



## 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) | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Plancha (4 Persounen)                                 |
| Américain als Carpaccio                          | Halskotelett fir ze grillen                | Plateau aus dem Norden                                |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Halsstëck vum Schof                        | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)          |
| Äppel mat Airellen (±300g)                       | Ham aus Italien                            | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Äppelpaté                                        | Hamburger vum Poulet                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hamburger-Pak Geflügel                     | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Iessen            |
| Ardenner Scheif                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom Iessen          |
| Ardenner Wurscht                                 | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges        | Hammelrumsteck marinéiert                  | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Bacon                                            | Hämmelsgeschnetztes mat Knuewelek          | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hämmelspavé nature                         | Plateau Raclette-Trio (450g)                          |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hämmelsragout                              | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Bärlauch-Pâté                                    | Hämmelsspiisser Royal                      | Portozoos (250g)                                      |
| Bauerengelli                                     | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Poulet "Peking"                                       |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Haushaltkoli (±5kg)                        | Poulet blanc                                          |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Poulet churasco                                       |
| Bergkase                                         | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bierknacker                                      | Héiss vu Rëndfleesch                       | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bifana Geflügel                                  | Héngerfleesch fir de Wok                   | Poulet mat Curry                                      |
| Bifana Schwaïn                                   | Héngerkrapp                                | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hierkefilet mat Ram (900g)                 | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                        |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hirschkoufilet                             | Pouletsfilet                                          |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hueseréck                                  | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Biren am Sirop (±280g)                           | Huestrempel                                | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Bouygnette (150 g)                               | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Brëschten fir ze grillen                         | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsflillécken                                     |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Int                                        | Pouletsflillecken Marinéiert (fresch)                 |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)       | Italienische Steak                         | Pouletslusche fir Kanner                              |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jagdwurst                                  | Pouletsroulade                                        |
| Brochetten Duo                                   | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsroulade op Italienesch Aart                    |
| Brochetten Hawaii                                | Jesus-Zoossiss                             | Pouletszalot Andalouse                                |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Jonk Dauf                                  | Pouletszoossiss fir op de Grill                       |
| Brochetten Trio                                  | Jonken Hunn                                | PPecorino Moliterno mat Trüffel                       |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Joue de bœuf                               | Pure Filet vum Kallef                                 |
| Brochetten vum Chef                              | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pure Filet vum Päerd                                  |
| Broschtfilet vun der Int                         | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Pure Rëndsfilet                                       |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Jurassienne                                |                                                       |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kachfleesch mat der Schank                 |                                                       |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank             | Kachfleesch ouni Schank                    |                                                       |
| Brot vun Hämmche vu Wëllem Fierkel               | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         |                                                       |
| Brun de noix                                     | Kalleffleesch fir Fondue                   |                                                       |
|                                                  | Kallefs-Chipolata                          |                                                       |
|                                                  | Kallefsblanquette Mat Schanken             |                                                       |

|                                                 |                                                          |                                                  |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Bûchette du Basilou (150g)                      | Kallefsbrochette Natur                                   | Quetschekeis (220g)                              |
| Bûchette mat Kéis                               | Kallefsbrot a -Medaillon                                 | Raclette fir 2 Persounen                         |
| Bullet am Schwéngsnetz                          | Kallefsbrot Orloff                                       | Raclette fir 4 Persounen                         |
| Bulletten Tomatenzooss                          | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Rëndflesch aus der Bourgogne mat                 |
| Burger aus rengem Rëndflesch aus der Regioun    | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)                    | Roude Wäin                                       |
| Burger Wok                                      | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsbrochetten marinéiert                       |
| Burratina                                       | Kallefsfouss                                             | Rëndsbrochetten natur                            |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsgeschnetzelt                                      | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun            |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                      | Rëndsfilet fir Stee grill                        |
| Cassolette vu Scampi (160g)                     | Kallefschamburger                                        | Rëndsgulasch aus der Regioun                     |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)            | Kallefschieren (250g)                                    | Rëndsgulash                                      |
| Champignon Zooss (190gr)                        | Kallefskoteletten                                        | Rëndslewer                                       |
| Chapon blanc fermier Alsace                     | Kallefsliwer                                             | Rëndsrepp mat Schank                             |
| Chateaubriand                                   | Kallefsragout                                            | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                     |
| Chicken crusties                                | Kallefsrulladen mat Geméis                               | Rëndsspiess aus der Regioun                      |
