



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                   |                                            |                                                     |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Gyros Burger                               | Poulet blanc                                        |
| Américain als Carpaccio                           | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet churasco                                     |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet-cordon bleu mat Brie appel an hunneg (±125g) |
| Äppelpaté                                         | Halsstëck vum Schof                        | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart              |
| Ardenner Bifdeck                                  | Ham aus Italien                            | Poulet Fleesch fir Steengrill                       |
| Ardenner Scheif                                   | Hamburger vum Poulet                       | Poulet mat Curry                                    |
| Ardenner Wurscht                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                |
| Bacon                                             | Hamburgerbréitche (200 g)                  | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                      |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet                                        |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hämmelsgeschnetztes mat                    | Pouletsfilet fir Fondue                             |
| Bauerengelli                                      | Knuewelek                                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                    |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet                                        |
| Bergkäse                                          | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)                    |
| Bierknacker                                       | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletslusche fir Kanner                            |
| Bifana Gefligel                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsroulade                                      |
| Bifana Schwaïn                                    | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsroulade op Italienesch Aart                  |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletszalot Andalouse                              |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletszoossiss fir op de Grill                     |
| Bifdecker mat Moschter                            | Héiss vu Rëndfleesch                       | PPecorino Moliterno mat Trüffel                     |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                 | Héngerfleesch fir de Wok                   | Preisbeersgebeess                                   |
| Brështen fir ze grillen                           | Héngerkrapp                                | Provençalesche Bioferme Kéis                        |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pure Filet vum Kallef                               |
| Brochette fromagère                               | Hunn                                       | Pure Filet vum Päerd                                |
| Brochette Moink Balls (±200g)                     | Hunneg mat Trüff                           | Pure Rëndsfilet                                     |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Italienesche Pouletsfilet                  | Quetschekeis (220g)                                 |
| Brochetten Duo                                    | Italiernesche Hamburger                    | Rëndfleesch Carpaccio                               |
| Brochetten Hawaii                                 | Jambon à l'Os artisanal                    | Rëndfleesch in Waldpilzsose                         |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Jesus-Zoossiss                             | Rëndsbrochetten marinéiert                          |
| Brochetten Trio                                   | Jonken Hunn                                | Rëndsbroschett natur                                |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Joue de bœuf                               | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun             |
| Brochetten vum Chef                               | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Rëndsfleesch fir Steengrill                         |
| Broschtfilet vun der Int                          | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Rëndsgulasch aus der Regioun                        |
| Broschtfilet vun der Int                          | Jurassienne                                | Rëndsgulash                                         |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Kachfleesch mat der Schank                 | Rëndshäerz                                          |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kachfleesch ouni Schank                    | Rëndslewer                                          |
| Brun de noix                                      | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         | Rëndsrëpp mat Schank                                |
| Bûchette mat Kéis                                 | Kalleffleesch fir Fondue                   | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                        |
|                                                   | Kallefs-Chipolata                          |                                                     |

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

|                                                            |                                            |                                                  |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Fierkelskoteletten                                         | Marinéiert Kallefsbrochette                | Schwéngsbrod vun der Hâm                         |
| Fierkelskoteletten marinéiert                              | Marinéiert Kallefskotelett                 | Schwéngsbrod vun der Scheller                    |
| Fierkelsschëller                                           | Marinéiert leweschter vum Poulets-         | Schwéngsbrot Orloff                              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                     | strëmpele                                  | Schwéngsfilet                                    |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)                    | Marinéiert Pouletsstrëmpele                | Schwéngsfilet mignon Orloff                      |
| Filet américain mat Tartarenzooss                          | Marinéiert Rëppercher                      | Schwéngsfouss                                    |
| Filet américain natur                                      | Marinéiert Scampien                        | Schwéngsgyros                                    |
| Filet américain nature aus der Regioun                     | Marinéiert Scampisspiisser                 | Schwéngshals ouni Schank                         |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                   | Marinéierte Bifdeck vu beschter            | Schwéngshieren                                   |
| Filet américain vum Chef                                   | Qualitéit aus der Regioun                  | Schwéngskotelett fir ze grillen                  |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten    | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Filet vum Hämmel                                           | Marinéierte Filetvun der Int               | Schwéngskoteletten vum Hals                      |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Marinéierte Kallefmedaillon                | Schwéngsliewer                                   |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                  | Marinéierte Pouletsrumsteak                | Schwéngsmedaillon marinéiert                     |
|                                                            | Marinéierte Rëndspavé                      | Schwéngsmignonen Moutardini                      |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Marinéierte Saumonspavé op der Haut        | Schwéngsniere                                    |
|                                                            | Marinéierte Speck                          | Schwéngsouer                                     |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Marinéierten ardenner Brot                 | Schwéngsragout                                   |
|                                                            | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet           | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                 |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet           | Schwéngsschnitzels                               |
| Fleesch Pita Gefligel                                      | Mediterranem Gratin                        | Schwéngsschwanz                                  |
| Fleeschzalot                                               | Mettwurst                                  | Schwéngszong                                     |
| Foie gras ballotin (150g)                                  | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                   |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss               | Tartarezooss, Knuewelekszooss,                   |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)       | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g)         |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)                      | Mini Brochetten Gefligel                   | Spare-Ribs "Piri-Piri"                           |
|                                                            | Mini brochetten Lamm                       | Spätzel                                          |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)           | Mini Brochetten Schwaïn                    | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)          |
|                                                            | Mini Brochetten Spëck                      | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart            |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)           | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)        | Spiiss mat Intefilet                             |
|                                                            | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)        | Spiiss mat marinéiertem Saumon                   |
| Fourme de Montbrison                                       | Mini Junior Fondue-Spiiss                  | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart         |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Mini Junior Gourmet-Spiiss                 | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert               |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini Partybox                              | Spiiss vu Paerdsfleesch 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 vun der Bioferme             | Nuddelen mat Scampi                        | Steengrill Picanha (2 Persounen)                 |
|                                                            | Nuddelszalot mat thon                      | Steengrill Picanha (4 Persounen)                 |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                   | Ochsenmaulzalot                            | Strëmpelen vum Schnuddelhong                     |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                             | Ochseschwanz                               | Teller Rouladë mat Ham a                         |
| Ganz oder hallef                                           | Onglet                                     | Geméismacedoine                                  |
| Ganz Kanéngchen                                            | Osso bucco                                 | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)             |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                           | Ovalie cendrée (150g)                      | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)            |
| Gebroden Bouletten                                         | Päerdsragout                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)           |
| Gebrodene Rosbif                                           | Pak fir de Wok Gefligel                    | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)           |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulus                           | Pak fir de Wok Scampi                      |                                                  |
| Gefüllt Courgette                                          | Pak fir de Wok Schwéng                     |                                                  |
| Gefüllt Intestrëmpelen                                     | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir    |                                                  |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet                       | Paleron (Stéck vun der Schëller)           | Tierkei Fleesch fir Pierrade                     |

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

