

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

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

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