



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                            |                                            |                                            |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 plateau fir 4 Persounen 1 plateau fir 2 Persounen GRATIS | Grillburger Rëndfleisch                    | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g) |
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g)          | Grompere fir an der Pan ze broden          | Polnesch Wipp                              |
| Américain als Carpaccio                                    | Gromperecroquetten (10st)                  | Poulet "Peking"                            |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                          | Gromperegratin                             | Poulet blanc                               |
| Äppelpaté                                                  | Grompererekichelcher                       | Poulet churasco                            |
| Ardenner Bifdeck                                           | Gromperenzalot                             | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart     |
| Ardenner Scheif                                            | Gyros Burger                               | Poulet Fleisch fir Steengrill              |
| Ardenner Wurst                                             | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet mat Curry                           |
| Bacon                                                      | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"       |
| Baconburger (Schwein/Rand)                                 | Halsstëck vum Schaf                        | Poulet-Mozzarella-Grillwurst               |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                                   | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet                               |
| Bauerengelli                                               | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet fir Fondue                    |
| Bauerentommette mat Blumen                                 | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet mat frischem Geméis           |
| Bauerenzoossiss                                            | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Kraider                   |
| Béarnaise Zooss (±175g)                                    | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat Marinéiert (fresch)       |
| Bergkäse                                                   | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet fir Kanner                    |
| Bierknacker                                                | Hämmelgeschnetztes mat Knuewelek           | Pouletsroulade                             |
| Bifana Gefligel                                            | Hämmelsnierercher                          | Pouletsroulade op Italienesch Aart         |
| Bifana Schwaïn                                             | Hämmelspavé nature                         | Pouletszalot Andalouse                     |
| Bifdeck mat Kéis                                           | Hämmelsragout                              | Pouletszoossiss fir op de Grill            |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun              | Hämmelsspiisser Royal                      | PPecorino Moliterno mat Trüffel            |
| Bifdecker mat Moschter                                     | Hausgemaacht Füllung fir d'Festdag         | Preiselbeersgebeess                        |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                          | Haushaltkoli (±5kg)                        | Provençalesche Bioferme Kéis               |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                           | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pure Filet vum Kallef                      |
| Brështen fir ze grillen                                    | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pure Filet vum Päerd                       |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                                | Héiss vu Rëndfleisch                       | Pure Rëndsfilet                            |
| Brochette fromagère                                        | Héngerfleisch fir de Wok                   | Puree                                      |
| Brochette Moink Balls (±200g)                              | Héngerkrapp                                | Quetschekeis (220g)                        |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert                       | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Quiche Lorraine (±300g)                    |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                            | Hunn                                       | Raclette (4 Persounen)                     |
| Brochetten Duo                                             | Hunneg mat Trüff                           | Raclette fir 2 Persounen                   |
| Brochetten Hawaii                                          | Italienesche Pouletsfilet                  | Rëndfleisch aus der Bourgogne mat          |
| Brochetten mini-Bouletten                                  | Italiernesche Hamburger                    | Roude Wäin                                 |
| Brochetten Trio                                            | Jambon à l'Os artisanal                    | Rëndfleisch Carpaccio                      |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                           | Jesus-Zoossiss                             | Rëndfleisch in Waldpilzsose                |
| Brochetten vum Chef                                        | Jonken Hunn                                | Rëndsbrochetten marinéiert                 |
| Broschtfilet vun der Int                                   | Joue de bœuf                               | Rëndsbroschett natur                       |
|                                                            | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Rëndsfilet fir fondue aus der              |