| Chicken kids                                    | Kallefszong                                              | Rëndszong                                        |
| Chicons mat Speck                               | Kanéngchenshämmercher                                    | Renge Filet aus der Regioun                      |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kanéngerchesréck                                         | Renge Rëndsfilet                                 |
| Chorizo                                         | Kebab Party mat Geméis                                   | Wellington, Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                       | Kebab party Poulet ouni Geméis                           | Rëppercher Natur                                 |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kéisplatto fir nom Iessen (2 Persounen)                  | Rieslingspasteitche                              |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kéiswirschtchen                                          | Rind in Waldpilzsoos                             |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling            | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)                     | Rio burger                                       |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Klassesch Ham                                            | Roastbeef 1ten Choix                             |
| Cordon bleu Hawaiï                              | Knusperege frësch Poulet                                 | Roastbeef II                                     |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Koli vu Pita Gefligel                                    | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                    |
| Côte à l'Os aus Rëndflesch vum Terroir          | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                         | Robiola di Langa 3 laits                         |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Koli vu Pita Schwäin                                     | Rôti Judd sans os moutardini                     |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Kotelett Dijonnaise                                      | Rouladë mat Ham a Geméis macedoine (170 g)       |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Koteletten "Ardennais"                                   | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)               |
| Degustatiounsplateau (240g)                     | Kranz von Schweinekoteletts                              | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)          |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                       | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon          |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Kuddelfleck                                              | Rullade vun Ham                                  |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                      | Lamm Flesch fir pierrade                                 | Rumsteak aus der Regioun                         |
| Dindefilet fir Fondue                           | Lamm gehackt                                             | Rumsteakbrot                                     |
| Dindefilet op Ardenner Aart                     | Lammbrochetten marinéiert                                | Rumsteck                                         |
| Duo Plateau (2 Persounen)                       | Lammkoteletten                                           | Saint-Felicien (150 g)                           |
| Duo Plateau (4 Persounen)                       | Lammkoteletten fir ze Grillen                            | Saint-Nectaire fermier                           |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Lammscheller ouni Schank                                 | Salami mat Pfeffer                               |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Lammsteak vum gigot mat Schank                           | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)                |
| Emmental aus de Grotten                         | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                      | Salami ouni Knuewelek                            |
| Ënnen-Confit natur                              | Ländlecht Rëppestéck                                     | Salami vum Schnuddelhong                         |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen                      | Lasagne (±400g)                                          | Salsa-Spiess                                     |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Lasagne bolognaise (vrac)                                | Sandwich Zalot                                   |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | Leidelenger                                              | Sauce à l'ail (140g)                             |
| Entrecôte                                       | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½                              | Sauce andalouse (140 g)                          |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½                           | Sauce cocktail (140 g)                           |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Lëtzebuurger Bauerenzoossis                              | Sauce tartare (140g)                             |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Lëtzebuurger Grillwurst                                  | Saumonszalot                                     |
| Fasanepaté                                      | Lëtzebuurger Hâm                                         | Savoyard aus Kalleffleesch                       |
| Faux Filet                                      | Lëtzebuergesch Brochetten                                | Scampizalot                                      |
| Faux Filet aus der Regioun                      | Lëtzebuergesch Salami                                    | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)      |
| Faux filet vum Päerd esou wéi se sin            | Lewescht vum Pouletsstempel natur                        | Schëller vum Lämmchen mat Schank                 |
| Feierstengszalot                                | Lingot Saint-Nicolas                                     | Schinkenwurst                                    |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Lyoner                                                   | Schmul mat Menthe                                |
| Festdagspaté mat Ënnen-Confit                   | Mailänder Rolle                                          | Schnitzel vum Schnuddelhong                      |

|                                                                       |                                                                           |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Festdagszalot<br>(Scampien/Kriibsefleesch)                            | Mammenhong<br>Marcassinpaté mat preiselbeeren                             | Schnitzel vum Schnuddelhong<br>marinéiert                                                                       |
| Fierkelsbrëschtchen                                                   | Marcassinsragoût                                                          | Schnuddelhongsfilet Orloff                                                                                      |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg,<br>Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marinéiert Côte à l'os Rend<br>Marinéiert Entrecôte                       | Schwäin Fleesch fir Pierrade<br>Schwäizer Raclette an Tranchen                                                  |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                    | Marinéiert Kallefsbrochette                                               | Schweitzer Steaks                                                                                               |
| Fierkelskoteletten                                                    | Marinéiert Kallefskotelett                                                | Schwéngefleesch fir de Wok                                                                                      |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                         | Marinéiert leweschter vum Poulets-<br>strëmpele                           | Schwéngefleesch fir Fondue<br>Schwéngsbake                                                                      |
| FIERGCONFIT MAT THYMIAN                                               | Marinéiert Pouletsstrëmpele                                               | Schwéngsbrochetten marinéiert                                                                                   |
