

## Menu „La Table de Clervaux“

37.00

### **Kachkéiskrocketten** 1 3 5 7

Les croquettes de concoillotte  
Krocketten 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 dArdennes  
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

### **Rendsbäckelcher mat enger Letzebuerger Béierzoos** 1 5 9 10

La Joue de Boeuf à la Bière Luxembourgeoise  
Rundvleeswangen op zijn Luxemburgse Wijze

\*\*\*\*\*

### **Hausgemaachten Äppeltaart** 1 3 7

La Tarte aux Pommes „Maison“  
Äppeltaart van het huis

oder / ou / of

### **Tiramisu mat Limoncello** 1 3 7

Le Tiramisu au Limoncello  
Tiramisu met Limoncello

oder / ou / of

### **Weiss a Brong Schoklasmousse** 3 7

Les 2 Mousses au Chocolat  
Witte en bruine chocolademousse


## Potages - Soepen

<b>Zopp vum Daag</b> <sup>7 9</sup> 	<b>6.00 €</b>
Potage du Jour Soep van de dag	
<b>Tomatenzopp</b> <sup>1 5 9</sup> 	<b>7.00 €</b>
La soupe aux tomates Tomatensoep	
<b>Botternoss Cappuchino mat Gewierzer an Trüffelueleg</b> <sup>5 7</sup> 	<b>8.00 €</b>
Le Cappuccino de Butternut aux Epices et Huile de Truffles Butternutcappuccino met specerijen en truffelolie	
<b>Kiermeszopp mat Vermicelle</b> <sup>5 9</sup>	<b>8.50 €</b>
Le Consommé Vermicelle  Rundvleesconsommé Vermicelli	
<b>Feschzopp nom Daniel sengem Rezept</b> <sup>2 4 14</sup>	<b>9.50 €</b>
Soupe de poissons „façon Daniel“ Vissoep	

Sou schmaacht  
**Lëtzebuerg**

Savourez le Luxembourg

## Entrées - Voorgerechten

**Zalot mat Grëmmlichter Geessekéis a Lëtzebuenger Hunneg** <sup>1 7 10</sup>  **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, Feierstengszalot a Rieslingspaschteit** <sup>1 5 6 9</sup> **16.50 €**  
Jambon d'Ardennes, Paté Riesling 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** <sup>2 3 4 6</sup> **16.50 €**  
Le Duo de Saumon Fumé & Gravlax avec son Pain Suédois  
*Duo van gerookte zalm & Gravlax met zweeds brood*

**Mat Sésame paneierte Saumon** <sup>1 2 3 5 9 10 11</sup> **16.50 €**  
L'Escalope de Saumon pané au Sésame  
*Met sésame gepaneerde zalmlapje*

**Kachkéiskroketter** <sup>1 3 5 7</sup>  **12.50 €**  
Les croquettes de concoillotte  
*Kroketter van cancoillotte kaas*



**Saint-Jacques um Bliederdeeg mat „Provençale“ zooss** <sup>1 2 7</sup> **17.50 €**  
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*

## Viande - Vleesgerechten

<b>Kallef's Cordon Bleu mat Champignonszooss</b> <sup>1 3 7</sup>		<b>26.00 €</b>
Le Cordon Bleu de Veau à la Crème Champignons <i>Cordon Bleu met Champignonsaus</i>		
<b>Kalefspujel</b> <sup>1 5 7</sup>	<b>Rezept seit 30 Jo'er onverännert recette inchangé depuis 30 ans recept sinds 30 jaar ongewijzigd</b>	<b>27.00 €</b>
Le Ris de Veau „façon du Chef“ <i>Zwezerik van de chef</i>		
<b>Int'en Broscht mat Äppelzooss</b> <sup>8</sup>		<b>26.50 €</b>
Le Magret de Canard aux Pommes <i>Eendenborst met appel saus</i>		
<b>Fierkelshämmchen mat Letzebuenger Moschterdzooss</b> <sup>3 5 6 9 10</sup>		<b>25.00 €</b>
Le Jambonneau de Porcelet à la Moutarde Luxembourgeoise <i>Biggenham met Luxemburgse Mosterdsaus</i>		
<b>Paschtéit mat Poulet vum Meyrishaff</b> <sup>1 7 9</sup>		<b>19.00 €</b>
La Bouché la Reine <i>Koninginnepasteitje</i>		
<b>Tagliata vum Rand mat Rucola, Parmesan an Trüffelueleg</b> <sup>5 7</sup>		<b>26.00 €</b>
La Tagliata de Boeuf, roquette, parmesan & Huile de Truffes <i>Tagliata van het rund, rucola, parmesan en truffelolie</i>		
<b>Argentinesch Entrecote</b> * <sup>5</sup>		<b>29.00 €</b>
L'Entrecôte Argentine <i>Argentinische Entrecote</i>		
<b>Rendsfilet</b> * <sup>5</sup>		<b>33.00 €</b>
Le Tournedos <i>Biefstuk van de haas</i>		

