

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 letzebuerger Spécialitéiten, mee och eng raffinéiert franséisch Kichen.

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

All eis Hauptplat'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.



Les Entrées

Tomatenzopp mat Basilikum

10,50 €

Crème de Tomates au basilic

Tomatensoep met basilicum



Knapphaff'er Champignon'en

20,50 €

mat Grëmmlichter Geesekéis am knuspregen Mantel

Le Croustillant aux Champignons du Knapphaff

et Chèvre de Grümmscheid

Krokante brick gevuld met champignons en geitekaas



Scampi a Jakobsmuschel Kasserol

25,50 €

mat roudem Curry a Kokosnossmëllech

La cassolette de scampis et pétoncles

au curry rouge et lait de coco

Ovenschotel met scampi's, rode Curry en kokosmelk

Geräächerten Salem mat Gravlax, Wasabi Mousse

24,50 €

a Schwedeschem Broud

Le Duo de Saumon Fumé & Gravlax avec son Pain Suédois

Duo van gerookte zalm & Gravlax met zweeds brood

Schleeken am Bliederdeeg mat Knuewelek

19,50 €

Le Feuilleté d'Escargots de Bourgogne à l'Ail

Bourgondische slakken in blaaderdeeg met knoflook

* **Eisleker Holzbried mat Ardenner Ham,**

21,50 €

Pâté. Feierstengszalot a Rieslingspaschtheit

Jambon d'Ardennes, Pâté Riesling

et Salade de Viande sur planche de Bois

Ardenner Ham, pâté en rundvlees salade op en houten plank

* **Rëndscarapaccio vum Lëtzebuerger Limousin**

21,00 €

mat Rucola an Parmesan

Carpaccio de Boeuf du Terroir, Roquette et Parmesan

Garnaalcroquetten (2stuks)

* **Krevettenkroketten vun der Belger Plage**

20,50 €

Les croquettes de crevettes grises (2 pièces) , persil frit, citron

Garnaalcroquetten (2stuks)

* supplément Plat 7 €

Les Viandes

Kallef's Cordon Bleu gefëllt mat Hëpperdanger Këis 30,50 €
vum Schanckhaff a Champignonszoos vum Knapphaff

Le Cordon Bleu de Veau aux Champignons Bio du Knapphaff

Kalfs Cordon Bleu met Champignonsaus

Paschtéit, Friten an Zalot 25,00 €

La Bouché à la Reine, Frites Salade

Koninginnepasteitje met fritjes en salade

Wainzoossiss mat Moschterzoos (3 Steck) 25,00 €

Saucisse luxembourgeoise au Vin Blanc, purée et salade (3 pièces)

Luxemburgse worst met witte wijn, aardappelpuree en salade

Marineiert Rëppercher 26,50 €

Les Spare-Ribs de Porc marinés - 600g cuit à basse température

Gemarineerde Varkensspareribs

Int ´en Broscht, mat Hunneg an Thymian 33,00 €

Magret de canard rosé, petite réduction au miel et au thym

Eendenborst met honing en tijm

Argentinesch Entrecote 35,50 €

L'Entrecôte Argentine

Argentijnse Entrecote

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

Salm am knuspregem Mantel, 30,50 €

Poretten an zitronierten Botter

Le Croustillant de Saumon à la julienne de légumes

et embeurrée de poireaux, beurre blanc citronné

Krokante brick van zalm met julienne van groenten,

prei en witte citroenboter

Eisleker Forell mat Mandelen 24,50 €

La Truite aux Amandes

Forel met Amandelen

Cabillaud am Bouillon mat Äppelbalsamesseg 32,50 €

aus der Berdorfer Äppelkëscht

Le Pavé de Cabillaud au Bouillon de vinaigre balsamique

luxembourgeois à la pomme

Kabeljauw met appel balsamicoazijn bouillon

Les Poissons

Les Burgers

Cliärrwer Burger mat Kachkéis an Speck 24,50 €

Spécial Clervaux Burger avec cancoillotte et lard

Speciaal Clervaux Burger met regionale kaas en spek

Gromperen - Geesenburger 22,50 €

mat Kéiss vum Gillenhaff an Huneg vum Nico Hamen

Burger de galette de Pommes de Terre au Chèvre et Miel

Burger met aardappelkoekjes, geitenkaas en honing



Knusperege Poulet Burger 24,50 €

mat Hëpperdancer Kéis an Speck

Burger au Filet de Poulet croustillant, fromage et lard

Krokante kipburger met regionale kaas en spek

Hunnegséiss Geesekéiszalot 24,50 €

Salade au Chèvre Chaud sur Toast au Miel

Salade met Geitenkaas op luxemburgse honingtoast



Zalot mat Scampi an Orange 24,00 €

Salade de Scampis à l'Orange

Scampisalade met Sinaasappel

Cesarzalot mat knuspregem Poulet 24,50 €

Salade César au Poulet croustillant, déglacé au Noilly Prat

Krokante kip Caesar Salade

*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): 4,00 € p.p

Supplément Mayonnaise : 1,50 € p.p

Plats enfants (-12 ans)

Paschtéit mat Friten

17,50 €

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

Äppeltaart

La tarte aux Pommes
Appeltaart

**Am Fall vun Allergie oder Intoleranz zu bestëmmte
Produiten, froot eis speziell Allergenkaart.**

En cas d'allergie ou d'intolérance à certains produits,
n'hésitez pas à nous demander notre carte spéciale avec les
allergènes.

Bij allergie of intolerantie voor bepaalde producten, vraag
gerust naar onze speciale allergenenkaart.

Les Desserts

Dame Blanche mat warmen Schokela 10,50 €

La Dame Blanche au chocolat chaud

Vanille-Ijs met warme Chocolade

Tiramisu 11,50 €

Le Tiramisu "classique"

Tiramisu

Gebrannten Crème 11,90 €

La Crème brûlée

Crème Brûlée

Groussen Dessertsteller (5 soorten) mat enger Taas Kaffi 16,50 €

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

Het gourmetbord (5 soorten) met een kopje koffie

Moelleux mat Schokla a Vanillsglace 12,50 €

Le Moelleux au Chocolat avec sa Glace Vanille

Chocolademoelleux met vanille-ijs

Äppeltaart mat Birenkompott 11,50 €

La Tarte aux pommes à la compote de poires

Appeltaart met perencompote

Gefruere Cointreau-Parfait mat Hambircoulis 11,00 €

Le Parfait Cointreau au coulis de framboises

Cointreau parfait met frambozencoulis

Wäiss Schockela Mousse mat Spéculoos 11,50 €

La Mousse au chocolat blanc au spéculoos

Witte chocolademousse met speculoos

Kéisbriet 15,50 €

Assiette de fromages

Kaasbord

20
25

UPCOMING EVENTS

You Don't Want to Miss

8

May

MACDOUGAL

AKUSTIK TRIO

R.Giebels - R.Diederich - R.Port

19:30 Lounge 352

12

June

Blue Moose

ROCK, POP, BLUES

19:30 Lounge 352

25

September

Rey & the Soulcat

(Kid Colling)

19:30 Lounge 352

10

October

Tribute to Dire Straits

by Italian Dire Straits

19:00 Dinner & Show / 85 € p.p

7

November

Tribute to U2

by Pride, the belgian tribute band

19:00 Dinner & Show / 85 € p.p

05

December

Tribute to the Beatles

by the Menlove

19:00 Dinner & Show / 85 € p.p



INFOS: +352 921032

www.hotelducommerce.lu



À l'Address zu Aiert

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

La Table de Clervaux
Lounge
352

La Table de
Clervaux
RESTAURANT

