



## 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) | Gratinéierte Chicon (±300g)                | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif |
| Américain als Carpaccio                          | Grompere fir an der Pan ze broden          | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)    |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Gromperecroquetten (10st)                  | Polnesch Wipp                                 |
| Äppelpaté                                        | Gromperegratin                             | Poulet "Peking"                               |
| Ardenner Bifdeck                                 | Gromperekichelcher                         | Poulet blanc                                  |
| Ardenner Scheif                                  | Gromperenzalot                             | Poulet churasco                               |
| Ardenner Wurst                                   | Gyros Burger                               | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart        |
| Bacon                                            | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet Fleisch fir Steengrill                 |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet mat Curry                              |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Halsstëck vum Schof                        | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"          |
| Bauerengelli                                     | Ham aus Italien                            | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                  |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet                                  |
| Bauerenzoossiss                                  | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet fir Fondue                       |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat frischem Geméis              |
| Bergkäse                                         | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat Kraider                      |
| Bierknacker                                      | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet                                  |
| Bifana Geflügel                                  | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek          | Pouletsfilet                                  |
| Bifana Schwaïn                                   | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet                                  |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet                                  |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Region     | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet                                  |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsfilet                                  |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Hausgemaacht Füllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet                                  |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                 | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsfilet                                  |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                      | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet                                  |
| Brëschen fir ze grillen                          | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet                                  |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Héiss vu Rëndfleisch                       | Pouletsfilet                                  |
| Brochette fromagère                              | Héngerfleisch fir de Wok                   | Pouletsfilet                                  |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet                                  |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet                                  |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                  | Hunn                                       | Pouletsfilet                                  |
| Brochetten Duo                                   | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet                                  |
| Brochetten Hawai                                 | Ierzebulli (Ierbessen)                     | Pouletsfilet                                  |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Italienesche Pouletsfilet                  | Pouletsfilet                                  |
| Brochetten Trio                                  | Italienesche Hamburger                     | Pouletsfilet                                  |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsfilet                                  |
| Brochetten vum Chef                              | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsfilet                                  |
| Broschtfilet vun der Int                         | Jonken Hunn                                | Pouletsfilet                                  |
| Broschtfilet vun der Int                         |                                            | Pouletsfilet                                  |

|                                               |                                                     |                                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Joue de bœuf                                        | Rëndsbrochetten marinéiert                  |
| Brot vum Hämmelegigot ouni Schank             | Junior Feinschmecker (2 Persounen)                  | Rëndsbroschett natur                        |
| Brun de noix                                  | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                  | Rëndsfleesch fir fondue aus der             |
| Bûchette mat Kéis                             | Jurassienne                                         | Regioun                                     |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kachfleesch mat der Schank                          | Rëndsfleesch fir Steegrill                  |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kachfleesch ouni Schank                             | Rëndsgulasch aus der Regioun                |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndsgulash                                 |
| Burger Wok                                    | Kalleffleesch fir Fondue                            | Rëndshäerz                                  |
| Burratina                                     | Kallefs-Chipolata                                   | Rëndslewer                                  |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsback                                         | Rëndsrepp mat Schank                        |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                |
| Cannelloni                                    | Kallefsbrochette Natur                              | Rëndsspiess aus der Regioun                 |
| Caprice de chevron                            | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rëndszong                                   |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsbrot Orloff                                  | Renge Filet aus der Regioun                 |
| Chateaubriand                                 | Kallefsfouss                                        | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Chicons mat Speck                             | Kallefsgeschnetztes                                 | Rëppercher Natur                            |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefsgeschnetztes à la provençale                 | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)             |
| Chorizo                                       | Kallefshamburger                                    | Rio burger                                  |
| Chouffleur Gratin (±1,1kg)                    | Kallefshieren (250g)                                | Ris de veau                                 |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefskoteletten                                   | Roastbeef 1ten Choix                        |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefsliewer                                       | Roastbeef II                                |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefsniere (±300g)                                | Roastbeef 1ten Choix gewierzt               |
| Coquilles Saint-Jacques mat Geméis (±150g)    | Kallefsragout                                       | Robiola di Langa 3 laits                    |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Rôti Judd sans os moutardini                |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kallefszong                                         | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)     |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kanéngchenshämmercher                               | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon     |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kanéngerchesréck                                    | Rullade vun Ham                             |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteakbrot                                |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteck                                    |
| Couronne du Chef                              | Klassesch Ham                                       | Sac choucroute cuite au vin (500g)          |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Knusperege frësche Poulet                           | Saint-Felicien (150g)                       |
| Crispy-burger mat Leiege-sirop                | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Pfeffer                          |
| Cru des Fagnes                                | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Koli vu Pita Schwäin                                | Salami ouni Knuewelek                       |
| Degustationsplateau (±240g)                   | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami vum Schnuddelhong                    |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Kotelett Dijonnaise                                 | Salsa-Spiess                                |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kotelett "Ardennais"                                | Sandwich Zalot                              |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dindefilet fir Fondue                         | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Kürbisszopp                                         | Sauce tartare (140g)                        |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Sauermous (500g)                            |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lamm gehackt                                        | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammbrochetten marinéiert                           | Savoyard Dinde                              |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammkoteletten                                      | Scampizalot                                 |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnen-Confit natur                            | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                    | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin               | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert      |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur             | Ländlecht Rëppestéck                                | Schnuddelhongsfilet Orloff                  |
|                                               | Lasagne (±400g)                                     | Schwäin Fleesch fir Pierrade                |
|                                               | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schweitzer Steaks                           |
|                                               | Le Wavreumont                                       | Schwéngfleesch fir de Wok                   |
|                                               | Leidelenger                                         |                                             |

