

Mir leen vill wärt op eng saisonal a régional Kichen.

Vun eisen traditionellen Gromperenkroketten, iwer d'Scampi'en bis hin zur weisser Schoklaasmousse probeieren mir an eiser Kichen alles selwer ze prepareiren. Dir fannt net nëmmen letzebuenger 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 scampis 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 scampis tot de witte chocoladenmousse, bijna alles is in onze restaurant 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

Fréijoers-Gromperenzopp mat Curry

Le Velouté de Pommes de Terre au Curry printanier
Lente-aardappelvelouté met curry

11,00 €



Eclair mat Krevette Mousse

mat hausgemachtem geräächertem Salem

l'Eclair salé, mousse de crevettes et saumon fumé Maison
Hartige éclair gevuld met luchtige garnalenmousse
en fijne gerookte zalm

24,50 €

**Hausgemaachte Pâté vum Chef,
marinéiert mat Crémant vum Domaine KOX**

La Terrine du Chef marinée au Crémant KOX
Huisgemaakte terrine van de chef, gemarineerd in Crémant KOX

21,50 €

Knuspereg Scampi-Nems mat enger Paprikacrème

Nems de Scampis à la crème de poivrons
Scampi-nems, begeleid door een romige paprikacrème

24,50 €

Champignons-Mousseline vum Knapphaff

La Mousseline de Champignons du "Knapphaff"
Fijne mousseline van champignons

19,50 €



* **Eisleker Holzbried mat Ardenner Ham,
Pâté. Feierstengszalot a Rieslingspaschteit**

Jambon d'Ardennes, Pâté Riesling, Terrine
et Salade de Viande sur planche de Bois
Ardenner Ham, pâté en rundvlees salade op en houten plank

22,00 €

* supplément plat: 7 €

Les Plats

Kallef's Cordon Bleu gefëllt mat Hëpperdancer Këis 32,50 €
vum Schanckhaff a Champignonszoos vum Knapphaff

Le Cordon Bleu de Veau aux Champignons Bio du Knapphaff

Kalfs Cordon Bleu met Champignonsaus

Duo vu braiséiertem Jarret & Marineierten Rëppercher 28,50 €

Le Duo de Jarret braisé & spare ribs

Duo van langzaam gegaarde schenkel en malse spareribs

Kallefsnieren mat Champignonen, 31,00 €
flambéiert mat Cognac

Les Rognons de Veau aux Champignons, flambé au Cognac

Kalfsniertjes met champignons, geflambeerd met cognac

Cliärrwer Burger mat Kachkéis an Speck 25,50 €

Spécial Clervaux Burger avec cancoillotte et lard

Speciaal Clervaux Burger met regionale kaas en spek

Letzebuergesch Entrecote 35,50 €

L'Entrecôte luxembourgeoise

Luxemburgse Entrecote

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

Gegrillte Salm mat enger Krustacéen-Bisque 31,50 €

Le Pavé de Saumon grillé à la bisque de crustacés

Gegrilde zalmsteak met een schaaldierenbisque

Ganz am Uewen gebake Dorade, 30,50 €
zerwéiert mat engem Zitroun-Péiterséilech-Botter

La Dorade entière au four, beurre de citron persillé

Gehele dorade in de oven bereid,

geserveerd met citroen-peterselieboter

Cesarzalot mat knuspregem Poulet 24,50 €

Salade César au Poulet croustillant, déglacé au Noilly Prat

Krokante kip Caesar Salade

Quinoa mat geräichertem Tofu 24,50 €

Le Quinoa au tofu fumé

Quinoa met geookte tofu



Plats enfants (-12 ans)

Gekachten Ham mat Fritten

19,00 €

Le Jambon cuit avec frites

Gekookte ham met frietjes

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

Äppel-Rabarbertaart

La tarte aux Pommes à la Rhubarbe

Appeltaart met rabarber

**Am Fall vun Allergie oder Intoleranz zu bestëmmte
Produiten, frot eis speziell Allergeenkaart.**

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

Hausgemaachten Tiramisu mat Pistazien 12,50 €

Le Tiramisu à la Pistache

Pistache-tiramisu

Dame Blanche mat warmen Schokola 12,50 €

La Dame Blanche au chocolat chaud

Vanille-Ijs met warme Chocolade

Groussen Dessertsteller (5 sorten) mat enger Taas Kaffi 17,50 €

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

Het gourmetbord (5 soorten) met een kopje koffie

Äppel-Rabarbertaart mat Vanilleglace 12,50 €

La Tarte aux pommes et Rhubarbe avec sa Glace Vanille

Appeltaart met rabarber en vanille-ijs

Gefruere Parfait Grand-Marnier 12,50 €

Le Parfait Glacé au Grand Marnier

Grand Marnier-ijsparfait

Duo vu Schockelas-Mousse 12,50 €

Les 2 Mousse au Chocolat

Duo van chocolademousse

Kéisbriet 16,50 €

Assiette de fromages

Kaasbord



Aperitifs

Bacardi - Batida ★	6.50
Blue Caraçao ★	6.50
Campari - Cynar - Gancia ★	6.50
Coupe Crémant Domaine KOX	7.50
Kir (Vin blanc & Cassis)	6.50
Kir Royal (Crémant & Cassis)	9.00
Martini blanc / rouge ★	6.50
Passoa / Pisang / Safari ★	6.50
Picon bière / vin blanc	7.00
Pineau de Charentes	6.00
Porto blanc / rouge	6.50
Ricard	7.00
Opyos Pastis de Luxembourg	9.00
Sherry Sandeman	6.00
Vodka Smirnoff ★	6.50
Batida de Coco ★	6.50
Hugo	10.50

