



## 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) | Gigot vum lamm                             | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen |
| Américain als Carpaccio                          | Gourmet-Häz mat Feigen                     | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen   |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Grillburger Rëndflesch                     | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)   |
| Äppel mat Airellen (±300g)                       | Grompere fir an der Pan ze broden          | Polnesch Wipp                                |
| Äppelpaté                                        | Gromperecroquetten (10st)                  | Poulet "Peking"                              |
| Ardenner Bifdeck                                 | Gromperegratin                             | Poulet blanc                                 |
| Ardenner Scheif                                  | Gromperekichelcher                         | Poulet churasco                              |
| Ardenner Wurst                                   | Gromperenzalot                             | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart       |
| Bacon                                            | Gyros Burger                               | Poulet Flesch fir Steengrill                 |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet mat Curry                             |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Halloween Bliedendeeg (±110g)              | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"         |
| Bauerengelli                                     | Halloween burger                           | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                 |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Halloween-Menü                             | Pouletsfilet                                 |
| Bauerenzoossiss                                  | Halskotelett fir ze grillen                | Pouletsfilet fir Fondue                      |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Halsstëck vum Schof                        | Pouletsfilet mat frëschem Geméis             |
| Bergkäse                                         | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet mat Kraider                     |
| Bierknacker                                      | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Bifana Geflügel                                  | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet mat Kraider                     |
| Bifana Schwaïn                                   | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hammelmus marinéiert                       | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hämmelsgeschnetzeltes mat Knueweleg        | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knueweleg                | Hämmelniercher                             | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Biren mat Preiselbeeren                          | Hämmelpavé nature                          | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                 | Hämmelragout                               | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                      | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brëschen fir ze grillen                          | Hausgemaacht Füllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brillat-Savarin mat Trüfflen                     | Haushaltkoll (±5kg)                        | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochette fromagère                              | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Héiss vu Rëndflesch                        | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                  | Héngerflesch fir de Wok                    | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochetten Duo                                   | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochetten Hawaii                                | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochetten Trio                                  | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Ierzebulli (Ierbessen)                     | Pouletsfilet mat Trüffel                     |
| Brochetten vum Chef                              |                                            | Pouletsfilet mat Trüffel                     |

