



|                                               |                                                     |                                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Broschtfilet vun der Int                      | Joue de bœuf                                        | Rëndsbrochetten marinéiert                  |
| Broschtfilet vun der Int                      | Junior Feinschmecker (2 Persounen)                  | Rëndsbroschett natur                        |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                  | Rëndsfleesch fir fondue aus der             |
| Brot vum Hämelsgigot ouni Schank              | Jurassienne                                         | Regioun                                     |
| Brun de noix                                  | Kachfleesch mat der Schank                          | Rëndsfleesch fir Steegrill                  |
| Bûchette mat Kéis                             | Kachfleesch ouni Schank                             | Rëndsgulasch aus der Regioun                |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndsgulash                                 |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kalleffleesch fir Fondue                            | Rëndshäerz                                  |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefs-Chipolata                                   | Rëndslewer                                  |
| Burger Wok                                    | Kallefsback                                         | Rëndsrëpp mat Schank                        |
| Burratina                                     | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsbrochette Natur                              | Rëndsspiiss aus der Regioun                 |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rëndszong                                   |
| Cannelloni                                    | Kallefsbrot Orloff                                  | Renge Filet aus der Regioun                 |
| Caprice de chevron                            | Kallefsfouss                                        | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsgeschnetzelt                                 | Rëppercher Natur                            |
| Chateaubriand                                 | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                 | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)             |
| Chicken kids                                  | Kallefshamburger                                    | Rio burger                                  |
| Chicons mat Speck                             | Kallefshieren (250g)                                | Ris de veau                                 |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefskoteletten                                   | Roastbeef 1ten Choix                        |
| Chorizo                                       | Kallefsliewer                                       | Roastbeef II                                |
| Choufleur Gratin (±1,1kg)                     | Kallefsniere (±300g)                                | Roastbeef1ten Choix gewierzt                |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefsragout                                       | Robiola di Langa 3 laits                    |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Rôti Judd sans os moutardini                |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefszong                                         | Rouladen no Ardenner art                    |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kanéngchenshämmercher                               | (Schwein/Rand)                              |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kanéngerchesréck                                    | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon     |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kebab Party mat Geméis                              | Rullade vun Ham                             |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteakbrot                                |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Klassesch Ham                                       | Rumsteck                                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Knusperege frësche Poulet                           | Sac choucroute cuite au vin (500g)          |
| Couronne du Chef                              | Koli vu Pita Gefligel                               | Saint-Felicien (150g)                       |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami mat Pfeffer                          |
| Cru des Fagnes                                | Koli vu Pita Schwäin                                | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami ouni Knuewelek                       |
| Degustationsplateau (±240g)                   | Kotelett Dijonnaise                                 | Salami vum Schnuddelhong                    |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Koteletten "Ardennais"                              | Salsa-Spiiss                                |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sandwich Zalot                              |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dindefilet fir Fondue                         | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Kürbisszopp                                         | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Sauce tartare (140g)                        |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lamm gehackt                                        | Sauermous (500g)                            |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammbrochetten marinéiert                           | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammkoteletten                                      | Savoyard Dinde                              |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Scampizalot                                 |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnen-Confit natur                            | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                    | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin               | Ländlecht Rëppestéck                                | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert      |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur             | Lasagne (±400g)                                     | Schnuddelhongsfilet Orloff                  |
|                                               | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schwäin Fleesch fir Pierrade                |
|                                               | Le Wavreumont                                       | Schweitzer Steaks                           |
|                                               | Leidelenger                                         | Schwéngfleesch fir de Wok                   |

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Entrecôte                                | Lensenzopp (Lëns)                       | Schwéngefleesch fir Fondue               |
| Entrecôte aus der Regioun                | Letzebuerger Grillwurscht               | 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 vun der Hâm                 |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Mammenhong                              | Schwéngsbrod vun 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 vun der   |
| Filet américain vum Chef                 | Qualitéit aus der Regioun               | Héichrëpp                                |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| gedréchent Tomaten                       | Persounen                               | Schwéngsliewer                           |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsniere                            |
| marinéiert                               | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsouer                             |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsragout                           |
| Persounen)                               | Marinéierte Speck                       | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngsschnitzels                       |
| Persounen)                               | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngszong                             |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mediterranem Gratin                     | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Fleeschsalot                             | Mettwurst                               | a Chiconen (±900g)                       |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mignonette vun den Alpen                | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)9)  |                                          |
| (±400g)                                  | Mini Brochetten Gefligel                | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini brochetten Lamm                    | Spätzel                                  |
| Persounen)                               | Mini Brochetten Schwaïn                 | Spiiss duo (Cabillaud - swaarze Lieu)    |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Persounen)                               | 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    | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| 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         | Morbier                                 | Steegrill (4 Persounen)                  |
| (±750g)                                  | 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    | Nuddelen mat Scampi                     | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Bioferme                                 | 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 Schnuddelhongfilet                         | 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

Zoossiss Chipolata  
Zoossiss Merguez  
Zoossiss Perche à plat