



|   |   |   |
|---|---|---|
| Bûchette mat Kéis                               | Kallefsblanquette Mat Schanken                              | Renge Filet aus der Regioun                       |
| Bullet am Schwéngsnetz                          | Kallefsbrochette Natur                                      | Renge Filet vum Black Angus                       |
| Bulletten Tomatenzooss                          | Kallefsbrot a -Medaillon                                    | Rëppercher Natur                                  |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun   | Kallefsbrot Orloff<br>Kallefsfouss                          | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)<br>Rio burger     |
| Burger Wok                                      | Kallefsgeschnetzeltes                                       | Ris de veau                                       |
| Burratina                                       | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale                       | Roastbeef 1ten Choix                              |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefshamburger  | Roastbeef II                                      |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefshieren (250g)  | Roastbeef1ten Choix gewierzt                      |
| Caprice de chevron                              | Kallefskoteletten   | Robiola di Langa 3 laits                          |
| Champignon Zooss (±190g)                        | Kallefsliewer   | Rôti Judd sans os moutardini                      |
| Chateaubriand                                   | Kallefsniere (±300g)  | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine                 |
| Chicken kids                                    | Kallefsragout   | (±170g)   |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kallefsrulladen mat Geméis                                  | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)               |
| Chorizo   | Kallefszong   | Roulade mat Spargel, Eeër, Speck a                |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kanéngchenshämmercher                                       | Cruditéiten                                       |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kanéngerchesréck<br>Kebab Party mat Geméis                  | Rouladen no Ardenner art<br>(Schwein/Rand)        |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Kebab party Poulet ouni Geméis                              | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon           |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch        | Kéiswirschtchen<br>Klassesch Ham                            | Rullade vun Ham<br>Rumsteak aus der Regioun       |
| Cordon bleu Hawaiï                              | Knusperege frësche Poulet                                   | Rumsteakbrot                                      |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Knuspreche Filet vum Poulet (±125g)                         | Rumsteck  |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Koli vu Pita Gefligel<br>Koli vu Pita Gefligel mat Geméis   | Saint-Felicien (150 g)<br>Salami mat Peffer       |
| Côte à l'os Black Angus                         | Koli vu Pita Schwäin  | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)                |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g)         | Salami ouni Knuewelek<br>Salami vum Schnuddelhong |
| Couronne du Chef                                | Kotelett Dijonnaise   | Salsa-Spiiss                                      |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Koteletten "Ardennais"                                      | Sandwich Zalot                                    |
| Cru des Fagnes                                  | Kranz von Schweinekoteletts                                 | Sauce à l'ail (140g)                              |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)    | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch<br>Kranz vu Schoffleesch | Sauce andalouse (140 g)<br>Sauce cocktail (140 g) |
| Degustationsplateau (±240g)                     | Lamm Fleesch fir pierrade                                   | Sauce tartare (140g)                              |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Lamm gehackt  | Savoyard aus Kalleffleesch                        |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Lammbrochetten marinéiert                                   | Scampizalot                                       |
| Dindefilet fir Fondue                           | Lammkoteletten  | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Lammkoteletten fir ze Grillen<br>Lammscheller ouni Schank   | Schëller vum Lämmchen mat Schank                  |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Lammsteak vum gigot mat Schank                              | Schmul mat Menthe                                 |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                         | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                             | Schnitzel vum Schnuddelhong                       |
| Emmental aus de Grotten                         | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                         | Schnitzel vum Schnuddelhong                       |
| Ënnen-Confit natur                              | Ländlecht Rëppestéck  | marinéiert  |
| Ënescht Rëpp vum Lämmchen                       | Lasagne (±400g)   | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen                  |
| Ënescht Rëppercher vum Schwäin                  | Lasagne bolognaise (vrac)                                   | Schnuddelhongsfilet Orloff                        |
| Ënescht vum Pouletsstempel natur                | Le Wavreumont   | Schwäin Fleesch fir Pierrade                      |
| Entrecôte                                       | Leidelenger   | Schweitzer Steaks                                 |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Letzebuerger Grillwurst                                     | Schwéngfleesch fir de Wok                         |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Lëtzebuerger Hâm  | Schwéngfleesch fir Fondue                         |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Lëtzebuergesch Brochetten                                   | Schwéngsbake                                      |
| Faux Filet                                      | Lewesch vum Pouletsstempel natur                            | Schwéngbrochetten marinéiert                      |
| Faux Filet aus der Regioun                      | Li P'tit Rossê (±180g)                                      | Schwéngbrochetten natur                           |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin            | Lingot Saint-Nicolas  | Schwéngsbrot Orloff mit Champignon Zooss          |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                 | Loempia (±200g)   |   |
| Feierstengzalot                                 | Lyoner  | Schwéngsbrot vum Karree                           |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Mailänder Rolle   | Schwéngsbrot vun der Hâm                          |
| Fierkelsbrëschtchen                             | Mammenhong  | Schwéngsbrot vun der Scheller                     |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsfouss                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | strëmpele                               | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngshieren                           |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Marinéiert Scampien                     | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Scampisspiisser              | Héichrëpp                                |
| Filet américain vum Chef                 | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngsliewer                           |
| gedréchentent Tomaten                    | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vum Hämmel                         | Persounen                               | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsniere                            |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsouer                             |
| marinéiert                               | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Persounen)                               | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Marinéierte Speck                       | Schwéngsschwanz                          |
| Persounen)                               | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngszong                             |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Serrano-Ham                              |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fleeschzalot                             | Mediterranem Gratin                     | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mettwurst                               | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | g)                                       |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisén          | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spätzel                                  |
