



## 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) | Gigot vum lamm                             | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen   |
| Américain als Carpaccio                          | Gourmet-Häz mat Feigen                     | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen     |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Grillburger Rëndflesch                     | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif |
| Äppel mat Airellen (±300g)                       | Grompere fir an der Pan ze broden          | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)     |
| Äppelpaté                                        | Gromperecroquetten (10st)                  | Polnesch Wipp                                  |
| Ardenner Bifdeck                                 | Gromperegratin                             | Poulet "Peking"                                |
| Ardenner Scheif                                  | Gromperekichelcher                         | Poulet blanc                                   |
| Ardenner Wurst                                   | Gromperenzalot                             | Poulet churasco                                |
| Bacon                                            | Gyros Burger                               | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart         |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet Flesch fir Steengrill                   |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Halloween Bliedendeeg (±110g)              | Poulet mat Curry                               |
| Bauerengelli                                     | Halloween burger                           | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"           |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Halloween-Menü                             | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                   |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Halskotelett fir ze grillen                | Pouletsfilet                                   |
| Bergkäse                                         | Halsstëck vum Schof                        | Pouletsfilet fir Fondue                        |
| Bierknacker                                      | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet mat frischem Geméis               |
| Bifana Geflügel                                  | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bifana Schwaïn                                   | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet                                   |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)               |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet fir Kanner                        |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsroulade                                 |
| Bioferme Kéis mat wëlle Kneuewelek               | Hämmelsgeschnetzeltes mat Kneuewelek       | Pouletsroulade op Italienesch Aart             |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                 | Hämmelniercher                             | Pouletszalot Andalouse                         |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                      | Hämmelpavé nature                          | Pouletszalot mat Butternut                     |
| Brështen fir ze grillen                          | Hämmelragout                               | Pouletszooss fir op de Grill                   |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Hämmelsspiisser Royal                      | PPecorino Moliterno mat Trüffel                |
| Brochette fromagère                              | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Preiselbeersgebeess                            |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Haushaltkoli (±5kg)                        | Provençalesche Bioferme Kéis                   |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pure Filet vum Kalb                            |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                  | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pure Filet vum Pär                             |
| Brochetten Duo                                   | Héiss vu Rëndflesch                        | Pure Rëndsfilet                                |
| Brochetten Hawaii                                | Héngerflesch fir de Wok                    | Puree                                          |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Héngerkrapp                                | Quetschekeis (220g)                            |
| Brochetten Trio                                  | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Quiche Lorraine (±300g)                        |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Hunn                                       | Raclette (4 Persounen)                         |
| Brochetten vum Chef                              | Hunneg mat Trüff                           | Raclette fir 2 Persounen                       |
| Broschtfilet vun der Int                         | Ierzebulli (Ierbessen)                     | Rëndflesch aus der Bourgogne mat               |

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

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin          | Lasagne bolognaise (vrac)               | Schnuddelhongsfilet Orloff               |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur        | Le Wavreumont                           | Schwäin Fleesch fir Pierrade             |
| Entrecôte                                | Leidelenger                             | Schwäizer Raclette an Tranchen           |
| Entrecôte aus der Region                 | Lensenzopp (Lënse)                      | Schweitzer Steaks                        |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                | Letzebuerger Grillwurst                 | Schwéngflesch fir de Wok                 |
| Fasanepaté                               | Lëtzebuerger Hâm                        | Schwéngflesch fir Fondue                 |
| Faux Filet                               | Lëtzebuergesch Brochetten               | Schwéngsbake                             |
| Faux Filet aus der Region                | Lewesch vum Pouletsstempel natur        | Schwéngsbrochetten marinéiert            |
| Faux Filet vum Pärder esou wéi se sin    | Li P'tit Rossê (±180g)                  | Schwéngsbrochetten natur                 |
| Faux filet vum Pärder marinéiert         | Lyoner                                  | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon       |
| Feierstengsalot                          | Mailänder Rolle                         | Zooss                                    |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Mammenhong                              | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Festdags-Träipen                         | Marcassinpaté mat preiselbeeren         | Schwéngsbrod vun der Hâm                 |
| Fierkelsbrëschtchen                      | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsbrod vun der Scheller            |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss        |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsfilet mat Moschterzooss          |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | strëmpele                               | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Scampien                     | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain nature aus der Region    | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngshieren                           |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain vum Chef                 | Qualitéit aus der Region                | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Héichrëpp                                |
| gedréchentem Tomaten                     | Persounen                               | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsliewer                           |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| marinéiert                               | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsniere                            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsouer                             |
| Persounen)                               | Marinéierte Speck                       | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Persounen)                               | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue Rëndflesch            | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch Pita Geflügel                    | Mediterranem Gratin                     | Schwéngszong                             |
| Fleeschsalot                             | Mettwurst                               | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mignonette vun den Alpen                | a Chiconen (±900g)                       |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Tartarezooss, Knuewelezooss,             |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisén          | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| (±400g)                                  | Mini Brochetten Geflügel                | g)                                       |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4     | Mini brochetten Lamm                    | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Persounen)                               | Mini Brochetten Schwäin                 | Spätzel                                  |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2     | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss duo (Cabillaud - swaarze Lieu)    |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fourme de Montbrison                     | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat Intefilet                     |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Mini Partybox                           | Spiiss vu Pärdsflesch marinéiert         |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Kallef               | Spiiss vu Pärdsflesch Natur              |
| Frësch Héiss                             | Minibrochetten vum Pärder               | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Intenhämmchen                     | Minibrochetten vum Rand                 | Steak Hawaii                             |
| Frësch Pouletshämmcher                   | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Morbier                                 | Steak pelé II                            |
| (±750g)                                  | Mothais sur feuille (200g)              | Steegrill (4 Persounen)                  |

