



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                  |                                            |                                                     |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Gromperenzalot                             | Poulet churasco                                     |
| Américain als Carpaccio                          | Gyros Burger                               | Poulet-cordon bleu mat Brie appel an hunneg (±125g) |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart              |
| Äppelpaté                                        | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet Fleesch fir Steengrill                       |
| Ardenner Bifdeck                                 | Halsstëck vum Schof                        | Poulet mat Curry                                    |
| Ardenner Scheif                                  | Ham aus Italien                            | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                |
| Ardenner Wurscht                                 | Hamburger vum Poulet                       | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                      |
| Bacon                                            | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet                                        |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet fir Fondue                             |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hamburgerbréitche (200 g)                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                    |
| Bauerengelli                                     | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hämmelsgeschnetzelt mat                    | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Knuewelek                                  | Pouletsfilet marinéiert (fresch)                    |
| Bergkäse                                         | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet fir Kanner                             |
| Bierknacker                                      | Hämmelspavé nature                         | Pouletsroulade                                      |
| Bifana Gefligel                                  | Hämmelsragout                              | Pouletsroulade op Italienesch Aart                  |
| Bifana Schwaän                                   | Hämmelspiisser Royal                       | Pouletszalot Andalouse                              |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletszoossiss fir op de Grill                     |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Haushaltkoli (±5kg)                        | PPecorino Moliterno mat Trüffel                     |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Preisbeersgebeess                                   |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Provençalesche Bioferme Kéis                        |
| Brëschen fir ze grillen                          | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pure Filet vum Kallef                               |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pure Filet vum Päerd                                |
| Brochette fromagère                              | Héngerkrapp                                | Pure Rëndsfilet                                     |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Quetschekeis (220g)                                 |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hunn                                       | Quiche Lorraine (±300g)                             |
| Brochetten Duo                                   | Hunneg mat Trüff                           | Raclette fir 2 Persounen                            |
| Brochetten Hawaii                                | Italienesche Pouletsfilet                  | Raclette fir 4 Persounen                            |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Italienesche Hamburger                     | Rëndfleesch Carpaccio                               |
| Brochetten Trio                                  | Jambon à l'Os artisanal                    | Rëndfleesch in Waldpilzsoße                         |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jesus-Zoossiss                             | Rëndsbrochetten marinéiert                          |
| Brochetten vum Chef                              | Jonken Hunn                                | Rëndsbroschett natur                                |
| Broschfilet vun der Int                          | Joue de bœuf                               | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun             |
| Broschfilet vun der Int                          | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Rëndsfleesch fir Steengrill                         |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Rëndsgulasch aus der Regioun                        |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Jurassienne                                | Rëndsgulasch                                        |
| Brun de noix                                     | Kachfleesch mat der Schank                 | Rëndshäerz                                          |
| Bûchette mat Kéis                                | Kachfleesch ouni Schank                    | Rëndslewer                                          |
|                                                  | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         |                                                     |

|                                               |                                                     |                                                |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kalleffleesch fir Fondue                            | Rëndsrëpp mat Schank                           |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kallefs-Chipolata                                   | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                   |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefsback                                         | Rëndsspiiss aus der Regioun                    |
| Burger Wok                                    | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëndszong                                      |
| Burratina                                     | Kallefsbrochette Natur                              | Renge Filet aus der Regioun                    |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Renge Filet vum Black Angus                    |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsbrot Orloff                                  | Rëppercher Natur                               |
| Cannelloni                                    | Kallefsfouss                                        | Rieslingspasteitche (±150g/pc)                 |
| Caprice de chevron                            | Kallefsgeschnetzelt                                 | Rio burger                                     |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                 | Ris de veau                                    |
| Chateaubriand                                 | Kallefshamburger                                    | Roastbeef 1ten Choix                           |
| Chicken kids                                  | Kallefshieren (250g)                                | Roastbeef II                                   |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefskoteletten                                   | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                  |
| Chorizo                                       | Kallefsliewer                                       | Robiola di Langa 3 laits                       |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefsniere (±300g)                                | Rôti Judd sans os moutardini                   |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefsragout                                       | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g)      |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)            |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefszong                                         | Roulade mat Spargel, Eeër, Speck a Cruditéiten |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kanéngchenshämmercher                               | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)        |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kanéngerchesréck                                    | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon        |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kebab Party mat Geméis                              | Rullade vun Ham                                |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteak aus der Regioun                       |
