



|   |   |  |
|---|---|--|
| der Region                                      | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Renge Filet aus der Region                 |
| Burger Wok                                      | Kallefsbrochette Natur                              | Renge Filet vum Black Angus                |
| Burratina                                       | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rëppercher Natur                           |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsbrot Orloff                                  | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)            |
| Camembert di bufala (300g)                      | 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)                                | Roastbeef1ten Choix gewierzt               |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kallefskoteletten                                   | Robiola di Langa 3 laits                   |
| Chorizo   | Kallefsliewer                                       | Rôti Judd sans os moutardini               |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kallefsniere (±300g)                                | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g)  |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kallefsragout                                       | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)        |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Kallefszong   | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)    |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch        | Kanéngchenshämmercher                               | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon    |
| Cordon bleu Hawaiï                              | Kanéngerchesréck                                    | Rullade vun Ham                            |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteak aus der Region                    |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteakbrot                               |
| Côte à l'os Black Angus                         | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteck                                   |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Klassesch Ham                                       | Saint-Felicien (150 g)                     |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Knusperege frësche Poulet                           | Salami mat Pfeffer                         |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Knuspreche Filet vum Poulet (±125g)                 | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)         |
| Cru des Fagnes                                  | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami ouni Knuewelek                      |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)    | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami vum Schnuddelhong                   |
| Degustationsplateau (±240g)                     | Koli vu Pita Schwäin                                | Salsa-Spiiss                               |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Sandwich Zalot                             |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Kotelett Dijonnaise                                 | Sauce à l'ail (140g)                       |
| Dindefilet fir Fondue                           | Koteletten "Ardennais"                              | Sauce andalouse (140 g)                    |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce cocktail (140 g)                     |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce tartare (140g)                       |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                         | Kranz vu Schoffleesch                               | Savoyard aus Kalleffleesch                 |
| Emmental aus de Grotten                         | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Scampizalot                                |
| Ënnen-Confit natur                              | Lamm gehackt  | Scharf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                      | Lammbrochetten marinéiert                           | Schëller vum Lämmchen mat Schank           |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Lammkoteletten                                      | Schmul mat Menthe                          |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schnitzel vum Schnuddelhong                |
| Entrecôte                                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert     |
| Entrecôte aus der Region                        | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schnuddelhongsfilet Orloff                 |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schwäin Fleesch fir Pierrade               |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Ländlecht Rëppestéck                                | Schweitzer Steaks                          |
| Faux Filet                                      | Lasagne (±400g)                                     | Schwéngfleesch fir de Wok                  |
| Faux Filet aus der Region                       | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schwéngfleesch fir Fondue                  |
| Faux Filet vum Pærd esou wéi se sin             | Le Wavreumont                                       | Schwéngsbake                               |
| Faux filet vum Pærd marinéiert                  | Leidelenger   | Schwéngsbrochetten marinéiert              |
| Feierstengszalot                                | Letzebuenger Grillwurst                             | Schwéngsbrochetten natur                   |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Lëtzebuenger Hâm                                    | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss   |
| Fierkelsbrëschtchen                             | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngsbrod vum Karree                    |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt              | Lewescht vum Pouletsstempel natur                   | Schwéngsbrod vun der Hâm                   |
| Fierkelskoteletten                              | Li P'tit Rossê (±180g)                              | Schwéngsbrod vun der Scheller              |
| Fierkelskoteletten marinéiert                   | Lingot Saint-Nicolas                                | Schwéngsbrot Orloff                        |
| Fierkelsschëller                                | Lyoner  | Schwéngsfilet                              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                          | Mailänder Rolle                                     | Schwéngsfilet mignon Orloff                |
|   | Mammenhong  |  |
|   | Marinéiert Côte à l'os Rend                         |  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| Filet américain mat Tartarenzooss                             | Marinéiert Entrecôte   | Schwéngsfouss   |
| Filet américain natur   | Marinéiert Kallefsbrochette  | Schwéngsgyros   |
| Filet américain nature aus der Regioun                        | Marinéiert Kallefskotelett   | Schwéngshals ouni Schank  |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                      | Marinéiert leweschter vum Poulets-<br>strémpele                      | Schwéngshieren  |
| Filet américain vum Chef                                      | strémpele  | Schwéngskotelett fir ze grillen   |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a<br>gedréchenten Tomaten  | Marinéiert Pouletsstrémpele<br>Marinéiert Rëppercher                 | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der<br>Héichrëpp                           |
| Filet vum Hämmel  | Marinéiert Scampien  | Schwéngskoteletten vum Hals   |
| Filet vum Schnuddelhong                                       | Marinéiert Scampisspiisser   | Schwéngsliewer  |
| Filet vun des Fierkelshämmchen<br>marinéiert                  | Marinéierte Bifdeck vu beschter<br>Qualitéit aus der Regioun         | Schwéngsmedaillon marinéiert<br>Schwéngsmignonen Moutardini                   |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2<br>Persounen)                  | Marinéierte Fesch um Steen fir 2<br>Persounen                        | Schwéngsnier<br>Schwéngsouer  |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4<br>Persounen)                  | Marinéierte Filetvun der Int<br>Marinéierte Kallefmedaillon          | Schwéngsragout<br>Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                            |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                                | Marinéierte Pouletsrumsteak  | Schwéngsschnitzels  |
| Fleesch Pita Gefligel   | Marinéierte Rëndspavé  | Schwéngsschwanz   |
| Fleeschzalot  | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                                  | Schwéngszong  |