|                                               |                                     |                                             |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|
| Broschtfilet vun der Int                      | Italienesche Pouletsfilet           | Rëndfleesch Carpaccio                       |
| Broschtfilet vun der Int                      | Italiernesche Hamburger             | Rëndfleesch in Waldpilzsoße                 |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Jambon à l'Os artisanal             | Rëndsbrochetten marinéiert                  |
| Brot vum Hämelsgigot ouni Schank              | Jesus-Zoossiss                      | Rëndsbroschett natur                        |
| Brun de noix                                  | Jonken Hunn                         | Rëndsfleesch fir fondue aus der             |
| Bûchette mat Kéis                             | Joue de bœuf                        | Regioun                                     |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Junior Feinschmecker (2 Persounen)  | Rëndsfleesch fir Steegrill                  |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Junior Feinschmecker (4 Persounen)  | Rëndsgulasch aus der Regioun                |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Jurassienne                         | Rëndsgulash                                 |
| Burger Wok                                    | Kachfleesch mat der Schank          | Rëndshäerz                                  |
| Burratina                                     | Kachfleesch ouni Schank             | Rëndslewer                                  |
| Butternut Gratin (±850g)                      | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen  | Rëndsrepp mat Schank                        |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kalleffleesch fir Fondue            | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefs-Chipolata                   | Rëndsspiess aus der Regioun                 |
| Cannelloni                                    | Kallefsback                         | Rëndszong                                   |
| Caprice de chevron                            | Kallefsblanquette Mat Schanken      | Renge Filet aus der Regioun                 |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsbrochette Natur              | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Chateaubriand                                 | Kallefsbrot a -Medaillon            | Rëppercher Natur                            |
| Cheddar-Burger (Schwäin/ Rand)                | Kallefsbrot Orloff                  | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)             |
| Chicons mat Speck                             | Kallefsfouss                        | Rio burger                                  |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefsgeschnetztes                 | Ris de veau                                 |
| Chorizo                                       | Kallefsgeschnetztes à la provençale | Roastbeef 1ten Choix                        |
| Choufleur Gratin (±1,1kg)                     | Kallefshamburger                    | Roastbeef II                                |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefshieren (250g)                | Roastbeef 1ten Choix gewierzt               |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefskoteletten                   | Robiola di Langa 3 laits                    |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefsliewer                       | Rôti Judd sans os moutardini                |
| Coquilles Saint-Jacques mat Geméis (±150g)    | Kallefsniere (±300g)                | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)     |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefsragout                       | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon     |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kallefsrulladen mat Geméis          | Rullade vun Ham                             |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kallefszong                         | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kanéngchenshämmercher               | Rumsteakbrot                                |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kanéngerchesréck                    | Rumsteck                                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Kebab Party mat Geméis              | Sac choucroute cuite au vin (500g)          |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Kebab party Poulet ouni Geméis      | Saint-Felicien (150g)                       |
| Couronne du Chef                              | Kéiswirschtchen                     | Salami mat Pfeffer                          |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Klassesch Ham                       | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Crispy-burger mat Leiege-sirop                | Knusperege frësche Poulet           | Salami ouni Knuewelek                       |
| Cru des Fagnes                                | Koli vu Pita Gefligel               | Salami vum Schnuddelhong                    |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis    | Salsa-Spiess                                |
| Degustationsplateau (±240g)                   | Krispy-burger mat Leiege-sirop      | Sandwich Zalot                              |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Kotelett Dijonnaise                 | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Koteletten "Ardennais"              | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz von Schweinekoteletts         | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Dindefilet fir Fondue                         | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch  | Sauce tartare (140g)                        |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Kranz vu Schoffleesch               | Sauermous (500g)                            |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Kürbisszopp                         | Saumon Wellington mat                       |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lamm Fleesch fir pierrade           | Wäisswainzooss (±650g)                      |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lamm gehackt                        | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammbrochetten marinéiert           | Savoyard Dinde                              |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammkoteletten                      | Scampizalot                                 |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammkoteletten fir ze Grillen       | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
|                                               | Lammsteak vum gigot mat Schank      | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
|                                               | Lammsteaks vum Gigot marinéiert     | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
|                                               | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert      |
|                                               | Ländlecht Rëppestéck                |                                             |
|                                               | Lasagne (±400g)                     |                                             |

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Ënnen-Confit natur                       | Lasagne bolognaise (vrac)               | Schnuddelhongsfilet Orloff               |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen               | Le Wavreumont                           | Schwäin Fleesch fir Pierrade             |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin          | Leidelenger                             | Schwäizer Raclette an Tranchen           |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur        | Lensenzopp (Lënse)                      | Schweitzer Steaks                        |
| Entrecôte                                | Letzebuerger Grillwurst                 | Schwéngflesch fir de Wok                 |
| Entrecôte aus der Regioun                | Lëtzebuerger Hâm                        | Schwéngflesch fir Fondue                 |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                | Lëtzebuergesch Brochetten               | Schwéngsbake                             |
| Fasanepaté                               | Lewesch vum Pouletsstempel natur        | Schwéngsbrochetten marinéiert            |
| Faux Filet                               | Li P'tit Rossê (±180g)                  | Schwéngsbrochetten natur                 |
| Faux Filet aus der Regioun               | Lyoner                                  | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon       |
| Faux Filet vum Pærd esou wéi se sin      | Mailänder Rolle                         | Zooss                                    |
| Faux filet vum Pærd marinéiert           | Mammenhong                              | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Feierstengsalot                          | Marcassinpaté mat preiselbeeren         | Schwéngsbrod vun der Hâm                 |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsbrod vun der Scheller            |
| Festdags-Träipen                         | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsbrëschtchen                      | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss        |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsfilet mat Moschterzooss          |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | strëmpele                               | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngsfouss                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Scampien                     | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Scampispiisser               | Schwéngshieren                           |
| Filet américain natur                    | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Qualitéit aus der Regioun               | 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 Hämme                          | 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 Rëndflesch            | Mettwurst                               | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mignonette vun den Alpen                | a Chiconen (±900g)                       |
| Fleeschsalot                             | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Tartarezooss, Knuewelezooss,             |
| 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 4    | 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 2    | 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 Pærdsflesch marinéiert         |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Minibrochetten vum Kallef               | Spiiss vu Pærdsflesch Natur              |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Pærd                 | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Héiss                             | Minibrochetten vum Rand                 | Steak Hawaii                             |
| Frësch Intenhämmchen                     | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Morbier                                 | Steak pelé II                            |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mothais sur feuille (200g)              | Steegrill (4 Persounen)                  |