| Filet américain natur                                                 | Marinéiert Rëppercher                                                     | Schwéngsbrochetten natur                                                                                        |
| Filet américain nature aus der<br>Regioun                             | Marinéiert Rumsteake vu Poulet<br>Marinéiert Scampien                     | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon<br>Zooss                                                                     |
| Filet américain préparéiert à<br>l'ancienne                           | Marinéiert Scampisspiisser<br>Marinéierte Bifdeck vu beschter             | Schwéngsbrod vum Karree<br>Schwéngsbrod vun der Hâm                                                             |
| Filet américain vum Chef                                              | Qualitéit aus der Regioun                                                 | Schwéngsbrod vun der Scheller                                                                                   |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                       | Marinéierte Fesch um Steen fir 2                                          | Schwéngsbrot Orloff                                                                                             |
| Filet vum Hämmel                                                      | Persounen                                                                 | Schwéngsfilet                                                                                                   |
| Filet vum jonke Pärelhong                                             | Marinéierte Filetvun der Int                                              | Schwéngsfouss                                                                                                   |
| Filet vum Schnuddelhong                                               | Marinéierte Kallefmedaillon                                               | Schwéngsgyros                                                                                                   |
| Filet vun des Fierkelshämmchen<br>marinéiert                          | Marinéierte Rëndspavé<br>Marinéierte Saumonspavé op der Haut              | Schwéngshals ouni Schank<br>Schwéngshieren                                                                      |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2<br>Persounen)                          | Marinéierte Speck<br>Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                     | Schwéngskotelett fir ze grillen<br>Schwéngskoteletten vum Filet a vun                                           |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4<br>Persounen)                          | Medaillon vum Filet vun der Hirschkouder Héichrëpp<br>Mediterranem Gratin | Schwéngskoteletten vum Hals                                                                                     |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                                        | Menu Dinde-brot mat Fine                                                  | Schwéngsliewer                                                                                                  |
| Fleesch Pita Gefligel                                                 | champagne-Zooss                                                           | Schwéngsmedaillon marinéiert                                                                                    |
| Fleeschzalot                                                          | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg,<br>Champignonszooss                      | Schwéngsmignonen Moutardini<br>Schwéngsniere                                                                    |
| Foie gras ballotin (150g)                                             | Mettwurst                                                                 | Schwéngsouer                                                                                                    |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                           | Mimolette affinage tunnel                                                 | Schwéngsragout                                                                                                  |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                           | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet<br>junior)                                 | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)<br>Schwéngsschnitzels                                                          |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2<br>Persounen)                   | Mini Ardenner Bull<br>Mini Ardenner Fondue-Spiiss                         | Schwéngsschwanz<br>Schwéngszong                                                                                 |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4<br>Persounen)                   | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss<br>Mini Biwwelamoud mat Moschter             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :<br>Tartarezooss, Knuewelekszooss,<br>andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560<br>g) |
| Fourme de Montbrison                                                  | (300g)                                                                    |                                                                                                                 |
| Frësch Caille (190 g)                                                 | Mini Brochetten Gefligel                                                  |                                                                                                                 |
| Frësch Dinde                                                          | Mini brochetten Lamm                                                      | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a<br>kleng geschniddenem Geméis                                              |
| Frësch Héiss                                                          | Mini Brochetten Schwäin                                                   |                                                                                                                 |
| Frësch Intenhämmchen                                                  | Mini Brochetten Spëck                                                     | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                                                          |
| Frësch Pouletshämmercher                                              | Mini chipolata (Schwein/Rand)                                             | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze<br>Lieu)                                                                      |
| Frësch selwergemaachte Bouletten<br>(750g)                            | Mini giel Bull (fondue junior)<br>Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                                                                                       |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                                      | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                                       | Spiiss mat Gromperen op Ardenner                                                                                |
| Frësche Speck                                                         | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                                       | Aart                                                                                                            |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                              | Mini Junior Fondue-Spiiss                                                 | Spiiss mat Intefilet                                                                                            |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                                        | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                                | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                                                                  |
| Galantin vum Marcassin mat<br>Preiselbeeren                           | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)<br>Mini orange Bull                  | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner<br>Aart                                                                     |
| Gäns                                                                  | Mini Partybox                                                             | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                                                              |
