



## 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) | Gourmet-Häz mat Feigen                     | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen |
| Américain als Carpaccio                          | Grillburger Rëndfleisch                    | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen   |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Grompere fir an der Pan ze broden          | Plateau mat affinéierte Kéis fir den        |
| Äppel mat Airellen (±300g)                       | Gromperecroquetten (10st)                  | Aperitif                                    |
| Äppelpaté                                        | Gromperegratin                             | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)  |
| Ardenner Bifdeck                                 | Gromperekichelcher                         | Polnesch Wipp                               |
| Ardenner Scheif                                  | Gromperenzalot                             | Poulet "Peking"                             |
| Ardenner Wurst                                   | Gyros Burger                               | Poulet blanc                                |
| Bacon                                            | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet churasco                             |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Halloween Bliederdeeg (±110g)              | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart      |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Halloween burger                           | Poulet Fleisch fir Steengrill               |
| Bauerengelli                                     | Halloween-Menü                             | Poulet mat Curry                            |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"        |
| Bauerenzooss                                     | Halsstéck vum Schof                        | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet                                |
| Bergkäse                                         | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet fir Fondue                     |
| Bierknacker                                      | Hamburger vum den Alpen                    | Pouletsfilet mat frischem Geméis            |
| Bifana Geflügel                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Kraider                    |
| Bifana Schwaïn                                   | Hamburgerbréitchchen (200 g)               | Pouletsfilet                                |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)            |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hämmelgeschnetztes mat                     | Pouletsfilet fir Kanner                     |
| Bifdecker mat Moschter                           | Knuewelek                                  | Pouletsroulade                              |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Hämmelsniercher                            | Pouletsroulade op Italienesch Aart          |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                 | Hämmelspavé nature                         | Pouletszalot Andalouse                      |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                      | Hämmelsragout                              | Pouletszalot mat Butternut                  |
| Brëschen fir ze grillen                          | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletszooss fir op de Grill                |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Hausgemaacht Füllung fir d'Festdag         | PPecorino Moliterno mat Trüffel             |
| Brochette fromagère                              | Haushaltkoli (±5kg)                        | Preiselbeersgebeess                         |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Provençalesche Bioferme Kéis                |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pure Filet vum Kallef                       |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                  | Héiss vu Rëndfleisch                       | Pure Filet vum Päerd                        |
| Brochetten Duo                                   | Héngerfleisch fir de Wok                   | Pure Rëndsfilet                             |
| Brochetten Hawaii                                | Héngerkrapp                                | Puree                                       |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Quetschekeis (220g)                         |
| Brochetten Trio                                  | Hunn                                       | Quiche Lorraine (±300g)                     |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Hunneg mat Trüff                           | Raclette (4 Persounen)                      |
| Brochetten vum Chef                              | Ierzebulli (Ierbessen)                     | Raclette fir 2 Persounen                    |
| Broschtfilet vum der Int                         | Italienesche Pouletsfilet                  | Rëndfleisch aus der Bourgogne mat           |

