



## 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) | 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 Schaf                        | Pouletsfilet                           |
| Bacon                                            | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hamburger vum den Alpen                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerengelli                                     | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bergkäse                                         | Hämmelsgeschnetzeltes mat                  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bierknacker                                      | Knuewelek                                  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifana Geflügel                                  | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifana Schwaïn                                   | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brështen fir ze grillen                          | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brillat-Savarin mat Trüffelen                    | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette fromagère                              | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Duo                                   | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Hawaii                                | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten Trio                                  | Italienesche Pouletsfilet                  | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Italiernesche Hamburger                    | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brochetten vum Chef                              | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Broschtfilet vum der Int                         | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Broschtfilet vum der Int                         | Jonken Hunn                                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Joue de bœuf                               | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Brun de noix                                     | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Pouletsfilet mat Trüffel               |
| Bûchette mat Kéis                                | Jurassienne                                | Pouletsfilet mat Trüffel               |
|                                                  | Kachfleesch mat der Schank                 | Pouletsfilet mat Trüffel               |

|                                               |                                                     |                                                      |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kachfleesch ouni Schank                             | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                         |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndsspiiss aus der Regioun                          |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kalleffleesch fir Fondue                            | Rëndszong                                            |
| Burger Wok                                    | Kallefs-Chipolata                                   | Renge Filet aus der Regioun                          |
| Burratina                                     | Kallefsback                                         | Renge Filet vum Black Angus                          |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëppercher Natur                                     |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsbrochette Natur                              | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)                      |
| Cannelloni                                    | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rio burger                                           |
| Caprice de chevron                            | Kallefsbrot Orloff                                  | Ris de veau                                          |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsfouss                                        | Roastbeef 1ten Choix                                 |
| Chateaubriand                                 | Kallefsfgeschnetzelt                                | Roastbeef II                                         |
| Chicken kids                                  | Kallefsfgeschnetzelt à la provençale                | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                        |
| Chicons mat Speck                             | Kallefshamburger                                    | Robiola di Langa 3 laits                             |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefshieren (250g)                                | Rôti Judd sans os moutardini                         |
| Chorizo                                       | Kallefskoteletten                                   | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g)            |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefsliewer                                       | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)                  |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefsniere (±300g)                                | Rouladë mat Ham a Spargel, Eeër, Speck a Cruditéiten |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefsragout                                       | Roulade mat Spargel, Eeër, Speck a Cruditéiten       |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)              |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kallefszong                                         | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon              |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kanéngchenshämmercher                               | Rullade vun Ham                                      |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kanéngerchesréck                                    | Rumsteak aus der Regioun                             |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteakbrot                                         |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteck                                             |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Kéiswirschtchen                                     | Saint-Felicien (150 g)                               |
| Couronne du Chef                              | Klassesch Ham                                       | Salami mat Pfeffer                                   |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Knusperege frësche Poulet                           | 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                             |
| Degustatiounsplateau (±240g)                  | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salsa-Spiiss                                         |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Kotelett Dijonnaise                                 | Sandwich Zalot                                       |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Koteletten "Ardennais"                              | Sauce à l'ail (140g)                                 |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce andalouse (140 g)                              |
| Dindefilet fir Fondue                         | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce cocktail (140 g)                               |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce tartare (140g)                                 |
| Dino Chickies                                 | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Savoyard aus Kalleffleesch                           |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lamm gehackt                                        | Savoyard Dinde                                       |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lammbrochetten marinéiert                           | Scampizalot                                          |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammkoteletten                                      | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)          |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schëller vum Lämmchen mat Schank                     |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammscheller ouni Schank                            | Schmul mat Menthe                                    |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schnitzel vum Schnuddelhong                          |
| Ënnen-Confit natur                            | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schnitzel vum Schnuddelhong                          |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                    | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | 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                                    |
| Exotesch Zalot mat Cocktailzooss              | 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                    | Lëtzebuergergesch Brochetten                        | Schwéngbrochetten marinéiert                         |
|                                               | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngbrochetten natur                              |
|                                               | Li P'tit Rossê (±180g)                              | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon                   |
|                                               | Lyoner                                              |                                                      |