\* 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

## Poissons - Visgerechten

**Salem mat Rieslingzooss** <sup>1 4 7 9 12</sup> ..... **24.50 €**  
Le Filet de Saumon au Riesling  
*Zalm met Rieslingsaus*

**Sole Belle Meunière** <sup>1 4 5 7</sup> ..... **34.00 €**  
La Sole Belle Meunière  
*Zeetong „belle meunière“*

**Gambas „Façon Chef“** <sup>5 7</sup> ..... **26.00 €**  
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*

**Scampi'en / Les scampis / Scampis**  
vum chef / façon du chef / van het huis <sup>2 4 5 7</sup> ..... **22.00 €**  
mat Knuewelek / à l'Ail / met knoflook <sup>2 5 7</sup> ..... **22.00 €**  
mat Tagliatell Nuddelen /aux tagliatelles / met tagliatelle <sup>1 2 5 7</sup> ..... **24.00 €**

**Dem Fëscher sein gudden Maufel “à la Marseillaise”** <sup>1 2 4 5 9 10</sup> ..... **29.50 €**  
La Marmite du Pêcheur à la Marseillaise, sauce Rouille et Croûtons  
*Visstoofpanetje “à la marseillaise”*

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.

## Black Angus Burger vum Haff Schlechter

Sou schmaacht  
Lëtzebuerg  
Service à la clientèle

### **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

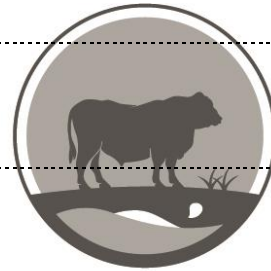
Cheeseburger  
*Burger met kaas*

18.00 €

### **Speckburger** 1 3 5 10

Bacon Burger  
*Burger met Spek*

18.50 €



**BLACK ANGUS**  
VAM HAFF SCHLECHTER

## Menu Végétarien / Vegetarisch menu ✓

### **Kachkéiskroketten** 1 3 5 7 ✓

Les croquettes de concoillotte  
*Kroketten van cancoillotte kaas*

Sou schmaacht  
Lëtzebuerg  
Service à la clientèle

26.00 €

\*\*\*\*\*

### **Hausgemaachten Geméislasagne** 1

La Lasagne aux Légumes „Maison“  
*Groentenlasagne van het huis*

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

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

10.00 €

\*\*\*\*\*

**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

<b>Dame Blanche</b> <sup>3 7</sup>	<b>8.50 €</b>
La Dame Blanche Vanille-Ijs met warme Chocolade	
<b>Vanille's Glace mat waarmen Hambier</b> <sup>3 7</sup>	<b>8.50 €</b>
La Glace Vanille aux Framboises Chaudes Vanille-Ijs met warme frambozen	
<b>Crème Brûlée</b> <sup>3</sup>	<b>8.50 €</b>
La Crème Brûlée Crème brûlée	
<b>Groussen Dessertsteller (5 zorten)</b> <sup>3 7</sup>	<b>12.00 €</b>
L'Assiette Gourmande (5 sortes) Dessertbord (5 soorten)	
<b>Weiss &amp; Brong Schoklasmousse</b> <sup>3 7</sup>	<b>8.50 €</b>
Le Duo de mousse au Chocolat 2 kleuren chocolademousse	
<b>Tiramisu Limoncello</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>8.50 €</b>
Le Tiramisu au Limoncello Tiramisu met Limoncello	
<b>Hausgemaachten Parfait mat Hunneg vum Nico Hamen</b> <sup>3 7</sup>	<b>8.50 €</b>
Le Parfait glacé au Miel Honingparfait	
<b>Trilogie vun Sorbet</b>	<b>7.50 €</b>
Le Trio de Sorbet 3 soorten sorbet ijs	
<b>Moelleux mat brongem a weissem Schokla</b> <sup>3 7</sup>	<b>9.50 €</b>
Le Moelleux au Chocolat Noir au coeur Blanc Moelleux van chocolade	
<b>Elsässer Äppeltaart mat Vanille's Glace</b> <sup>1 3 7</sup>	<b>8.50 €</b>
La Tarte aux Pommes Alsacienne avec sa Glace Vanille Elzassische appeltaart met Vanilleijs	