|                                               |                                                     |                                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Broschtfilet vun der Int                      | Italiernesche Hamburger                             | Roude Wäin                                  |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Jambon à l'Os artisanal                             | Rëndfleesch Bouillon                        |
| Brot vum Hämmelegigot ouni Schank             | Jesus-Zoossiss                                      | Rëndfleesch Carpaccio                       |
| Brun de noix                                  | Jonken Hunn                                         | Rëndfleesch in Waldpilzsoße                 |
| Bûchette mat Kéis                             | Joue de bœuf                                        | Rëndsbrochetten marinéiert                  |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Junior Feinschmecker (2 Persounen)                  | Rëndsbroschett natur                        |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                  | Rëndsfleesch fir fondue aus der             |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Jurassienne                                         | Regioun                                     |
| Burger Wok                                    | Kachfleesch mat der Schank                          | Rëndsfleesch fir Steegrill                  |
| Burratina                                     | Kachfleesch ouni Schank                             | Rëndsgulasch aus der Regioun                |
| Butternut Gratin (±850g)                      | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndsgulash                                 |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kalleffleesch fir Fondue                            | Rëndshäerz                                  |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefs-Chipolata                                   | Rëndslewer                                  |
| Cannelloni                                    | Kallefsback                                         | Rëndsrépp mat Schank                        |
| Caprice de chevron                            | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsbrochette Natur                              | Rëndsspiess aus der Regioun                 |
| Chateaubriand                                 | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rëndszong                                   |
| Chicons mat Speck                             | Kallefsbrot Orloff                                  | Renge Filet aus der Regioun                 |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefsfouss                                        | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Chorizo                                       | Kallefsgeschnetzeltes                               | Rëppercher Natur                            |
| Choufleur Gratin (±1,1kg)                     | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale               | Rieslingspasteitche (±150g/pc)              |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefshamburger                                    | Rio burger                                  |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefshieren (250g)                                | Ris de veau                                 |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefskoteletten                                   | Roastbeef 1ten Choix                        |
| Coquilles Saint-Jacques mat Geméis (±150g)    | Kallefsliewer                                       | Roastbeef II                                |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefsniere (±300g)                                | Roastbeef 1ten Choix gewierzt               |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kallefsragout                                       | Robiola di Langa 3 laits                    |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Rôti Judd sans os moutardini                |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kallefszong                                         | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)     |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kanéngchenshämmercher                               | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon     |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Kanéngerchesréck                                    | Rullade vun Ham                             |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Couronne du Chef                              | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteakbrot                                |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteck                                    |
| Crispy-burger mat Leiege-sirop                | Klassesch Ham                                       | Sac choucroute cuite au vin (500g)          |
| Cru des Fagnes                                | Knusperege frësche Poulet                           | Saint-Felicien (150g)                       |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Koli vu Pita Gefligel                               | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Degustationsplateau (±240g)                   | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Koli vu Pita Schwäin                                | Sauce tartare (140g)                        |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Sauermous (500g)                            |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kotelett Dijonnaise                                 | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Dindefilet fir Fondue                         | Koteletten "Ardennais"                              | Savoyard Dinde                              |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Kranz von Schweinekoteletts                         | Scampizalot                                 |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Kranz vu Schoffleesch                               | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Kürbisszopp                                         | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert      |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lamm gehackt                                        |                                             |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammbrochetten marinéiert                           |                                             |
| Ënnen-Confit natur                            | Lammkoteletten                                      |                                             |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen                    | Lammkoteletten fir ze Grillen                       |                                             |
|                                               | Lammsheller ouni Schank                             |                                             |
|                                               | Lammsteak vum gigot mat Schank                      |                                             |
|                                               | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     |                                             |
|                                               | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 |                                             |
|                                               | Ländlecht Rëppestéck                                |                                             |