|                                                            |                                            |                                          |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|
| Entrecôte                                                  | Lensenzopp (Lëns)                          | Schwéngefleesch fir Fondue               |
| Entrecôte aus der Regioun                                  | Letzebuerger Grillwurst                    | Schwéngsbake                             |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                  | Lëtzebuerger Hâm                           | Schwéngsbrochetten marinéiert            |
| Faux Filet                                                 | Lëtzebuergeresch Brochetten                | Schwéngsbrochetten natur                 |
| Faux Filet aus der Regioun                                 | Lewesch vum Pouletsstempel natur           | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon       |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                       | Li P'tit Rossê (±180g)                     | Zooss                                    |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                            | Lyoner                                     | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Feierstengsalot                                            | Mailänder Rolle                            | Schwéngsbrod vum der Hâm                 |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                             | Mammenhong                                 | Schwéngsbrod vum der Scheller            |
| Fierkelsbrëschtchen                                        | Marinéiert Côte à l'os Rend                | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                         | Marinéiert Entrecôte                       | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss        |
| Fierkelskoteletten                                         | Marinéiert Kallefsbrochette                | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelskoteletten marinéiert                              | Marinéiert Kallefskotelett                 | Schwéngsfilet mat Moschterzooss          |
| Fierkelsschëller                                           | Marinéiert leweschter vum Poulets-         | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                     | strëmpele                                  | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain mat Cruditäten (±645g)                     | Marinéiert Pouletsstrëmpele                | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain mat Tartarenzooss                          | Marinéiert Rëppercher                      | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain natur                                      | Marinéiert Scampien                        | Schwéngshieren                           |
| Filet américain nature aus der Regioun                     | Marinéiert Scampisspiisser                 | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                   | Marinéierte Bifdeck vu beschter            | Schwéngskoteletten vum Filet a vum der   |
| Filet américain vum Chef                                   | Qualitéit aus der Regioun                  | Héichrëpp                                |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchent Tomaten    | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vum Hämmele                                          | Marinéierte Filetvun der Int               | Schwéngsliewer                           |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Marinéierte Kallefmedaillon                | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vum des Fierkelshämmchen marinéiert                  | Marinéierte Pouletsrumsteak                | Schwéngsniere                            |
|                                                            | Marinéierte Rëndspavé                      | Schwéngsouer                             |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Marinéierte Saumonspavé op der Haut        | Schwéngsragout                           |
|                                                            | Marinéierte Speck                          | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Marinéierten ardenner Brot                 | Schwéngsschnitzels                       |
|                                                            | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet           | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet           | Schwéngszong                             |
| Fleesch Pita Geflügel                                      | Mediterranem Gratin                        | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Fleeschsalot                                               | Mettwurst                                  | a Chiconen (±900g)                       |
| Foie gras ballotin (150g)                                  | Mignonette vum den Alpen                   | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                | Tartarezooss, Knuewelekezooss,           |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss               | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)                      | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)9)     |                                          |
|                                                            | Mini Brochetten Geflügel                   | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)            | Mini brochetten Lamm                       | Spätzel                                  |
|                                                            | Mini Brochetten Schwäin                    | Spiiss duo (Cabillaud - swaarze Lieu)    |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)            | Mini Brochetten Spëck                      | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
|                                                            | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)        | Spiiss mat Intefilet                     |
| Fourme de Montbrison                                       | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)        | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Mini Junior Fondue-Spiiss                  | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini Junior Gourmet-Spiiss                 | Spiiss vu Pärdsfleesch marinéiert        |
|                                                            | Mini Partybox                              | Spiiss vu Pärdsfleesch Natur             |
| Frësch Dinde                                               | Minibrochetten vum Kallef                  | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Héiss                                               | Minibrochetten vum Päerd                   | Steak Hawaii                             |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Minibrochetten vum Rand                    | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Pouletshämmercher                                   | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht    | Steak pelé II                            |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)                   | Morbier                                    | Steegrill (4 Persounen)                  |
|                                                            | Mothais sur feuille (200g)                 | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                           | Mozzarella bufala                          | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frësche Speck                                              | Natierleche Bioferme Kéis                  | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Fresche waisskeis mat kraider vum der Bioferme             | Nuddelen mat Scampi                        | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
|                                                            | Nuddelsalot mat thon                       | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |

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

Gereeched Fierkelsham

---

Gereechede fette Speck

---

Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni  
Knusperstéck

---

Gerullte Speck

---

Geschmorten Hirsch

---

Gigot vum lamm

---

Gourmet-Härz mat Feigen

---

Document généré le :11/10/2026 22:30

Zoossiss Chipolata

---

Zoossiss Merguez

---

Zoossiss Perche à plat

---