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

|                                                        |                                                               |                                                           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Gebroden Bouletten                                     | Pak fir de Wok Scampi                                         | Teppanyaki mat Nuddelen (4                                |
| Gebrodene Rosbif                                       | Pak fir de Wok Schwéng                                        | Persounen)                                                |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulus                       | Pak puere Rëndfleeschburger vum                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (2                               |
| Gefëllt Courgette                                      | Terroir                                                       | Persounen)                                                |
| Gefëllt Intesträmpelen                                 | Paleron (Stéck vun der Schëller)                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (4                               |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet<br>(Schwein/Rand) | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                           | Persounen)                                                |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank<br>(±250g)             | Panéiert Kallefsschnitzelen                                   | Tierkei Fleesch fir Pierrade                              |
| Gefëllte Carré                                         | Paréiert Rëndsnieren                                          | Tomat mat Thon (±170g)                                    |
| Gefëllte Champignon                                    | Pärelhong "Label rouge"                                       | Tomate cocktail crevettes                                 |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek<br>a Kraider        | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,<br>mat Foie gras gefëllt | Tomate mat Thon a Cruditéiten                             |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                        | Paschteichen Fëllung                                          | Tomatenzalot                                              |
| Gefëllte Gromperen                                     | Paschteitercher                                               | Tomme de brebis (Schofskéis) mat<br>Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni<br>Schank          | Pastéichen (±220g)                                            | Torche kebab poulet                                       |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                        | Pâté à l'ancienne                                             | Toskaneschen Hamburger                                    |
| Gefëllte Poulets-Filet                                 | Pati extra kremesch                                           | Tournedoe mat Foie Gras                                   |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank                 | Pati vum Chef                                                 | Traipen                                                   |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                       | Peffersteak                                                   | Traiteurzooss                                             |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                           | Pefferzooss (±190g)                                           | Tranche gekachten Ham mat BBQ-<br>Zooss marinéiert        |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                        | Pekinger Nuddelen                                             | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,<br>fir op de Grill   |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                            | Petit Gaugry (70g)                                            | Trio Apero-Küben (±510g)                                  |
| Gefëllten Dindesträmpel                                | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                             | Trio Plancha (2-3 Persounen)                              |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                           | Picanha-Spiiss                                                | Trio Plancha (4-5 Persounen)                              |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                        | Piisch mat Thon                                               | Trio Plancha (6-7 Persounen)                              |
| Gefëllten séiss Paprika                                | Pije mat Thon a Cruditéiten                                   | Ultra koli (4,7kg)                                        |
| Gefëllte Poulet                                        | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni<br>Schank               | Verschidden Feinschmecker<br>Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefligelbrochetten marinéiert                          | Pinsa mat Chorizo (±440g)                                     | Verschidden Feinschmecker<br>Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefligelbrochetten natur                               | Pinsa mat Ham (±450g)                                         | Viennoise mat gereechertem Speck                          |
| Gefligelgyros                                          | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                               | Virgekachte Mais um Kolben                                |
| Gefligelliewer                                         | Pita Fleesch                                                  | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                      |
| Gegrilltes vun Chef                                    | Pita Koli mat Geméis Schwäin                                  | Vullenascht (Schwein/Rand)                                |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                        | Pita Zooss (250 g)                                            | Wäiss Wirschtercher vu Léck                               |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                               | Pitabroust                                                    | Weinsaucisse                                              |
| Gehacktes Baueren                                      | Plancha (2 Persounen)                                         | Wiener Schnitzel                                          |
| Gehacktes Kallef                                       | Plancha (4 Persounen)                                         | Wirschtercher                                             |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                               | Plateau fir chineesesch Fondue (2<br>Persounen)               | Wirschtercher esou wéi se sinn                            |
| Gehacktes Schwein                                      | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4<br>Persounen)           | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                       |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                            | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2<br>Persounen)           | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                      |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                            | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                     | Wirschtercher Schwein/Kallef                              |
| Gekachte Schwéngsbrot                                  | Plateau mat affinéierte Kéis fir den                          | Wuechtel-Broschett (±125g)                                |
| Gelli vun der zong                                     | Aperitif                                                      | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                       |
| Geméis Scheier                                         | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom                          | Zalot Exotique                                            |
| Geméismacedoine                                        | lessen                                                        | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                      |
| Gemëschtchen                                           | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/-<br>700g)                 | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                      |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                               | Poulet "Peking"                                               | Zalot mat Thon                                            |
| Gereecherte Speck                                      | Poulet blanc                                                  | Zervelat ardenner Art a Weis                              |
| Gereecherte fette Speck                                |                                                               | Zong mat Madeireszooss                                    |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni<br>Knusperstéck   |                                                               | Zooss Bolognaise                                          |
| Gerullte Speck                                         |                                                               | Zoossiss "Bier"                                           |
| Gigot vum lamm                                         |                                                               | Zoossiss (Schwein/Rand)                                   |
| Gourmet-Härs mat Feigen                                |                                                               | Zoossiss Baueren                                          |
| Gratinéierte Chicon (±300g)                            |                                                               | Zoossiss Chipolata                                        |
|                                                        |                                                               | Zoossiss Merguez                                          |

Grillburger Rëndfleich  
Grompere fir an der Pan ze broden  
Gromperecroquetten (10st)

Document généré le :19/09/2026 07:00