



## 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) | Grillburger Rëndfleesch                    | Poulet "Peking"                        |
| Américain als Carpaccio                          | Grompere fir an der Pan ze broden          | Poulet blanc                           |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Gromperecroquetten (10st)                  | Poulet churasco                        |
| Äppel mat Airellen (±300g)                       | Gromperegratin                             | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Äppelpaté                                        | Gromperekichelcher                         | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Ardenner Bifdeck                                 | Gromperenzalot                             | Poulet mat Curry                       |
| Ardenner Scheif                                  | Gyros Burger                               | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"   |
| Ardenner Wurst                                   | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet-Mozzarella-Grillwurst           |
| Bacon                                            | Halloween Bliedendeeg (±110g)              | Pouletsfilet                           |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Halloween burger                           | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Halloween-Menü                             | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Bauerengelli                                     | Halskotelett fir ze grillen                | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Halsstëck vum Schof                        | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bauerenzooss                                     | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)       |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Hamburger (Schwëngefleesch)                | Pouletsfilet fir Kanner                |
| Bergkäse                                         | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet fir Kanner                |
| Bierknacker                                      | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet op Italienesch Aart       |
| Bifana Geflügel                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Butternut             |
| Bifana Schwaïn                                   | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hämmelgeschnetztes mat Knuewelek           | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Biren mat Preiselbeeren                          | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                 | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                      | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brëschen fir ze grillen                          | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochette fromagère                              | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                  | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochetten Duo                                   | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochetten Hawaii                                | Hunn                                       | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochetten Trio                                  | Ierzebulli (Ierbessen)                     | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Italienesche Pouletsfilet                  | Pouletsfilet fir op de Grill           |
| Brochetten vum Chef                              | Italienesche Hamburger                     | Pouletsfilet fir op de Grill           |

|                                               |                                       |                                            |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| Broschtfilet vun der Int                      | Jambon à l'Os artisanal               | Rëndsfleesch fir Steegrill                 |
| Broschtfilet vun der Int                      | Jesus-Zoossiss                        | Rëndsgulasch aus der Regioun               |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Jonken Hunn                           | Rëndsgulash                                |
| Brot vum Hämelsgigot ouni Schank              | Joue de bœuf                          | Rëndshäerz                                 |
| Brun de noix                                  | Junior Feinschmecker (2 Persounen)    | Rëndslewer                                 |
| Bûchette mat Kéis                             | Junior Feinschmecker (4 Persounen)    | Rëndsrëpp mat Schank                       |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Jurassienne                           | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)               |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kachfleesch mat der Schank            | Rëndsspiess aus der Regioun                |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kachfleesch ouni Schank               | Rëndszong                                  |
| Burger Wok                                    | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen    | Renge Filet aus der Regioun                |
| Burratina                                     | Kalleffleesch fir Fondue              | Renge Filet vum Black Angus                |
| Butternut Gratin (±850g)                      | Kallefs-Chipolata                     | Rëppercher Natur                           |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsback                           | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)            |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsblanquette Mat Schanken        | Rio burger                                 |
| Cannelloni                                    | Kallefsbrochette Natur                | Ris de veau                                |
| Caprice de chevron                            | Kallefsbrot a -Medaillon              | Roastbeef 1ten Choix                       |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsbrot Orloff                    | Roastbeef II                               |
| Chateaubriand                                 | Kallefsfouss                          | Roastbeef 1ten Choix gewierzt              |
| Cheddar-Burger (Schwäin/ Rand)                | Kallefsgeschnetzeltes                 | Robiola di Langa 3 laits                   |
| Chicons mat Speck                             | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Rôti Judd sans os moutardini               |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefshamburger                      | Rouladen no Ardenner art                   |
| Chorizo                                       | Kallefshieren (250g)                  | (Schwein/Rand)                             |
| Choufleur Gratin (±1,1kg)                     | Kallefskoteletten                     | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon    |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefsliewer                         | Rullade vun Ham                            |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefsniere (±300g)                  | Rumsteak aus der Regioun                   |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefsragout                         | Rumsteakbrot                               |
| Coquilles Saint-Jacques mat Geméis (±150g)    | Kallefsrulladen mat Geméis            | Rumsteck                                   |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefszong                           | Sac choucroute cuite au vin (500g)         |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kanéngchenshämmercher                 | Saint-Felicien (150g)                      |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kanéngerchesréck                      | Salami mat Pfeffer                         |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kebab Party mat Geméis                | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)         |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kebab party Poulet ouni Geméis        | Salami ouni Knuewelek                      |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Kéiswirschtchen                       | Salami vum Schnuddelhong                   |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Klassesch Ham                         | Salsa-Spiess                               |
| Couronne du Chef                              | Knusperege frësche Poulet             | Sandwich Zalot                             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Koli vu Pita Gefligel                 | Sauce à l'ail (140g)                       |
| Crispy-burger mat Leiege-sirop                | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis      | Sauce andalouse (140 g)                    |
| Cru des Fagnes                                | Koli vu Pita Schwäin                  | Sauce cocktail (140 g)                     |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Kotelett Dijonnaise                   | Sauce tartare (140g)                       |
| Degustatiounsplateau (±240g)                  | Koteletten "Ardennais"                | Sauermous (500g)                           |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Kranz von Schweinekoteletts           | Saumon Wellington mat                      |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch    | Wäisswäinzooss (±650g)                     |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz vu Schoffleesch                 | Savoyard aus Kalleffleesch                 |
| Dindefilet fir Fondue                         | Kürbisszopp                           | Savoyard Dinde                             |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Lamm Fleesch fir pierrade             | Scampizalot                                |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lamm gehackt                          | Scharf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lammbrochetten marinéiert             | Schëller vum Lämmchen mat Schank           |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammkoteletten                        | Schnitzel vum Schnuddelhong                |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammkoteletten fir ze Grillen         | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert     |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammsteak vum gigot mat Schank        | Schnuddelhongsfilet Orloff                 |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammsteaks vum Gigot marinéiert       | Schwäin Fleesch fir Pierrade               |
|                                               | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)   | Schwäizer Raclette an Tranchen             |
|                                               | Ländlecht Rëppstéck                   | Schweitzer Steaks                          |
|                                               | Lasagne (±400g)                       | Schwéngfleesch fir de Wok                  |
|                                               | Lasagne bolognaise (vrac)             | Schwéngfleesch fir Fondue                  |
|                                               | Le Wavreumont                         |                                            |

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

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

|                                      |                                      |                              |
|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|
| Gelli vun der zong                   | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- | Zalot mat Thon               |
| Geméis Scheier                       | 700g)                                | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Geméismacedoine                      | Polnesch Wipp                        | Zong mat Madeireszooss       |
| Gemëschten                           |                                      | Zooss Bolognaise             |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             |                                      | Zoossiss "Bier"              |
| Gerecherte Speck                     |                                      | Zoossiss (Schwein/Rand)      |
| Gereeched Fierkelsham                |                                      | Zoossiss Baueren             |
| Gereechede fette Speck               |                                      | Zoossiss Chipolata           |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni |                                      | Zoossiss Merguez             |
| Knusperstéck                         |                                      | Zoossiss Perche à plat       |
| Gerullte Speck                       |                                      |                              |
| Geschmorten Hirsch                   |                                      |                              |
| Gesolpertes                          |                                      |                              |
| Gigot vum lamm                       |                                      |                              |
| Gourmet-Häz mat Feigen               |                                      |                              |
| Gratinéierte Chicon (±300g)          |                                      |                              |

Document généré le :30/10/2026 09:00