



|  |  |   |
|--|--|---|
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun                      | Kallefsbrot Orloff                                       | Renge Filet aus der Regioun                                       |
| Burger Wok   | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Renge Filet vum Black Angus                                       |
| Burratina  | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)                    | Renge Rëndsfilet Wellington, Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Camembert aus der Normandie (±250g)                                | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëppercher Natur  |
| Camembert di bufala (300g)   |  | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)                                   |
| Caprice de chevron   | Kallefsfouss   | Rind in Waldpilzsoosse  |
| Cervelas mat Cheddar   | Kallefsgeschnetzelt                                      | Rio burger  |
| Champignon Zooss (±190g)   | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                      | Ris de veau   |
| Chateaubriand  | Kallefshamburger   | Roastbeef 1ten Choix  |
| Chicken kids   | Kallefshieren (250g)                                     | Roastbeef II  |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                                   | Kallefskoteletten  | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                                     |
| Chorizo  | Kallefsliewer  | Robiola di Langa 3 laits  |
| Comté 18 Méint Affinage  | Kallefsniere (±300g)                                     | Rôti Judd sans os moutardini                                      |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER                    | Kallefsragout  | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)                         |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)   | Kallefszong  | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)                               |
| 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  | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Persounen)                 | Rumsteck  |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                                 | Knusperege frësche Poulet                                | Saint-Felicien (150 g)  |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                                      | Koli vu Pita Gefligel                                    | Salami mat Peffer   |
| 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-Spiiss  |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                                  | Koteletten "Ardennais"                                   | Sandwich Zalot  |
| Dindefilet fir Fondue  | Kranz von Schweinekoteletts                              | Sauce à l'ail (140g)  |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                          | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                       | Sauce andalouse (140 g)   |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                                | Kranz vu Schoffleesch                                    | Sauce cocktail (140 g)  |
| Eeër Meyrishaff (±380g)  | Kuddelfleck  | Sauce tartare (140g)  |
| Emmental aus de Grotten  | Lamm Fleesch fir pierrade                                | Savoyard aus Kalleffleesch  |
| Ënnen-Confit natur   | Lamm gehackt   | Scampizalot   |
| Ënescht Rëpp vum Lämmchen  | Lammbrochetten marinéiert                                | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                       |
| Ënescht Rëppercher vum Schwäin                                     | Lammkoteletten   | Schëller vum Lämmchen mat Schank                                  |
| Ënescht vum Pouletsstempel natur                                   | Lammkoteletten fir ze Grillen                            | Schmul mat Menthe   |
| Entrecôte  | Lammscheller ouni Schank                                 | Schnitzel vum Schnuddelhong                                       |
| Entrecôte aus der Regioun  | Lammsteak vum gigot mat Schank                           | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert                            |
| Entrecôte vum Black Angus  | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                          | Schnuddelhongfilet Orloff   |
| Familien Koli (± 11,5 kg)  | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                      | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                      |
| Faux Filet   | Ländlecht Rëppestéck                                     | Schweitzer Steaks   |
| Faux Filet aus der Regioun   | Lasagne (±400g)  | Schwéngfleesch fir de Wok   |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                               | Lasagne bolognaise (vrac)                                | Schwéngfleesch fir Fondue   |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                                    | Le Wavreumont  | Schwéngsbake  |
| Feierstengszalot   | Leidelenger  | Schwéngbrochetten marinéiert                                      |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                                     | Letzebuerger Grillwurst                                  | Schwéngbrochetten natur   |
| Fierkelsbrëschtchen  | Letzebuerger Hâm   | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss                          |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Letzebuergesch Brochetten                                | Schwéngsbrod vum Karree   |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Lewescht vum Pouletsstempel natur                        | Schwéngsbrod vun der Hâm  |
|  | Li P'tit Rossê (±180g)                                   | Schwéngsbrod vun der Scheller                                     |
|  | Lingot Saint-Nicolas                                     |   |
|  | Lyoner   |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Fierkelskoteletten                       | Macaroni mat Ham a Kéis                 | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Mailänder Rolle                         | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelsschëller                         | Mammenhong                              | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngshieren                           |
| Filet américain vum Chef                 | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | strëmpele                               | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| gedréchent Tomaten                       | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Héichrëpp                                |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéiert Scampien                     | Schwéngsliewer                           |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| marinéiert                               | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngsniere                            |
| Persounen)                               | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngsouer                             |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Persounen                               | Schwéngsragout                           |
| Persounen)                               | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsschwanz                          |
| Fleeschzalot                             | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngszong                             |
| Foie gras ballotin (150g)                | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Marinéierte Speck                       | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Marinéierten ardenner Brot              | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisén          | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | g)                                       |
| (±400g)                                  | Mediterranem Gratin                     | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mettwurst                               | Spätzel                                  |
