

La Table de Clervaux

RESTAURANT

UNSERE SUPPEN

Soepen

Tagessuppe 7,50 €
Soep van de dag 7 9

Brennesselsuppe 7,50 €
Brandnetelsoep 7

Französische Fischsuppe mit 12,50 €
Knoblauchcrème und Brotcroûtons
Vissoep van de chef, Zuid-Frankrijk manier 2 4 14

UNSERE SALATE

De Salades

Salat mit luxemburger Ziegenkäse 19,50 €
und Toast mit Honig
Warme geitenkaassalade op
luxemburge honigtoast 17 10

"Caesarsalat" mit knusprig gebratenem 22,50 €
Geflügel und Parmesan
Knokante Kip Caesar Salade 15 6

Salat mit gegrillten Scampi und Dill 23,50 €
aus unserem Garten
Salade van gegrilde scampi en dille
uit eigen tuin 23 4 6

"Eislecker" Salat mit Schinken, Speck, 23,50 €
Ei, Brotcroûtons und Kartoffeln
Ardense Salade 13 6 7 10

Salat mit geräuchertem Lachs, 24,50 €
Entenbrust, Scampi, Schinken und Pastete
Land en Zee Salade 23 4 6 7 10

Empfehlung des Küchenchefs

Spiess mit Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
AM TISCH mit Cognac flambiert serviert mit
Tagliatelle und Gemüse
Spies van Tijgergarnalen en Sint-Jacobsschelpen
geflambeerd met cognac voor je ogen Tagliatelle
met groenten 1 2 3 4

UNSERE VORSPEISEN

De Voorgerechten

Gemischte "Eisleker" Vorspeisenplatte 17,50 €
mit Fleischsalat, Ardenner Schinken und
Rieslingpastete
Op houten plank -Ardense ham, Pâté met
Riesling, en vleessalade 15 6

Geräucherter Lachs und Gravlox 18,50 €
an schwedischem Brot
Het Duo van gerookte zalm en
Gravlox met zweeds brood 23 4 6

Krokette gefüllt mit Kochkäse 14,50 €
Kaaskrokette op zijn luxemburgse wijze 13 5 7

Jakobsmuscheln im Blätterteig 18,50 €
mit Currysosse
Het Sint-Jaques bladerdeeg met kerrieroom 12 7

Im Fadenteig (Kadayif) gebratene Scampi 16,00 €
mit Mangososse
Krokante Scampi's in kadaif-jurk, Mangosaus 12 3 4 5 7

6 oder 12 Schnecken 11,00 € / 17,00 €
in Knoblauchbutter
6 of 12 Bordeauxslakken met knoflook 7 14

UNSERE FISCHGERICHTE

De Vis

Lachsschnitte und Scampi 26,50 €
mit Hummersosse 14 7 8 9 12
Duo van Zalm en Scampi, kreeftensaus

Gebratene Lachsforelle aus dem 29,00 €
"Eislek" mit Rieslingssosse
"Eisleck" Zalmforelfilet met Rieslingsaus 4 5 7

Gemischter Fischsteller mit 31,00 €
Sauerampfersosse
Visserbord, zuringaus 2 3 4 10

Scampi / De Scampi's
- nach Art des Küchenchefs / Van de Chef 2 4 5 7 23,00 €
- mit Knoblauch / Met knoflook 2 5 7 23,00 €
- mit Tagliatelle / Met tagliatelle 12 5 7 25,00 €



www.latabledeclervaux.lu

UNSERE FLEISCHGERICHTE

Vlees

Cordon Bleu vom Kalb mit 28,00 €
Bio Champignon vom "Knapphaff"
Kalfs Cordon Bleu met biologische
paddestoelen van de "Knapphaff" 13 7

Kalbsbries nach Art des Küchenchefs 31,00 €
De zwezerik op de manier van de Chef 15 7

Kalbskotelett +/- 400gr mit Portweinsosse 31,50 €
De kalfsrip +/- 400 gr met zijn portsap 5

Lammkeule geschmort 26,00 €
in luxemburger Bier un Honig
Lamsschenkel gekookt op lage tempertuur
gestoofd met honig en luxemburgs bier 13 5 6 9 10

Königinnenpastete gefüllt mit Geflügel 24,00 €
vom "Meyrishaff"
Koniginnepasteitje met kip van de "Meyrishaff" 17 9

Tagliata vom Rind mit Rucola, 29,00 €
Parmesan und Pesto
Beef Tagliata, rucola, Parmezaan & Pesto 5 7

Entrecôte aus Irland 29,50 €
Prime ierse Entrecôte 5 *

Rinderfilet 34,50 €
Tournedos 5 *

Carpaccio von luxemburgischen 23,50 €
Limousinrind mit Rucola und Parmesan
Lokale rundercarpaccio, rucola, parmezaan en friet 5 7 9

* Pfeffersosse, Champignon Rahmsosse, Roquefortsosse, Kräuterbutter
Roomsous met paddenstoelen, Pepersaus, Roquefortsaus,
Portsap, Boter "Maître d'hôtel" 15 7 9

VEGETARISCHES MENU

Vegetarich Menu

31,90 €

Salat mit regionalem Ziegenkäse und Toast
Luxemburgse geitenkaassalade 13 5 7

Burger im Reibekuchen
Burger met aardappelpannenkoekjes 3 5

Suggesties van de chef

Vegetarische gerechten



UNSERE BURGER

Clervaux Burger mit Kochkäse 19,50 €
Clervaux Burger Speciaal met
luxemburgse kaas 13 5 10 11

Burger mit gegrilltem Lachs 22,50 €
Burger met gegrilde zalm en rouillesaus
13 4 5 10 11

Tofuburger mit Wassermelone 18,50 €
Burger met gerookte tofu en watermelon 16 7 11

UNSERE NACHSPEISEN

De Nagerechten

Vanilleeis mit warmer Schokoladensosse 8,50 €
De witte dame (dame blanche) 3 7

Windbeutel mit Pistazieneis und 10,50 €
warmer Schokoladensosse
Profiterolles met pistache roomijs
en warme chocolade 3 7

Gebrannte Vanillecrème mit Spekulatius 14,50 €
und Honig
Crème brûlée met Speculoos en honig 13 7

Dessertvariation mit einer Tasse Kaffee 14,50 €
Het gourmetboek (5 soorten)
met een kopje koffie

Himbeer-Mascarponecrème 9,00 €
Frambozen mascarpone crème 13 7

Hausgemachtes Mangoparfait 9,50 €
Huisgemaakte Mangoijsparfait 3 7

Dreierlei Sorbeteis 8,50 €
Het Sorbet-Trio 3 7

Weisse "Mousse au Chocolat" mit 9,50 €
abgeriebener Limonenschale
Witte Chocodemousse met limoenschil 3 7

Luxemburger "Apfeltarte" mit Vanilleeis 9,00 €
Appeltaart in luxemburgse stijl met vanille-ijs 13 7

Regionaler Käseteller 14,50 €
Bord lokale kaas 3

Mail : info@latabledeclervaux.lu

Tél. : (+352) 92 10 32