|                                                     |                                                  |                                                        |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Frösche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mozzarella bufala                                | Steegrill Fir (2 Persounen)                            |
| Frösche Speck                                       | Muschelkalk Raclette an Tranchen                 | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                     |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der Bioferme      | Natierleche Bioferme Kéis                        | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                     |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Nuddelen mat Scampi                              | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                      | Nuddelszalot mat thon                            | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Ganz oder hallef                                    | Ochsenmaulzalot                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Ochseschwanz                                     | Tartiflette (±750g)                                    |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Onglet                                           | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gebroden Bouletten                                  | Osso bucco                                       | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gebrodene Rosbif                                    | Ovalie cendrée (150g)                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatius                 | Päerdsragout                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefëllt Courgette                                   | Pak fir Choucrouste (± 3,5kg)                    | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllt Intestrëmpelen                              | Pak fir de Wok Gefligel                          | Tiramisu halloween                                     |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Scampi                            | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir          | Tomate mat Thon a Cruditéiten                          |
| Gefëllte Carré                                      | Paleron (Stéck vun der Schëller)                 | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Champignon                                 | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong              | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Panéiert Kallefsschnitzelen                      | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Paréiert Rëndsniieren                            | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllte Gromperen                                  | Pärelhong "Label rouge"                          | Traipen                                                |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Paschteitchen Fëllung                            | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Paschtéitercher                                  | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pastéitchen (±220g)                              | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pâté à l'ancienne                                | Trio Aperó-Küben (±510g)                               |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pâté halloween                                   | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefëllte Schnuddelhongfilet                         | Pati extra kremesch                              | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pati vum Chef                                    | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Peffersteak                                      | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pefferzooss (±190g)                              | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Pekinger Nuddelen                                | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Petit Gaugry (70g)                               | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gefëllten séiss Paprika                             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                | Virgekachte Mais um Kolben                             |
| Gefëllte Poulet                                     | Picanha-Spiiss                                   | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Piisch mat Thon                                  | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pije mat Thon a Cruditéiten                      | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gefligelgyros                                       | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank     | Wäisswurst fir d'Feierdeeg                             |
| Gefligelliewer                                      | Pinsa mat Chorizo (±440g)                        | Weinsaucisse                                           |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pinsa mat Ham (±450g)                            | Wëllschwäinziwwi                                       |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                  | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehackte Kurbis (±500g)                             | Pita Fleesch                                     | 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                    |
| Gekacht Héiss                                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zalot Exotique                                         |
| Gekachte gereecherte Judd                           | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gekachte gereecherte Kasseler                       |                                                  | Zalot mat Thon                                         |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         |                                                  |                                                        |
| Gekachte Schwéngsbrot                               |                                                  |                                                        |
| Gelli vun der zong                                  |                                                  |                                                        |

|                                      |
|--------------------------------------|
| Geméis Scheier                       |
| Geméismacedoine                      |
| Gemëschten                           |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             |
| Gerecherte Speck                     |
| Gereechert Fierkelsham               |
| Gereecherte fette Speck              |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni |
| Knusperstéck                         |
| Gerullte Speck                       |
| Geschmorten Hirsch                   |
| Gesolpertes                          |

Document généré le :23/10/2026 04:30

|                              |
|------------------------------|
| Zervelat ardenner Art a Weis |
| Zong mat Madeireszooss       |
| Zooss Bolognaise             |
| Zoossiss "Bier"              |
| Zoossiss (Schwein/Rand)      |
| Zoossiss Baueren             |
| Zoossiss Chipolata           |
| Zoossiss Merguez             |
| Zoossiss Perche à plat       |