|                                               |                                                     |                                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Broschtfilet vun der Int                      | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                  | Regioun                                     |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Jurassienne                                         | Rëndsfleesch fir Steegrill                  |
| Brot vum Hämelsgigot ouni Schank              | Kachfleesch mat der Schank                          | Rëndsgulasch aus der Regioun                |
| Brun de noix                                  | Kachfleesch ouni Schank                             | Rëndsgulash                                 |
| Bûchette mat Kéis                             | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndshäerz                                  |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kalleffleesch fir Fondue                            | Rëndslewer                                  |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kallefs-Chipolata                                   | Rëndsrëpp mat Schank                        |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefsback                                         | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                |
| Burger Wok                                    | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëndsspiess aus der Regioun                 |
| Burratina                                     | Kallefsbrochette Natur                              | Rëndszong                                   |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Renge Filet aus der Regioun                 |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsbrot Orloff                                  | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Cannelloni                                    | Kallefsfouss                                        | Rëppercher Natur                            |
| Caprice de chevron                            | Kallefsgeschnetzelt                                 | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)             |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                 | Rio burger                                  |
| Chateaubriand                                 | Kallefshamburger                                    | Ris de veau                                 |
| Chicken kids                                  | Kallefshieren (250g)                                | Roastbeef 1ten Choix                        |
| Chicons mat Speck                             | Kallefskoteletten                                   | Roastbeef II                                |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefsliewer                                       | Roastbeef 1ten Choix gewierzt               |
| Chorizo                                       | Kallefsniere (±300g)                                | Robiola di Langa 3 laits                    |
| Choufleur Gratin (±1,1kg)                     | Kallefsragout                                       | Rôti Judd sans os moutardini                |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Rouladen no Ardenner art                    |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefszong                                         | (Schwein/Rand)                              |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kanéngchenshämmercher                               | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon     |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kanéngerchesréck                                    | Rullade vun Ham                             |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Cordon bleu Hawaï                             | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteakbrot                                |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteck                                    |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Klassesch Ham                                       | Sac choucroute cuite au vin (500g)          |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Knusperege frësche Poulet                           | Saint-Felicien (150g)                       |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Pfeffer                          |
| Couronne du Chef                              | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Koli vu Pita Schwäin                                | Salami ouni Knuewelek                       |
| Cru des Fagnes                                | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami vum Schnuddelhong                    |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | kotelett Dijonnaise                                 | Salsa-Spiess                                |
| Degustatiounsplateau (±240g)                  | Koteletten "Ardennais"                              | Sandwich Zalot                              |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Dindefilet fir Fondue                         | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Sauce tartare (140g)                        |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Lamm gehackt                                        | Sauermous (500g)                            |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lammbrochetten marinéiert                           | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lammkoteletten                                      | Savoyard Dinde                              |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Scampizalot                                 |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Emmental aus de Grotten                       | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schmul mat Menthe                           |
| Ënnen-Confit natur                            | Ländlecht Rëppestéck                                | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                    | Lasagne (±400g)                                     | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert      |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin               | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schnuddelhongsfilet Orloff                  |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur             | Le Wavreumont                                       | Schwäin Fleesch fir Pierrade                |
| Entrecôte                                     | Leidelenger                                         | Schweitzer Steaks                           |
|                                               | Letzeburger Grillwurst                              | Schwéngfleesch fir de Wok                   |
|                                               | Lëtzeburger Hâm                                     | Schwéngfleesch fir Fondue                   |
|                                               | Lëtzeburgergesch Brochetten                         | Schwéngsbake                                |

|                                          |                                             |                                          |
|------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| Entrecôte aus der Region                 | Lewesch vum Pouletsstempel natur            | Schwéngsbrochetten marinéiert            |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                | Li P'tit Rossé (±180g)                      | Schwéngsbrochetten natur                 |
| Faux Filet                               | Loempia (±200g)                             | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon       |
| Faux Filet aus der Region                | Lyoner                                      | Zooss                                    |
| Faux Filet vum Pärder esou wéi se sin    | Mailänder Rolle                             | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Faux filet vum Pärder marinéiert         | Mammenhong                                  | Schwéngsbrod vun der Hâm                 |
| Feierstengsalot                          | Marinéiert Côte à l'os Rend                 | Schwéngsbrod vun der Scheller            |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Marinéiert Entrecôte                        | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsbrëschtchen                      | Marinéiert Kallefsbrochette                 | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss        |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Kallefskotelett                  | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele | Schwéngsfilet mat Moschterzooss          |
| Fierkelskoteletten marinéiert            |                                             | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert Pouletsstrëmpele                 | Schwéngsfouss                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Rëppercher                       | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain mat Cruditäten (±645g)   | Marinéiert Scampien                         | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Scampisspiesser                  | Schwéngshieren                           |
| Filet américain natur                    | Marinéierte Bifdeck vu beschter             | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain nature aus der Region    | Qualitéit aus der Region                    | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéierte Fesch um Steen fir 2            | Héichrëpp                                |
| Filet américain vum Chef                 | Persounen                                   | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéierte Filetvun der Int                | Schwéngsliewer                           |
| gedréchten Tomaten                       | Marinéierte Kallefmedaillon                 | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vum Hämmele                        | Marinéierte Pouletsrumsteak                 | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Rëndspavé                       | Schwéngsniere                            |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut         | Schwéngsouer                             |
| marinéiert                               | Marinéierte Speck                           | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierten ardenner Brot                  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Persounen)                               | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet            | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet            | Schwéngsschwanz                          |
| Persounen)                               | Mediterranem Gratin                         | Schwéngszong                             |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mettwurst                                   | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Fleesch Pita Geflügel                    | Mignonette vun den Alpen                    | a Chiconen (±900g)                       |
| Fleeschsalot                             | Mini Ardenner Fondue-Spiess                 | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Gourmet-Spiess                | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)        | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Brochetten Geflügel                    | g)                                       |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini brochetten Lamm                        | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| (±400g)                                  | Mini Brochetten Schwäin                     | Spätzle                                  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Brochetten Spëck                       | Spiess duo (Cabillaud - swaarze Lieu)    |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)         | Spiess mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)         | Spiess mat Intefilet                     |
| Persounen)                               | Mini Junior Fondue-Spiess                   | Spiess mat marinéiertem Saumon           |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Junior Gourmet-Spiess                  | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Partybox                               | Spiess vu Pärderfleesch marinéiert       |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Minibrochetten vum Kallef                   | Spiess vu Pärderfleesch Natur            |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Pärder                   | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Rand                     | Steak Hawaii                             |
| Frësch Héiss                             | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht     | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Intenhämmchen                     | Morbier                                     | Steak pelé II                            |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Mothais sur feuille (200g)                  | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mozzarella bufala                           | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| (±750g)                                  | Natierleche Bioferme Kéis                   | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Nuddelen mat Scampi                         | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Frësche Speck                            | Nuddelsalot mat thon                        | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Ochsenmaulsalot                             | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Bioferme                                 | Ochseschwanz                                | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Onglet                                      | Tartiflette (±750g)                      |

