



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

|                                      |                                          |                                      |
|--------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|
| Brun de noix                         | Kallefsbrot Orloff                       | Quetschekeis (220g)                  |
| Bûchette du Basilou (150g)           | Kallefsbrot orloff am Deeg,              | Raclette fir 2 Persounen             |
| Bûchette mat Kéis                    | Champignonszooss (± 2 zu 3               | Raclette fir 4 Persounen             |
| Bullet am Schwéngsnetz               | Persounen)                               | Rëndfleeisch aus der Bourgogne mat   |
| Bulletten Tomatenzooss               | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 | Roude Wäin                           |
| Burger aus rengem Rëndfleeisch aus   | zu 3 Persounen)                          | Rëndsbrochetten marinéiert           |
| der Regioun                          | Kallefsfouss                             | Rëndsbrochetten natur                |
| Burger Wok                           | Kallefsgeschnetzelt                      | Rëndsfleeisch fir fondue aus der     |
| Burratina                            | Kallefsgeschnetzelt à la provençale      | Regioun                              |
| Camembert aus der Normandie          | Kallefshamburger                         | Rëndsfleeisch fir Steeegrill         |
| (±250g)                              | Kallefshieren (250g)                     | Rëndsgulasch aus der Regioun         |
| Camembert di bufala (300g)           | Kallefskoteletten                        | Rëndsgulash                          |
| Cassolette vu Scampi (160g)          | Kallefsliewer                            | Rëndslewer                           |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefsragout                            | Rëndsrëpp mat Schank                 |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kallefsrulladen mat Geméis               | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)         |
| Chapon blanc fermier Alsace          | Kallefszong                              | Rëndsspiiss aus der Regioun          |
| Chateaubriand                        | Kanéngchenshämmercher                    | Rëndszong                            |
| Chicken crusties                     | Kanéngerchesréck                         | Renge Filet aus der Regioun          |
| Chicken kids                         | Kebab Party mat Geméis                   | Renge Rëndsfilet                     |
| Chicons mat Speck                    | Kebab party Poulet ouni Geméis           | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kéisplatto fir nom Iessen (2             | Persounen)                           |
| Chorizo                              | Persounen)                               | Rëppercher Natur                     |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Kéiswirschtchen                          | Rieslingspasteitchen                 |
| Comté 18 Méint Affinage              | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)     | Rind in Waldpilzsosse                |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Klassesch Ham                            | Rio burger                           |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Knusperege frësche Poulet                | Roastbeef 1ten Choix                 |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Koli vu Pita Gefligel                    | Roastbeef II                         |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis         | Roastbeef1ten Choix gewierzt         |
| Cordon bleu Hawäi                    | Koli vu Pita Schwäin                     | Robiola di Langa 3 laits             |
| Cordon bleu vu Poulet                | Kotelett Dijonnaise                      | Rôti Judd sans os moutardini         |
| Côte à l'Os aus Rëndfleeisch vum     | Koteletten "Ardennais"                   | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine    |
| Terroir                              | Kranz von Schweinekoteletts              | (170 g)                              |
| Côte à l'Os vum Schwäin              | Kranz vu marinéiertem Schoffleeisch      | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)   |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Kranz vu Schoffleeisch                   | Rouladen no Ardenner art             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Kuddelfleck                              | (Schwein/Rand)                       |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lamm Fleeisch fir pierrade               | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun    |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lamm gehackt                             | Dijon                                |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammbrochetten marinéiert                | Rullade vun Ham                      |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammkoteletten                           | Rumsteak aus der Regioun             |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammkoteletten fir ze Grillen            | Rumsteakbrot                         |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Lammscheller ouni Schank                 | Rumsteck                             |
| Duo Plateau (2 Persounen)            | Lammsteak vum gigot mat Schank           | Saint-Felicien (150 g)               |
| Duo Plateau (4 Persounen)            | Lammsteaks vum Gigot marinéiert          | Saint-Nectaire fermier               |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue   | Ländlechen Hamburger                     | Salami mat Pfeffer                   |
| (120g)                               | (Schwein/Rand)                           | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)    |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleeisch | Ländlecht Rëppestéck                     | Salami ouni Knuewelek                |
| Emmental aus de Grotten              | Lasagne (±400g)                          | Salami vum Schnuddelhong             |
| Ënnen-Confit natur                   | Lasagne bolognaise (vrac)                | Salsa-Spiiss                         |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen           | Leidelenger                              | Sandwich Zalot                       |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½              | Sauce à l'ail (140g)                 |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½           | Sauce andalouse (140 g)              |
| Entrecôte                            | Lëtzebuenger Bauerenzoossis              | Sauce cocktail (140 g)               |
| Entrecôte aus der Regioun            | Letzebuenger Grillwurst                  | Sauce tartare (140g)                 |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuenger Hâm                         | Saumonszalot                         |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lëtzebuergesch Brochetten                | Savoyard aus Kalleffleeisch          |
| Fasanepaté                           | Lëtzebuergesch Salami                    | Scampizalot                          |
| Faux Filet                           | Lewesch vum Pouletsstempel natur         | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue |
| Faux Filet aus der Regioun           | Lingot Saint-Nicolas                     | (120g)                               |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lyoner                                   | Schëller vum Lämmchen mat Schank     |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Mailänder Rolle                          | Schinkenwurst                        |
| Feierstengszalot                     | Mammenhong                               | Schmul mat Menthe                    |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marcassinpaté mat preiselbeeren          | Schnitzel vum Schnuddelhong          |

|                                                                    |                                                           |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Festtagspaté mat Ënnen-Confit                                      | Marcassinsragoût                                          | Schnitzel vum Schnuddelhong                                             |