(Crémant, Eau gazeuse, sirop de sureau, limettes)

Apérol Spritz	9.50
---------------	------

(Crémant, Eau gazeuse, Aperol)

Limoncello Spritz	9.50
-------------------	------

Aperitifs 0,0 %

Crodino ★	5.50
Pisang Orange	7.50
Campari Orange	7.50
Gin 0,0 Tonic	9.50

Accompagnements: ★

Jus de fruits, Coca-Cola, Sprite	3.50
Classic Tonic, Bitter Lemon	3.50
Viva, Rosport Classic	3.00

Digestifs (4cl)

Calvados	7.50
Cognac	9.50
Cognac - Remy Martin	14.50
Grappa	7.50
Jägermeister	6.50
Marc de Bourgogne	6.50

Eau de Vie Distillerie Diedenacker

Framboise / Quetsch /	7.00
Mirabelle / Kirsch	7.00
Vieille Prune	7.00
Poire Williams	8.00
Marc de Gewürtztraminer	8.00
Hunnegdrëpp	6.50

Liqueurs (4cl)

Amaretto Di Saronno	7.00
Averna - Buff	6.50
Baileys	6.50
Berliner Luft	6.50
Cointreau	7.50
Grand Marnier	7.50
Limoncello	6.50
Sambuca	6.50

Rhum (4cl)

Philippines	
Don Papa "Masskara"	11.50
Cuba	
Havana Club 7 ans	9.50
République Dominicaine	
Brugal 1888	12.50
Venezuela	
Santa Teresa	14.00
"1796" Solera Rum	



Softs

Coca Cola - Coca Cola Zero	20cl	3.50
Fanta - Sprite	20cl	3.50
Tonic - Bitter Lemon	20cl	3.50
Jus de Pommes	20cl	3.50
Jus d'orange	20cl	3.50
Jus d'Ananas	20cl	3.50
Jus de Tomates	20cl	3.50
Fuze Tea pétillant	20cl	3.50
Fuze Tea Pêche	20cl	3.50
Apfelschorle	33cl	4.00
Viva - Rosport Classic	25cl	3.00
Eau Naturelle / Eau Pétillante	50cl	5.50
Eau Naturelle / Eau Pétillante	1 litre	8.50

Bières au fût

Simon Pils	30cl	4.00
Simon Pils	50cl	6.50
Leffe Blonde	33cl	5.50
Lupulus blonde	25cl	4.50

Bières en bouteilles

Battin Fruité	33cl	4.70
Leffe Brune	33cl	5.50
Orval	33cl	6.50
La Chouffe blonde	33cl	5.90
St Hubertus Triple	33cl	5.90
Duvel	33cl	5.50
Erdinger Weissbier	50cl	5.50

Bières en bouteilles 0,0 %

Simon 0,0	33cl	4.00
Erdinger Alkoholfrei	50cl	5.50

WINES

20cl

Riesling / Auxerrois / Chardonnay	5.50
Rosé / Rouge	5.50
Pinot Gris Grand KOX Premier Cru	9.50
Pinot Noir Grand Premier Cru	9.50
Merlot - Cuvé La Table de Clervaux	9.50

Café	3.50
Décafiné	3.50
Espresso	3.50
Double Espresso	5.00
Thé / Infusion	3.70
Chocolad Chaud	4.20
Cappuccino à l'Italienne	4.70
Cappuccino à la crème	4.70
Latte Macciato	4.90

SPECIAL LOUNGE 352

Irish Coffee / Whisky	11.90
French Coffee / Grand-Marnier	11.90
Café Normand / Calvados	11.90
Italian Coffee / Amaretto	11.90
Chouffe Café / Chouffe Liqueur	11.90
Cuba Café / Havana 7 years	11.90

GINS

Luxembourg

Opyos Luxembourg Dry Gin	14.90
Opyos Luxembourg Sloe Gin	14.90
Gëlle Fra Dry Gin	14.90

Allemagne

Monkey 47	14.90
-----------	-------

Ecosse

Gordon's London Dry Gin	12.00
Hendrick's	13.90

Angleterre

Bombay Sapphire	13.50
London No3	13.50
Tanqueray No Ten	14.50

Espagne

Gin Mare	14.90
----------	-------

Accompagnement:

Premium Tonic

20
26

UPCOMING EVENTS

You Don't Want to Miss

8

May

TWO VOISIS

Two Sisters, two voices.

20:30 Lounge 352

12

June

Back to the 90's

by Blue Moose

20:30 Lounge 352

25

September

Animato

Akustik Cover-Duo

Thomas Dos Santos und Marcel Arens

20:30 Lounge 352

9

October

Tribute to Roxette

by ROX

19:00 Dinner & Show / 90 € p.p

6

November

Schlager-Dinner

19:00 Dinner & Show / 90 € p.p

27

November

Criminal Dinner

Das tödliche Vermächtnis

19:00 Dinner / 90 € p.p

4

December

Tribute to Genesis

by Raven

19:00 Dinner & Show / 90 € p.p



INFOS: +352 921032

www.hotelducommerce.lu

La Table de Clervaux

RESTAURANT



La Table de Clervaux



Restaurant climatisé

- Restaurant à la carte
- Lounge 352
- Gebuertsdeeg
- Hochzeiten
- Kommuniounen
- Séminairen
- Betriebsfeieren
- Themen-owender



2 Route de Marnach
L-9709 CLERVAUX
www.latabledeclervaux.lu
www.lounge352.lu



*** NOUVEAU 2026 ***

TERRASSE

(uniquement restauration à la carte)