| (±400g)                                  | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss Lëtz Pouletsfilet                 |
| Persounen)                               | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Intefilet                     |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Fourme de Montbrison                     | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Mini Partybox                           | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Kallef               | Steak Hawaii                             |
| Frësch Héiss                             | Minibrochetten vum Päerd                | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Intenhämmchen                     | Minibrochetten vum Rand                 | Steak pelé II                            |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Morbier                                 | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| (±750g)                                  | Mothais sur feuille (200 g)             | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Mozzarella bufala                       | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Frësche Speck                            | Natierleche Bioferme Kéis               | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Fresche weisskeis mat kraider vun der    | Nuddelen mat Scampi                     | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Bioferme                                 | Nuddelszalot mat thon                   | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Ochsenmaulzalot                         | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)    |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Ochseschwanz                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Ganz oder hallef                         | Onglet                                  | Persounen)                               |
| Ganzt Kanéngchen                         | Osso bucco                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Ovalie cendrée (150g)                   | Persounen)                               |
| Gebroden Bouletten                       | Päerdsragout                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| Gebrodene Rosbif                         | Pak fir de Wok Gefligel                 | Persounen)                               |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulus         | Pak fir de Wok Scampi                   | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
| Gefüllt Courgette                        | Pak fir de Wok Schwéng                  | Tomat mat Thon (±170g)                   |
| Gefüllt Intestrëmpelen                   | Pak puere Rëndfleeschburger vum         | Tomate cocktail crevettes                |

|   |  |   |
|---|--|---|
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Terroir<br>Paleron (Stéck vun der Schëller)                        | Tomate mat Thon a Cruditéiten<br>Tomatenzalot                           |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong<br>Panéiert Kallefsschnitzelen | Tomme de brebis (Schofskéis) mat<br>Espelette-Peffer                    |
| Gefüllte Carré                                      | Paréiert Rëndsnieren   | Torche kebab poulet   |
| Gefüllte Champignon                                 | Pärelhong "Label rouge"  | Toskaneschen Hamburger  |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt         | Tournedoe mat Foie Gras<br>Traiteurzooss                                |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                     | Paschteichen Fëllung   | Tranche gekachten Ham mat BBQ-  |
| Gefüllte Gromperen                                  | Paschtéitercher  | Zooss marinéiert  |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Pastéitche (±220g)<br>Pâté à l'ancienne                            | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill                    |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Pati extra kremesch  | Tranche vum Schwéngsbeen  |
| Gefüllte Poulets-Filet                              | Pati vum Chef  | Trio Apero-Küben (±510g)  |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Peffersteak  | Trio Plancha (2-3 Persounen)  |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pefferzooss (±190g)  | Trio Plancha (4-5 Persounen)  |
| Gefüllte Schnuddelhongfilet                         | Pekinger Nuddelen  | Trio Plancha (6-7 Persounen)  |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Petit Gaugry (70g)   | Ultra koli (4,7kg)  |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                         | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                                  | Verschidden Feinschmecker   |
| Gefüllten Dindesträmpel                             | Picanha-Spiiss   | Spezialitéiten (2 Persounen)  |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                        | Piisch mat Thon  | Verschidden Feinschmecker   |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pije mat Thon a Cruditéiten  | Spezialitéiten (4 Persounen)  |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                     | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank                       | Viennoise mat gereechertem Speck<br>Virgekachte Mais um Kolben          |
| Gefüllte Poulet                                     | Pita Fleesch   | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                                    |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pita Koli mat Geméis Schwäin                                       | Vullenascht (Schwein/Rand)  |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pita Zooss (250 g)   | Wäiss Wirschtercher vu Léck   |
| Gefligelgyros                                       | Pitabrou   | Weinsaucisse  |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Plancha (2 Persounen)  | Wiener Schnitzel  |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Plancha (4 Persounen)  | Wierschtercher  |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                       | Wierschtercher esou wéi se sinn<br>Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gehacktes Baueren                                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)                   | Wierschtercher mat Speck fir de Grill<br>Wierschtercher Schwein/Kallef  |
| Gehacktes Kallef                                    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)                   | Wuechtel-Broschett (±125g)  |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)                   | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                                     |
| Gehacktes Schwein                                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen                       | Zalot Exotique<br>Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                  |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen                         | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                                    |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir den                              | Zalot mat Thon  |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Aperitif   | Zalot Ocean Twist   |
| Gelli vun der zong                                  | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)                         | Zavelat ardenner Art a Weis<br>Zong mat Madeireszooss                   |
| Geméis Scheier                                      | Pot Loempia-Zooss  | Zooss Bolognaise  |
| Geméismacedoine                                     | Poulet "Peking"  | Zoossiss "Bier"   |
| Gemeschten Brochetten(Rënd/Schwéng)                 |  | Zoossiss (Schwein/Rand)   |
| Gereecherte Speck                                   |  | Zoossiss Baueren  |
| Gereechert Fierkelsham                              |  | Zoossiss Chipolata  |
| Gereecherte fette Speck                             |  | Zoossiss Merguez  |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck   |  |   |
| Gerullte Speck                                      |  |   |
| Gigot vum lamm                                      |  |   |
| Gourmet-Häz mat Feigen                              |  |   |
| Grillburger Rëndfleesch                             |  |   |
| Grompere fir an der Pan ze broden                   |  |   |
| Gromperegratin                                      |  |   |
| Gromperekichelcher                                  |  |   |
| Gromperenzalot                                      |  |   |