|                                                            |                                                           |                                                  |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                            | Lasagne (±400g)                                           | Schnuddelhongsfilet Orloff                       |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                          | Lasagne bolognaise (vrac)                                 | Schwäin Fleesch fir Pierrade                     |
| Entrecôte                                                  | Le Wavreumont                                             | Schwäizer Raclette an Tranchen                   |
| Entrecôte aus der Regioun                                  | Leidelenger                                               | Schweitzer Steaks                                |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                  | Lensenzopp (Lëse)                                         | Schwéngfleesch fir de Wok                        |
| Fasanepaté                                                 | Letzebuerger Grillwurst                                   | Schwéngfleesch fir Fondue                        |
| Faux Filet                                                 | Lëtzebuerger Hâm                                          | Schwéngsbake                                     |
| Faux Filet aus der Regioun                                 | Lëtzebuergesch Brochetten                                 | Schwéngsbrochetten marinéiert                    |
| Faux Filet vum Pärder esou wéi se sin                      | Lewesch vum Pouletsstempel natur                          | Schwéngsbrochetten natur                         |
| Faux filet vum Pärder marinéiert                           | Li P'tit Rossê (±180g)                                    | Schwéngsbrod Orloff mat Champignon               |
| Feierstengsalot                                            | Lyoner                                                    | Zooss                                            |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                             | Mailänder Rolle                                           | Schwéngsbrod vum Karree                          |
| Fierkelsbrëschtchen                                        | Mammenhong                                                | Schwéngsbrod vun der Hâm                         |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                         | Marcassinpaté mat preiselbeeren                           | Schwéngsbrod vun der Scheller                    |
| Fierkelskoteletten                                         | Marinéiert Côte à l'os Rend                               | Schwéngsbrot Orloff                              |
| Fierkelskoteletten marinéiert                              | Marinéiert Entrecôte                                      | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss                |
| Fierkelsschëller                                           | Marinéiert Kallefsbrochette                               | Schwéngsfilet                                    |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                     | Marinéiert Kallefskotelett                                | Schwéngsfilet mat Moschterzooss                  |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)                    | Marinéiert leweschter vum Poulets-                        | Schwéngsfilet mignon Orloff                      |
| Filet américain mat Tartarenzooss                          | strëmpele                                                 | Schwéngsfouss                                    |
| Filet américain natur                                      | Marinéiert Pouletsstrëmpele                               | Schwéngsgyros                                    |
| Filet américain nature aus der Regioun                     | Marinéiert Rëppercher                                     | Schwéngshals ouni Schank                         |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                   | Marinéiert Scampien                                       | Schwéngshieren                                   |
| Filet américain vum Chef                                   | Marinéiert Scampisspiisser                                | Schwéngskotelett fir ze grillen                  |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten    | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Filet vum Hämmel                                           | Marinéierte Fesch um Steen fir 2                          | Schwéngskoteletten vum Hals                      |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Persounen                                                 | Schwéngsliewer                                   |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                  | Marinéierte Filetvun der Int                              | Schwéngsmedaillon marinéiert                     |
|                                                            | Marinéierte Kallefmedaillon                               | Schwéngsmignonen Moutardini                      |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Marinéierte Pouletsrumsteak                               | Schwéngsnier                                     |
|                                                            | Marinéierte Rëndspavé                                     | Schwéngsouer                                     |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                       | Schwéngsragout                                   |
|                                                            | Marinéierte Speck                                         | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                 |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Marinéierten ardenner Brot                                | Schwéngsschnitzels                               |
| Fleesch Pita Gefligel                                      | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                          | Schwéngsschwanz                                  |
| Fleeschsalot                                               | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet                          | Schwéngszong                                     |
| Foie gras ballotin (150g)                                  | Mediterranem Gratin                                       | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten             |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Mettwurst                                                 | a Chiconen (±900g)                               |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Mignonette vun den Alpen                                  | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                   |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)                      | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                               | Tartarezooss, Knuewelezooss,                     |
|                                                            | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                              | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560            |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)           | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                      | 9)                                               |
|                                                            | Mini Brochetten Gefligel                                  | Spare-Ribs "Piri-Piri"                           |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)           | Mini brochetten Lamm                                      | Spätzel                                          |
|                                                            | Mini Brochetten Schwäin                                   | Spiiss duo (Cabillaud - swaarze Lieu)            |
| Fourme de Montbrison                                       | Mini Brochetten Spëck                                     | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart            |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                       | Spiiss mat Intefilet                             |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                       | Spiiss mat marinéiertem Saumon                   |
|                                                            | Mini Junior Fondue-Spiiss                                 | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart         |
| Frësch Dinde                                               | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                | Spiiss vu Pärdsfleesch marinéiert                |
| Frësch Héiss                                               | Minibrochetten vum Kallef                                 | Spiiss vu Pärdsfleesch Natur                     |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Minibrochetten vum Pärder                                 | Steak 1ten Choix                                 |
| Frësch Pouletshämmcher                                     | Minibrochetten vum Rand                                   | Steak Hawaii                                     |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)                   | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                   | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                     |
|                                                            | Morbier                                                   | Steak pelé II                                    |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                           | Mothais sur feuille (200g)                                | Steegrill (4 Persounen)                          |

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

Geméismacedoine  
Gemäschten  
Brochetten(Rënd/Schwäng)  
Gerecherte Speck  
Gereechert Fierkelsham  
Gereecherte fette Speck  
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni  
Knusperstéck  
Gerullte Speck  
Geschmorten Hirsch  
Gigot vum lamm

Zong mat Madeireszooss  
Zooss Bolognaise  
Zoossiss "Bier"  
Zoossiss (Schwein/Rand)  
Zoossiss Baueren  
Zoossiss Chipolata  
Zoossiss Merguez  
Zoossiss Perche à plat

Document généré le :21/10/2026 15:00