



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

|                                                 |                                                          |                                                 |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Brun de noix                                    | Kallefsbrot a -Medaillon                                 | Pure Rëndsfilet                                 |
| Bûchette du Basilou (150g)                      | Kallefsbrot Orloff                                       | Quetschekeis (220g)                             |
| Bûchette mat Kéis                               | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Raclette fir 2 Persounen                        |
| Bullet am Schwéngsnetz                          | Champignonszooss (± 2 zu 3                               | Raclette fir 4 Persounen                        |
| Bulletten Tomatenzooss                          | Persounen)                                               | Rëndfleesch aus der Bourgogne mat               |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun   | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Roude Wäin                                      |
| Burger Wok                                      | Kallefsfouss                                             | Rëndsbrochetten marinéiert                      |
| Burratina                                       | Kallefsgeschnetzelt                                      | Rëndsbrochetten natur                           |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                      | Rëndfleesch fir fondue aus der Regioun          |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefshamburger                                         | Rëndfleesch fir Stee grill                      |
| Cassolette vu Scampi (160g)                     | Kallefshieren (250g)                                     | Rëndsgulasch aus der Regioun                    |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)            | Kallefskoteletten                                        | Rëndsgulash                                     |
| Champignon Zooss (190gr)                        | Kallefsliewer                                            | Rëndslewer                                      |
| Chapon blanc fermier Alsace                     | Kallefsragout                                            | Rëndsrepp mat Schank                            |
| Chateaubriand                                   | Kallefsrulladen mat Geméis                               | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                    |
| Chicken crusties                                | Kallefszong                                              | Rëndsspiess aus der Regioun                     |
| Chicken kids                                    | Kanéngchenshämmercher                                    | Rëndszong                                       |
| Chicons mat Speck                               | Kanéngerchesréck                                         | Renge Filet aus der Regioun                     |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kebab Party mat Geméis                                   | Renge Rëndsfilet                                |
| Chorizo                                         | Kebab party Poulet ouni Geméis                           | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                       | Kéisplatto fir nom Iessen (2 Persounen)                  | Réppercher Natur                                |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kéiswirschtchen                                          | Rieslingspasteitchen                            |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)                     | Rind in Waldpilzsosse                           |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling            | Klassesch Ham                                            | Rio burger                                      |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Knusperege frësch Poulet                                 | Roastbeef 1ten Choix                            |
| Cordon bleu Hawaï                               | Koli vu Pita Gefligel                                    | Roastbeef II                                    |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                         | Roastbeef1ten Choix gewierzt                    |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Koli vu Pita Schwäin                                     | Robiola di Langa 3 laits                        |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Kotelett Dijonnaise                                      | Rôti Judd sans os moutardini                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Koteletten "Ardennais"                                   | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)       |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Kranz von Schweinekoteletts                              | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)              |
| Degustatiounsplateau (240g)                     | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                       | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)         |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Kranz vu Schoffleesch                                    | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon         |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Kuddelfleck                                              | Rullade vun Ham                                 |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                      | Lamm Fleesch 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)       | Lammsteak vum gigot mat Schank                           | Salami mat Pfeffer                              |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                          | 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 Réppercher 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                |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                 | Lingot Saint-Nicolas                                     | Schinkenwurst                                   |
| Feierstengszalot                                | Lyoner                                                   | Schmul mat Menthe                               |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Mailänder Rolle                                          |                                                 |
|                                                 | Mammenhong                                               |                                                 |

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

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