| Côte à l'Os Black Angus                       | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteakbrot                                   |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Klassesch Ham                                       | Rumsteck                                       |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Knusperege frësche Poulet                           | Saint-Felicien (150 g)                         |
| Couronne du Chef                              | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Pfeffer                             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)             |
| Cru des Fagnes                                | Koli vu Pita Schwäin                                | Salami ouni Knuewelek                          |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami vum Schnuddelhong                       |
| Degustationsplateau (±240g)                   | Kotelett Dijonnaise                                 | Salsa-Spiiss                                   |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Koteletten "Ardennais"                              | Sandwich Zalot                                 |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce à l'ail (140g)                           |
| Dindefilet fir Fondue                         | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce andalouse (140 g)                        |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce cocktail (140 g)                         |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Sauce tartare (140g)                           |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lamm gehackt                                        | Savoyard aus Kalleffleesch                     |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammbrochetten marinéiert                           | Savoyard Dinde                                 |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammkoteletten                                      | Scampizalot                                    |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)    |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammscheller ouni Schank                            | Schëller vum Lämmchen mat Schank               |
| Ënnen-Confit natur                            | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schmul mat Menthe                              |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                    | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schnitzel vum Schnuddelhong                    |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin               | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert         |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur             | Ländlecht Rëppestéck                                | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen               |
| Entrecôte                                     | Lasagne (±400g)                                     | Schnuddelhongsfilet Orloff                     |
| Entrecôte aus der Regioun                     | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schwäin Fleesch fir Pierrade                   |
| Entrecôte vum Black Angus                     | Le Wavreumont                                       | Schweitzer Steaks                              |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                     | Leidelenger                                         | Schwéngfleesch fir de Wok                      |
| Faux Filet                                    | Lëtzebuerger Grillwurst                             | Schwéngfleesch fir Fondue                      |
| Faux Filet aus der Regioun                    | Lëtzebuerger Hâm                                    | Schwéngsbake                                   |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin          | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngbrochetten marinéiert                   |
| Faux filet vum Päerd marinéiert               | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngbrochetten natur                        |
|                                               | Li P'tit Rossê (±180g)                              |                                                |
|                                               | Lyoner                                              |                                                |
|                                               | Mailänder Rolle                                     |                                                |
|                                               | Mammenhong                                          |                                                |

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Feierstengszalot                         | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon       |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Marinéiert Entrecôte                    | Zooss                                    |
| Fierkelsbrëschtchen                      | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsbrod vun der Hâm                 |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsbrod vun der Scheller            |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | strëmpele                               | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngsfilet                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Scampien                     | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain natur                    | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngshieren                           |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain vum Chef                 | Persounen                               | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéierte Filetvun der Int            | Héichrëpp                                |
| gedréchent Tomaten                       | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsliewer                           |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| marinéiert                               | Marinéierte Speck                       | Schwéngsniere                            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngsouer                             |
| Persounen)                               | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet        | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Mat Tomate gefëllte Pouletsfilet        | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Persounen)                               | Mediterranem Gratin                     | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mettwurst                               | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mignonette vun den Alpen                | Schwéngszong                             |
| Fleeschzalot                             | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Brochetten Gefligel                | g)                                       |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini brochetten Lamm                    | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| (±400g)                                  | Mini Brochetten Schwäin                 | Spätzel                                  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss duo (Cabillaud - swaarze Lieu)    |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat Intefilet                     |
| Persounen)                               | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Partybox                           | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Minibrochetten vum Kallef               | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Gras gefëllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Päerd                | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Rand                 | Steak Hawaii                             |
