



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                   |                 |                                            |                                        |
|---------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1 plateau fir 4 Persounen                         | 1 plateau fir 2 | Grompere fir an der Pan ze broden          | Poulet "Peking"                        |
| Persounen GRATIS                                  |                 | Gromperecroquetten (10st)                  | Poulet blanc                           |
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) |                 | Gromperegratin                             | Poulet churasco                        |
| Américain als Carpaccio                           |                 | Gromperekichelcher                         | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 |                 | Gromperenzalot                             | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Äppelpaté                                         |                 | Gyros Burger                               | Poulet mat Curry                       |
| Ardenner Bifdeck                                  |                 | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"   |
| Ardenner Scheif                                   |                 | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet-Mozzarella-Grillwurst           |
| Ardenner Wurst                                    |                 | Halsstëck vum Schof                        | Pouletsfilet                           |
| Bacon                                             |                 | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        |                 | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          |                 | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerengelli                                      |                 | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bauerentommette mat Blumen                        |                 | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Bauerenzoossiss                                   |                 | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           |                 | Hämmelsgeschnetztes mat                    | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bergkäse                                          |                 | Knuewelek                                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Bierknacker                                       |                 | Hämmelsnierercher                          | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifana Gefligel                                   |                 | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifana Schwaïn                                    |                 | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Bifdeck mat Kéis                                  |                 | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     |                 | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Bifdecker mat Moschter                            |                 | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                 |                 | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brështen fir ze grillen                           |                 | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       |                 | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette fromagère                               |                 | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette Moink Balls (±200g)                     |                 | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              |                 | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                   |                 | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Duo                                    |                 | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Hawaii                                 |                 | Italienesche Pouletsfilet                  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten mini-Bouletten                         |                 | Italiernesche Hamburger                    | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Trio                                   |                 | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  |                 | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten vum Chef                               |                 | Jonken Hunn                                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Broschtfilet vun der Int                          |                 | Joue de bœuf                               | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Broschtfilet vun der Int                          |                 | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
|                                                   |                 | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Pouletsfilet mat Trüffel               |

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

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Familien Koli (± 11,5 kg)                | Lewesch vum Pouletsstempel natur        | Zooss                                    |
| Faux Filet                               | Li P'tit Rossé (±180g)                  | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Faux Filet aus der Regioun               | Lyoner                                  | Schwéngsbrod vun der Hâm                 |
| Faux Filet vum Pærd esou wéi se sin      | Mailänder Rolle                         | Schwéngsbrod vun der Scheller            |
| Faux filet vum Pærd marinéiert           | Mammenhong                              | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Feierstengsalot                          | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss        |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelsbrëschtchen                      | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsfilet mat Moschterzooss          |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsfouss                            |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | strëmpele                               | Schwéngsgyros                            |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngshals ouni Schank                 |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngshieren                           |
| Filet américain mat Cruditäten (±645g)   | Marinéiert Scampien                     | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain natur                    | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Héichrëpp                                |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngsliewer                           |
| Filet américain vum Chef                 | Persounen                               | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| gedréchent Tomaten                       | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsnier                             |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsouer                             |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsragout                           |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| marinéiert                               | Marinéierte Speck                       | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngsschwanz                          |
| Persounen)                               | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngszong                             |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4           | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Persounen)                               | Mediterranem Gratin                     | a Chiconen (±900g)                       |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mettwurst                               | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mignonette vun den Alpen                | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fleeschsalot                             | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | g)                                       |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Brochetten Gefligel                | Spätzel                                  |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss duo (Cabillaud - swaazze Lieu)    |
| (±400g)                                  | Mini Brochetten Schwaïn                 | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Intefilet                     |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Persounen)                               | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss vu Pærdsfleesch marinéiert        |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Partybox                           | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Minibrochetten vum Kallef               | Steak Hawaii                             |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Pærd                 | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Rand                 | Steak pelé II                            |
| Frësch Héiss                             | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësch Intenhämmchen                     | Morbier                                 | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Mothais sur feuille (200g)              | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mozzarella bufala                       | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| (±750g)                                  | Natierleche Bioferme Kéis               | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Nuddelen mat Scampi                     | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Frësche Speck                            | Nuddelsalot mat thon                    | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Ochsenmaulsalot                         | Tartiflette (±750g)                      |
| Bioferme                                 | Ochseschwanz                            | Teller Rouladë mat Ham a                 |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Onglet                                  | Geméismacedoine                          |
| Frittierte Fëschfilet (±125g)            | Osso bucco                              | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |

|                                                     |                                           |                                      |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------|
| Ganz oder hallef                                    | Ovalie cendrée (150g)                     | Teppanyaki mat Nuddelen (4           |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Päerdsragout                              | Persounen)                           |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Pak fir Choucrouste (± 3,5kg)             | Teppanyaki ouni Nuddelen (2          |
| Gebroden Bouletten                                  | Pak fir de Wok Gefligel                   | Persounen)                           |
| Gebrodene Rosbif                                    | Pak fir de Wok Scampi                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4          |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatorius               | Pak fir de Wok Schwéng                    | Persounen)                           |
| Gefëllt Courgette                                   | Pak puere Rëndfleeschburger vum           | Tierkei Fleesch fir Pierrade         |
| Gefëllt Intestrëmpelen                              | Terroir                                   | Tomat mat Thon (±170g)               |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Paleron (Stéck vun der Schëller)          | Tomate cocktail crevettes            |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong       | Tomate mat Thon a Cruditéiten        |
| Gefëllte Carré                                      | Panéiert Kallefsschnitzelen               | Tomatenzalot                         |
| Gefëllte Champignon                                 | Paréiert Rëndsnieren                      | Tomme de brebis (Schofskéis) mat     |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Pärelhong "Label rouge"                   | Espelette-Peffer                     |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,      | Torche kebab poulet                  |
| Gefëllte Gromperen                                  | mat Foie gras gefëllt                     | Toskaneschen Hamburger               |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Paschteichen Fëllung                      | Tournedoe mat Foie Gras              |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Paschtéitercher                           | Traipen                              |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pastéichen (±220g)                        | Traiteurzooss                        |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pâté à l'ancienne                         | Tranche gekachten Ham mat BBQ-       |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pati extra kremesch                       | Zooss marinéiert                     |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Pati vum Chef                             | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Peffersteak                               | fir op de Grill                      |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Pefferzooss (±190g)                       | Trio Aperio-Küben (±510g)            |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pekinger Nuddelen                         | Trio Plancha (2-3 Persounen)         |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Petit Gaugry (70g)                        | Trio Plancha (4-5 Persounen)         |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)         | Trio Plancha (6-7 Persounen)         |
| Gefëllten séiss Paprika                             | Picanha-Spiiss                            | Ultra koli (4,7kg)                   |
| Gefëllte Poulet                                     | Piisch mat Thon                           | Verschidden Feinschmecker            |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pije mat Thon a Cruditéiten               | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni     | Verschidden Feinschmecker            |
| Gefligelgyros                                       | Schank                                    | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Gefligelliewer                                      | Pinsa mat Chorizo (±440g)                 | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pinsa mat Ham (±450g)                     | Virgekachte Mais um Kolben           |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)           | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pita Fleesch                              | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gehacktes Baueren                                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin              | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Gehacktes Kallef                                    | Pita Zooss (250 g)                        | Weinsaucisse                         |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Pitabroust                                | Wiener Schnitzel                     |
| Gehacktes Schwein                                   | Plancha (2 Persounen)                     | Wirschtercher                        |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Plancha (4 Persounen)                     | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Gekacht Héiss                                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2         | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gekachte gereecherte Judd                           | Persounen)                                | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gekachte gereecherte Kasseler                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4     | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Persounen)                                | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2     | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Gelli vun der zong                                  | Persounen)                                | Zalot Exotique                       |
| Geméis Scheier                                      | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom      | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Geméismacedoine                                     | lessen                                    | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gemështen                                           | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen | Zalot mat Thon                       |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            | Plateau mat affinéierte Kéis fir den      | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Gereecherte Speck                                   | Aperitif                                  | Zong mat Madeireszooss               |
| Gereechert Fierkelsham                              | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/-      | Zooss Bolognaise                     |
| Gereecherte fette Speck                             | 700g)                                     | Zoossiss "Bier"                      |
|                                                     | Polnesch Wipp                             | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
|                                                     |                                           | Zoossiss Baueren                     |
|                                                     |                                           | Zoossiss Chipolata                   |
|                                                     |                                           | Zoossiss Merguez                     |

Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni  
Knusperstéck

---

Gerullte Speck

---

Gigot vum lamm

---

Gourmet-Härz mat Feigen

---

Gratinéierte Chicon (±300g)

---

Grillburger Rëndfleisch

---

Document généré le :01/10/2026 21:02

Zoossiss Perche à plat

---