|                                                     |                                                            |                                                        |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                      | Osso bucco                                                 | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Ganz oder hallef                                    | Ovalie cendrée (150g)                                      | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Päerdsragout                                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gebroden Bouletten                                  | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gebrodene Rosbif                                    | Pak fir de Wok Scampi                                      | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatorius               | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllt Courgette                                   | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir                    | Tomate mat Thon a Cruditéiten                          |
| Gefëllt Intestrëmpelen                              | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllte Carré                                      | Paréiert Rëndsnieren                                       | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllte Champignon                                 | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Traipen                                                |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Paschteitchen Fëllung                                      | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllte Gromperen                                  | Paschteitcher                                              | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Pastéitchen (±220g)                                        | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Pâté à l'ancienne                                          | Trio Aperio-Küben (±510g)                              |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pati extra kremesch                                        | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pati vum Chef                                              | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Peffersteak                                                | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Pefferzooss (±190g)                                        | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Peking Nuddelen                                            | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Petit Gaugry (70g)                                         | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Picanha-Spiess                                             | Virgekachte Mais um Kolben                             |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Piisch mat Thon                                            | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gefëllten séiss Paprika                             | Pije mat Thon a Cruditéiten                                | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gefëllte Poulet                                     | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pinsa mat Chorizo (±440g)                                  | Weinsaucisse                                           |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pinsa mat Ham (±450g)                                      | Wiener Schnitzel                                       |
| Gefligelgyros                                       | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                            | Wierschtercher                                         |
| Gefligelliewer                                      | Pita Fleesch                                               | Wierschtercher esou wéi se sinn                        |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                   |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pita Zooss (250 g)                                         | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                  |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pitabroust                                                 | Wierschtercher Schwein/Kallef                          |
| Gehacktes Baueren                                   | Plancha (2 Persounen)                                      | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gehacktes Kallef                                    | Plancha (4 Persounen)                                      | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Zalot Exotique                                         |
| Gehacktes Schwein                                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gekacht Héiss                                       | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif              | Zalot mat Thon                                         |
| Gekachte gereecherte Judd                           | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen                | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Gekachte gereecherte Kasseler                       | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                  | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
| Gekachte Schwéngsbrot                               |                                                            | Zooss "Bier"                                           |
| Gelli vun der zong                                  |                                                            | Zooss (Schwein/Rand)                                   |
| Geméis Scheier                                      |                                                            | Zooss Baueren                                          |
| Geméismacedoine                                     |                                                            | Zooss Chipolata                                        |
| Gemëschtchen                                        |                                                            | Zooss Merguez                                          |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            |                                                            |                                                        |
| Gereecherte Speck                                   |                                                            |                                                        |
| Gereechert Fierkelsham                              |                                                            |                                                        |

Gereecherte fette Speck

Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni  
Knusperstéck

Gerullte Speck

Gigot vum lamm

Gourmet-Härz mat Feigen

Gratinéierte Chicon (±300g)

Document généré le :06/10/2026 23:00

Zoossiss Perche à plat