| Frësch Héiss                             | Minispiiss 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                            | Nuddelszalot mat thon                   | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Ochsenmaulzalot                         | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Bioferme                                 | Ochseschwanz                            | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Onglet                                  | Tartiflette (±750g)                      |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Osso bucco                              | Teller Rouladë mat Ham a                 |
| Ganz oder hallef                         | Ovalie cendrée (150g)                   | Geméismacedoine                          |
| Ganz Kanéngchen                          | Päerdsragout                            | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)    |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Pak fir de Wok Gefligel                 | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Gebroden Bouletten                       | Pak fir de Wok Scampi                   | Persounen)                               |
| Gebrodene Rosbif                         | Pak fir de Wok Schwéng                  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |

|                                                     |                                                            |                                                        |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Geessekéis mat Hunneg a Spekutatius                 | Pak puere Rëndfleeschburger vum                            | Persounen)                                             |
| Gefëllt Courgette                                   | Terroir                                                    | Teppanyaki ouni Nuddelen (4                            |
| Gefëllt Intestrëmpelen                              | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Persounen)                                             |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllte Carré                                      | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tomate cocktail crevettes                              |
| Gefëllte Champignon                                 | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tomate mat Thon a Cruditéiten                          |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Paschteitchen Fëllung                                      | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Gromperen                                  | Paschteitercher                                            | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Pastéitchen (±220g)                                        | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Pâté à l'ancienne                                          | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Paté Camargue                                              | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pati extra kremesch                                        | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pati vum Chef                                              | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Peffersteak                                                | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pefferzooss (±190g)                                        | Trio Aperio-Küben (±510g)                              |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Peking Nuddelen                                            | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Petit Gaugry (70g)                                         | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Picanha-Spiess                                             | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefëllten séiss Paprika                             | Piisch mat Thon                                            | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefëllte Poulet                                     | Pije mat Thon a Cruditéiten                                | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pinsa mat Chorizo (±440g)                                  | Virgekachte Mais um Kolben                             |
| Gefligelgyros                                       | Pinsa mat Ham (±450g)                                      | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gefligelliewer                                      | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                            | Virgekachte Pouletsfilet op italienisch Aart (±125g)   |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pita Fleesch                                               | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pita Zooss (250 g)                                         | Weinsaucisse                                           |
| Gehacktes Baueren                                   | Pitabroust                                                 | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehacktes Kallef                                    | Plancha (2 Persounen)                                      | Wierschtercher                                         |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Plancha (4 Persounen)                                      | Wierschtercher esou wéi se sinn                        |
| Gehacktes Schwein                                   | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                   |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                  |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Wierschtercher Schwein/Kallef                          |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                  | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gelli vun der zong                                  | Plateau mat affinéierte Kéis fir den                       | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Geméis Scheier                                      | Aperitif                                                   | Zalot Exotique                                         |
| Geméismacedoine                                     | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom                       | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Gemëschen                                           | lessen                                                     | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)                 | Zalot mat Thon                                         |
| Gereecherte Speck                                   | Poulet "Peking"                                            | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Gereechert Fierkelsham                              | Poulet blanc                                               | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gereecherte fette Speck                             |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck   |                                                            | Zooss "Bier"                                           |
| Gerullte Speck                                      |                                                            | Zooss (Schwein/Rand)                                   |
| Gigot vum lamm                                      |                                                            | Zooss Baueren                                          |
| Gourmet-Härs mat Feigen                             |                                                            | Zooss Chipolata                                        |
| Grillburger Rëndfleesch                             |                                                            | Zooss Merguez                                          |
| Grompere fir an der Pan ze broden                   |                                                            |                                                        |
| Gromperecroquetten (10st)                           |                                                            |                                                        |