| Festtagszalot                                                      | Marinéiert Côte à l'os Rend                               | marinéiert                                                              |
| (Scampien/Kriibsefleesch)                                          | Marinéiert Entrecôte                                      | Schnuddelhongsfilet Orloff                                              |
| Fierkelsbrëschtchen                                                | Marinéiert Kallefsbrochette                               | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                            |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marinéiert Kallefskotelett                                | Schwäizer Raclette an Tranchen                                          |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele               | Schweitzer Steaks                                                       |
| Fierkelskoteletten                                                 | Marinéiert Pouletsstrëmpele                               | Schwéngefleesch fir de Wok                                              |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                      | Marinéiert Rëppercher                                     | Schwéngefleesch fir Fondue                                              |
| Fierkelsschëller                                                   | Marinéiert Rumsteake vu Poulet                            | Schwéngsbake                                                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                             | Marinéiert Scampien                                       | Schwéngsbrochetten marinéiert                                           |
| Filet américain natur                                              | Marinéiert Scampisspiisser                                | Schwéngsbrochetten natur                                                |
| Filet américain nature aus der Regioun                             | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss                                |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                           | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen                | Schwéngsbrod vum Karree                                                 |
| Filet américain vum Chef                                           | Marinéierte Filetvun der Int                              | Schwéngsbrod vun der Hâm                                                |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                    | Marinéierte Kallefmedaillon                               | Schwéngsbrod vun der Scheller                                           |
| Filet vum Hämmel                                                   | Marinéierte Rëndspavé                                     | Schwéngsbrot Orloff                                                     |
| Filet vum jonke Pärelhong                                          | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                       | Schwéngsfilet                                                           |
| Filet vum Schnuddelhong                                            | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                          | Schwéngsfouss                                                           |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                          | Medaillon vum Filet vun der Hirschkou                     | Schwéngsgyros                                                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                          | Mediterranem Gratin                                       | Schwéngshals ouni Schank                                                |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)                          | Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss                  | Schwéngshieren                                                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                                     | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss         | Schwéngskotelett fir ze grillen                                         |
| Fleesch Pita Gefligel                                              | Mettwurst                                                 | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                        |
| Fleeschzalot                                                       | Mimolette affinage tunnel                                 | Schwéngskoteletten vum Hals                                             |
| Foie gras ballotin (150g)                                          | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                    | Schwéngsliewer                                                          |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                        | Mini Ardenner Bull                                        | Schwéngsmedaillon marinéiert                                            |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                        | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                               | Schwéngsmignonen Moutardini                                             |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisen (±400g)                            | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                              | Schwéngsniere                                                           |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)                   | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                      | Schwéngsouer                                                            |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)                   | Mini Brochetten Gefligel                                  | Schwéngsragout                                                          |
| Fourme de Montbrison                                               | Mini brochetten Lamm                                      | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                        |
| Frësch Caille (190 g)                                              | Mini Brochetten Schwaïn                                   | Schwéngsschnitzels                                                      |
| Frësch Dinde                                                       | Mini Brochetten Spëck                                     | Schwéngsschwanz                                                         |
| Frësch Héiss                                                       | Mini chipolata (Schwein/Rand)                             | Schwéngszong                                                            |
| Frësch Intenhämmchen                                               | Mini giel Bull (fondue junior)                            | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                                          |
| Frësch Pouletshämmercher                                           | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                       | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)                            | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                       | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a kleng geschniddenem Geméis         |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                                   | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                       | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                  |
| Frësche Speck                                                      | Mini Junior Fondue-Spiiss                                 | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                 |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                           | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                                               |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                                     | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                      | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart                                   |
| Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren                           | Mini orange Bull                                          | Spiiss mat Intefilet                                                    |
| Gäns                                                               | Mini Partybox                                             | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                          |
| Ganz Réihämmchen (mat Schank)                                      | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss                       | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                |
| Ganzen Hues                                                        | Mini Riesling Tourte (±140g)                              | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                      |
| Ganzt Kanéngchen                                                   | Mini-Paté an der Kuuscht Natur                            | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                                           |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                                   | Minibrochetten vum Kallef                                 | Steak 1ten Choix                                                        |
| Gebroden Bouletten                                                 | Minibrochetten vum Päerd                                  | Steak Hawai                                                             |
| Gebrodene Rosbif                                                   | Minibrochetten vum Rand                                   | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                            |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)                | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                   | Steak pelé II                                                           |
|                                                                    | Mont d'Or (450g)                                          | Steegrill (4 Persounen)                                                 |
|                                                                    | Morbier                                                   | Steegrill Fir (2 Persounen)                                             |
|                                                                    | Mothais sur feuille (200 g)                               | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                      |
|                                                                    | Mozzarella bufala                                         | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                      |
|                                                                    | Muschelkalk Raclette an Tranchen                          |                                                                         |

|                                                   |                                                            |                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)            | Nuddelen mat Scampi                                        | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Gefëllte Carré                                    | Ochsenmaulzalot                                            | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Gefëllte Champignon                               | Ochseschwanz                                               | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Onglet                                                     | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gefëllte Chapon ouni Schank                       | Osso bucco                                                 | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gefëllte Gromperen                                | Ovalie cendrée (150g)                                      | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Paella                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Päerdsragout                                               | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllte Poulets-Filet                            | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                   | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                   | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                      | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tomme de Chartreuse "fermière"                         |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pak fir de Wok Scampi                                      | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                       | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllten Dindesträmpel                           | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                      | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllten séiss Paprika (220g)                    | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefligel Häerz                                    | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten natur                          | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefligelgyros                                     | Paschteitercher                                            | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefligelliewer                                    | Pastéitchen (220g)                                         | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gegrilltes vun Chef                               | Pâté à l'ancienne                                          | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Paté an der Kuuscht                                        | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pati extra kremesch                                        | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gehacktes Baueren                                 | Pati vum Chef                                              | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gehacktes Kallef                                  | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Picanha-Spiiss                                             | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehacktes Schwein                                 | Petit Gaugry (70g)                                         | Weinsaucisse                                           |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Pikant Thonszalot                                          | Wiener Schnitzel                                       |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wirschtercher                                          |
| Gelli vun der zong                                | Pita Fleesch                                               | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Geméismacedoine                                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Gemëschten Brochetten(Schwéng/Rënd)               | Pita Zooss (250 g)                                         | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gereechert Fierkelsham                            |                                                            | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gereechert Raclette                               |                                                            | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |                                                            | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gerullte Speck                                    |                                                            | 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)                            |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)        |                                                            | Zoossiss "Bier"                                        |
|                                                   |                                                            | Zoossiss (Schwein/Rand)                                |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Baueren                                       |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Chipolata                                     |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Merguez                                       |