| Persounen)                               | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Persounen)                               | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss mat Intefilet                     |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frësch Dinde                             | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Héiss                             | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Intenhämmchen                     | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Steak Hawai                              |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Steak pelé II                            |
| (±750g)                                  | Mini Partybox                           | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Minibrochetten vum Kallef               | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësche Speck                            | Minibrochetten vum Päerd                | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill Picanha (2 Persounen)          |
| Ganz oder hallef                         | Mont d'Or (450g)                        | Steegrill Picanha (4 Persounen)          |
| Ganzt Kanéngchen                         | Morbier                                 | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Mothais sur feuille (200 g)             | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)    |
| Gebroden Bouletten                       | Mozzarella bufala                       | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Gebrodene Rosbif                         | Natierleche Bioferme Kéis               | Persounen)                               |
| Gefüllt Courgette                        | Nuddelen mat Scampi                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Gefüllt Intestrëmpelen                   | Ochsenmaulzalot                         | Persounen)                               |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet     | Ochseschwanz                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| (Schwein/Rand)                           | Onglet                                  | Persounen)                               |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank          | Osso bucco                              | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
| (±250g)                                  | Ovalie cendrée (150g)                   | Tomat mat Thon (±170g)                   |
| Gefüllte Carré                           | Päerdsragout                            | Tomatenzalot                             |
| Gefüllte Champignon                      | Pak fir de Wok Gefligel                 | Tomme de brebis (Schofskéis) mat         |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Pak fir de Wok Scampi<br>Pak fir de Wok Schwéng               | Espelette-Peffer<br>Torche kebab poulet                         |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                   | Paleron (Stéck vun der Schëller)                              | Toskaneschen Hamburger  |
| Gefüllte Gromperen                                | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                           | Tournedoe mat Foie Gras   |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Panéiert Kallefsschnitzelen<br>Paréiert Rëndsnieren           | Traiteurzooss<br>Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Pärelhong "Label rouge"                                       |   |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,<br>mat Foie gras gefüllt | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,<br>fir op de Grill         |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Paschtéit mat Kéis (160g)                                     | Tranche vum Schwéngsbeen  |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Paschteitchen Fëllung   | Trio Apero-Küben (±510g)  |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Paschtéitercher   | Trio Plancha (2-3 Persounen)                                    |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Pastéitchen (±220g)   | Trio Plancha (4-5 Persounen)                                    |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Pâté à l'ancienne   | Trio Plancha (6-7 Persounen)                                    |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Paté mat Parmesan a gedréchten                                | Ultra koli (4,7kg)  |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Tomaten   | Verschidden Feinschmecker                                       |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Pati extra kremesch   | Spezialitéiten (2 Persounen)                                    |
| Gefüllte Poulet                                   | Pati vum Chef   | Verschidden Feinschmecker                                       |
| Gefligel Häerz                                    | Peffersteak   | Spezialitéiten (4 Persounen)                                    |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pefferzooss (±190g)   | Viennoise mat gereechertem Speck                                |
| Gefligelbrochetten natur                          | Peking Nuddelen   | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                            |
| Gefligelgyros                                     | Petit Gaugry (70g)  | Vullenascht (Schwein/Rand)                                      |
| Gefligelliewer                                    | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                             | Wäiss Wirschtercher vu Léck                                     |
| Gegrilltes vun Chef                               | Picanha-Spiiss  | Weinsaucisse  |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Piisch mat Thon   | Wiener Schnitzel  |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank                  | Wierschtercher  |
| Gehacktes Baueren                                 | Pita Fleesch  | Wierschtercher esou wéi se sinn                                 |
| Gehacktes Kallef                                  | Pita Koli mat Geméis Schwäin                                  | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                            |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Pita Zooss (250 g)  | Wierschtercher Schwein/Kallef                                   |
| Gehacktes Schwein                                 | Pitabroust  | Wuechtel-Broschett (±125g)                                      |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Plancha (2 Persounen)   | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                             |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Plancha (4 Persounen)   | Zalot Exotique  |
| Gelli vun der zong                                | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                  | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                            |
| Geméismacedoine                                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)              | Zalot mat Ham a Spargelen                                       |
| Gemeschten Brochetten(Rënd/Schwéng)               | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)              | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                            |
| Gereecherte Speck                                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)              | Zalot mat Thon  |
| Gereechert Fierkelsham                            | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                     | Zavelat ardenner Art a Weis                                     |
| Gereecherte fette Speck                           | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif                 | Zong mat Madeireszooss  |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen                   | Zooss Bolognaise  |
| Gerüllte Speck                                    | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                        | Zooss Moink Balls (±150g)                                       |
| Gigot vum lamm                                    |   | Zooss "Bier"  |
| Gourmet-Härz mat Feigen                           |   | Zooss (Schwein/Rand)  |
| Grillburger Rëndfleesch                           |   | Zooss Baueren   |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |   | Zooss Chipolata   |
| Gromperegratin                                    |   | Zooss Merguez   |
| Gromperekichelcher                                |   |   |
| Gromperenzalot                                    |   |   |
| Gyros Burger                                      |   |   |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)        |   |   |