|                                                     |                                                  |                                                        |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| (±750g)                                             | Mozzarella bufala                                | Steegrill Fir (2 Persounen)                            |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Muschelkalk Raclette an Tranchen                 | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                     |
| Frësche Speck                                       | Natierleche Bioferme Kéis                        | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                     |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der Bioferme      | Nuddelen mat Scampi                              | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Nuddelszalot mat thon                            | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                      | Ochsenmaulzalot                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Ganz oder hallef                                    | Ochseschwanz                                     | Tartiflette (±750g)                                    |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Onglet                                           | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Osso bucco                                       | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gebroden Bouletten                                  | Ovalie cendrée (150g)                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gebrodene Rosbif                                    | Päerdsragout                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatius                 | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                     | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllt Courgette                                   | Pak fir de Wok Gefligel                          | Tiramisu halloween                                     |
| Gefëllt Intestrëmpelen                              | Pak fir de Wok Scampi                            | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Schwéng                           | Tomate mat Thon a Cruditéiten                          |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir          | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Carré                                      | Paleron (Stéck vun der Schëller)                 | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Champignon                                 | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong              | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Panéiert Kallefsschnitzelen                      | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Paréiert Rëndsnieren                             | Traipen                                                |
| Gefëllte Gromperen                                  | Pärelhong "Label rouge"                          | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Paschteitchen Fëllung                            | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Paschteitercher                                  | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pashtëitchen (±220g)                             | Trio Aperio-Küben (±510g)                              |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pâté à l'ancienne                                | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pâté halloween                                   | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefëllte Schnuddelhongfilet                         | Pati extra kremesch                              | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pati vum Chef                                    | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Peffersteak                                      | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pefferzooss (±190g)                              | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Peking Nuddelen                                  | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pekinger Nuddelen                                | Virgekachte Mais um Kolben                             |
| Gefëllten séiss Paprika                             | Petit Gaugry (70g)                               | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gefëllte Poulet                                     | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Picanha-Spiess                                   | Wäiss Träipe mat mandarines                            |
| Gefligelbrochetten natur                            | Piisch mat Thon                                  | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gefligelgyros                                       | Pije mat Thon a Cruditéiten                      | Wäisswurst fir d'Feierdeeg                             |
| Gefligelliewer                                      | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank     | Weinsaucisse                                           |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pinsa mat Chorizo (±440g)                        | Wëllschwäinziwwi                                       |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pinsa mat Ham (±450g)                            | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehackte Kurbis (±500g)                             | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                  | Wirschtercher                                          |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pita Fleesch                                     | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Gehacktes Baueren                                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin                     | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Gehacktes Kallef                                    | Pita Zooss (250 g)                               | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Pitabrout                                        | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gehacktes Schwein                                   | Plancha (2 Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Plancha (4 Persounen)                            | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gekacht Héiss                                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)     | Zalot Exotique                                         |
| Gekachte gereecherte Judd                           | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gekachte gereecherte Kasseler                       | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif    |                                                        |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         |                                                  |                                                        |
| Gekachte Schwéngsbrot                               |                                                  |                                                        |

|                                                   |
|---------------------------------------------------|
| Gelli vun der zong                                |
| Geméis Scheier                                    |
| Geméismacedoine                                   |
| Gemëschten                                        |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)                          |
| Gerecherte Speck                                  |
| Gereeched Fierkelsham                             |
| Gereechede fette Speck                            |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |
| Gerullte Speck                                    |
| Geschmorten Hirsch                                |
| Gesolpertes                                       |

Document généré le :29/10/2026 06:00

|                              |
|------------------------------|
| Zalot mat Thon               |
| Zervelat ardenner Art a Weis |
| Zong mat Madeireszooss       |
| Zooss Bolognaise             |
| Zoossiss "Bier"              |
| Zoossiss (Schwein/Rand)      |
| Zoossiss Baueren             |
| Zoossiss Chipolata           |
| Zoossiss Merguez             |
| Zoossiss Perche à plat       |