sup> ..... **8.50 €**  
La Crème Brûlée  
*Crème brûlée*

**Groussen Dessertsteller (5 zorten)** <sup>3 7</sup> ..... **11.00 €**  
L'Assiette Gourmande (5 sortes)  
Dessertbord (5 soorten)

**Weiss & Brong Schoklasmousse** <sup>3 7</sup> ..... **8.50 €**  
Le Duo de mousse au Chocolat  
*2 kleuren chocolademousse*

**Spékuloos Tiramisu** <sup>1 3 7</sup> ..... **8.50 €**  
Le Tiramisu au spéculoos  
*Tiramisu met speculaas*

**Trilogie vun Sorbet** ..... **7.50 €**  
Le Trio de Sorbet  
*3 soorten sorbet ijs*

**Schokolastréinen mat 2 Zorten Glace** <sup>3</sup> ..... **9.50 €**  
Les Larmes de Chocolat aux 2 Parfaits  
*Chocoladetränen met 2 soorten ijs*

**Elsässer Äppeltaart mat Vanille's Glace** <sup>1 3 7</sup> ..... **8.50 €**  
La Tarte aux Pommes Alsacienne avec sa Glace Vanille  
*Elzassische appeltaart met Vanilleijs*

**Mont-Blanc – Kastaniencrème** <sup>3 7</sup> ..... **8.00 €**  
La Tartelette Mont-Blanc – Crème de maron, Chantilly et Gelé de Groseilles  
*Elzasser appeltaart met Vanilleijs*