| Ganz Réihämmchen (mat Schank)                                         | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss                                       | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                                                                                   |
| Ganzen Hues                                                           | Mini Riesling Tourte (±140g)                                              | Steak 1ten Choix                                                                                                |
| Ganzt Kanéngchen                                                      | Mini-Paté an der Kuuscht Natur                                            | Steak Hawaii                                                                                                    |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                                      | Minibrochetten vum Kallef                                                 | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                                                                    |
| Gebroden Bouletten                                                    | Minibrochetten vum Päerd                                                  | Steak pelé II                                                                                                   |
| Gebrodene Rosbif                                                      | Minibrochetten vum Rand                                                   | Steegrill (4 Persounen)                                                                                         |
| Gefëllt Courgette                                                     | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                                   | Steegrill Fir (2 Persounen)                                                                                     |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet<br>(Schwein/Rand)                | Mont d'Or (450g)<br>Morbier                                               | Steegrill marinéiert (2 Persounen)<br>Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                        |

|                                                   |                                                            |                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)            | Mothais sur feuille (200 g)                                | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Gefëllte Carré                                    | Mozzarella bufala                                          | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Gefëllte Champignon                               | Muschelkalk Raclette an Tranchen                           | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gefëllte Chapon ouni Schank                       | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gefëllte Gromperen                                | Onglet                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Osso bucco                                                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Ovalie cendrée (150g)                                      | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllte Poulets-Filet                            | Paella                                                     | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Päerdsragout                                               | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                      | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                   | Tomme de Chartreuse "fermière"                         |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                       | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllten Dindesträmpel                           | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                      | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllten séiss Paprika (220g)                    | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllte Poulet                                   | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefligel Häerz                                    | Pärelhong "Label rouge"                                    | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten natur                          | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefligelgyros                                     | Paschtéitercher                                            | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefligelliewer                                    | Pastéitchen (220g)                                         | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gegrilltes vun Chef                               | Paté an der Kuuscht                                        | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Pati extra kremesch                                        | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pati vum Chef                                              | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gehacktes Kallef                                  | Peffersteak                                                | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Pefferzooss (190gr)                                        | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehacktes Schwein                                 | Pekinger Nuddelen                                          | Weinsaucisse                                           |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Petit Gaugry (70g)                                         | Wiener Schnitzel                                       |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wirschtercher                                          |
| Gelli vun der zong                                | Picanha-Spiiss                                             | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Geméismacedoine                                   | Piisch mat Thon                                            | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Gemëschten Brochetten(Schwéng/Rënd)               | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gereechert Fierkelsham                            | Pita Fleesch                                               | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gereechert Raclette                               | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Pita Zooss (250 g)                                         | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gerullte Speck                                    | Plancha (2 Persounen)                                      | Zalot Exotique                                         |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label Rouge            |                                                            | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Gigot vum lamm                                    |                                                            | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Grillburger Rëndfleesch                           |                                                            | Zalot mat Thon                                         |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |                                                            | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot                            |
| Gromperegratin                                    |                                                            | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Gromperekichelcher                                |                                                            | Ziwwi vum Réi                                          |
| Gromperenzalot                                    |                                                            | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint            |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
| Gyros Burger                                      |                                                            | Zooss fine champagne (250g)                            |
|                                                   |                                                            | Zoossiss "Bier"                                        |
|                                                   |                                                            | Zoossiss (Schwein/Rand)                                |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Baueren                                       |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Chipolata                                     |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Merguez                                       |