| Foie gras ballotin (150g)                                     | Marinéierte Speck  | Serrano-Ham   |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                   | Marinéierten ardenner Brot   | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :  |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                   | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                                     | Tartarezooss, Knuewelekszooss,<br>andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560<br>g) |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis<br>(±400g)                      | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet<br>Mediterranem Gratin              | Spare-Ribs "Piri-Piri"<br>Spätzel   |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2<br>Persounen)            | Mettwurst<br>Mini Ardenner Fondue-Spiiss                             | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                       |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4<br>Persounen)            | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss<br>Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet   |
| Fourme de Montbrison  | Mini Brochetten Gefligel   | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart   |
| Frësch Caille (±190g)   | Mini brochetten Lamm   | Spiiss mat Intefilet  |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie<br>Gras gefüllt (±260g) | Mini Brochetten Schwäin<br>Mini Brochetten Spëck                     | Spiiss mat marinéiertem Saumon<br>Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart    |
| Frësch Dinde  | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                                  | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert  |
| Frësch Héiss  | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                                  | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur   |
| Frësch Intenhämmchen  | Mini Junior Fondue-Spiiss  | Steak 1ten Choix  |
| Frësch Pouletshämmercher                                      | Mini Junior Gourmet-Spiiss   | Steak Hawaii  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten<br>(±750g)                   | Mini Partybox<br>Minibrochetten vum Kallef                           | Steak Orloff ((Schwein/Rand)<br>Steak pelé II                                 |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                              | Minibrochetten vum Pæerd   | Steegrill (4 Persounen)   |
| Frësche Speck   | Minibrochetten vum Rand  | Steegrill Fir (2 Persounen)   |
| Fresche weisskeis mat kraider vun der<br>Bioferme             | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht<br>Morbier                   | Steegrill marinéiert (2 Persounen)<br>Steegrill marinéiert (4 Persounen)      |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                      | Mothais sur feuille (200 g)  | Steegrill Picanha (2 Persounen)   |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                                | Mozzarella bufala  | Steegrill Picanha (4 Persounen)   |
| Ganz oder hallef  | Natierleche Bioferme Kéis  | Strëmpelen vum Schnuddelhong  |
| Ganzt Kanéngchen  | Nuddelen mat Scampi  | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)   |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                              | Nuddelszalot mat thon  | Teppanyaki mat Nuddelen (4<br>Persounen)                                      |
| Gebroden Bouletten  | Ochsenmaulzalot  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2<br>Persounen)                                     |
| Gebrodene Rosbif  | Ochseschwanz   | Teppanyaki ouni Nuddelen (4<br>Persounen)                                     |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatius                           | Onglet   | Teppanyaki ouni Nuddelen (4<br>Persounen)                                     |
| Gefüllt Courgette   | Oso bucco  | Tierkei Fleesch fir Pierrade  |
| Gefüllt Intestrëmpelen  | Ovalie cendrée (150g)  | Tomat mat Thon (±170g)  |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet<br>(Schwein/Rand)        | Päerdsragout<br>Pak fir de Wok Gefligel                              | Tomatenzalot  |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank<br>(±250g)                    | Pak fir de Wok Scampi<br>Pak fir de Wok Schwéng                      | Tomme de brebis (Schofskéis) mat<br>Espelette-Peffer                          |
| Gefüllte Carré  | Pak puere Rëndfleeschburger vum<br>Terroir                           | Torche kebab poulet   |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider       | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                    | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefüllte Gromperen                                 | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Traiteurzooss  |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank         | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                    | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Poulets-Filet                             | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank             | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Apero-Küben (±510g)                             |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                   | Paschtéitercher  | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                       | Pastéitchen (±220g)  | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                    | Pâté à l'ancienne  | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                        | Pati extra kremesch  | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefüllten Dindesträmpel                            | Pati vum Chef  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                       | Peffersteak  | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                    | Pefferzooss (±190g)  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                    | Pekinger Nuddelen  | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gefüllte Poulet                                    | Petit Gaugry (70g)   | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Gefligelbrochetten marinéiert                      | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Gefligelbrochetten natur                           | Picanha-Spiiss   | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gefligelgyros                                      | Piisch mat Thon  | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gefligelliewer                                     | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Weinsaucisse   |
| Gegrilltes vun Chef                                | Schank   | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                    | Pita Fleisch   | Wierschtercher                                       |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                           | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wierschtercher esou wéi se sinn                      |
| Gehacktes Baueren                                  | Pita Zooss (250 g)   | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                 |
| Gehacktes Kallef                                   | Pitabroust   | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                           | Plancha (2 Persounen)                                      | Wierschtercher Schwein/Kallef                        |
| Gehacktes Schwein                                  | Plancha (4 Persounen)                                      | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                        | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                        | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Zalot Exotique                                       |
| Gekachte Schwéngsbrot                              | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot gemesch (Zelleri an Wuurzels)                  |
| Gelli vun der zong                                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Geméis Scheier                                     | lessen   | Zalot mat Thon                                       |
| Geméismacedoine                                    | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen               | Zalot Ocean Twist                                    |
| Gemëschten   | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen                 | Zervelat ardenner Art a Weis                         |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                           | Plateau mat affinéierte Kéise fir den                      | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gereecherte Speck                                  | Aperitif   | Zooss Bolognaise                                     |
| Gereechert Fierkelsham                             | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                     | Zoossiss "Bier"                                      |
| Gereecherte fette Speck                            |  | Zoossiss (Schwein/Rand)                              |
| Gereechte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |  | Zoossiss Baueren                                     |
| Gerullte Speck                                     |  | Zoossiss Chipolata                                   |
| Gigot vum lamm                                     |  | Zoossiss Merguez                                     |
| Gourmet-Härz mat Feigen                            |  |  |
| Grillburger Rëndfleesch                            |  |  |
| Grompere fir an der Pan ze broden                  |  |  |
| Gromperegratin                                     |  |  |
| Gromperekichelcher                                 |  |  |
| Gromperenzalot                                     |  |  |