



## 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) | Gourmet-Häz mat Feigen                     | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif |
| Américain als Carpaccio                          | Grillburger Rëndfleisch                    | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)    |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Grompere fir an der Pan ze broden          | Polnesch Wipp                                 |
| Äppel mat Airellen (±300g)                       | Gromperecroquetten (10st)                  | Poulet "Peking"                               |
| Äppelpaté                                        | Gromperegratin                             | Poulet blanc                                  |
| Ardenner Bifdeck                                 | Gromperekichelcher                         | Poulet churasco                               |
| Ardenner Scheif                                  | Gromperenzalot                             | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart        |
| Ardenner Wurst                                   | Gyros Burger                               | Poulet Fleisch fir Steengrill                 |
| Bacon                                            | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet mat Curry                              |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Halloween Bliededeeg (±110g)               | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"          |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Halloween burger                           | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                  |
| Bauerengelli                                     | Halloween-Menü                             | Pouletsfilet                                  |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Halskotelett fir ze grillen                | Pouletsfilet fir Fondue                       |
| Bauerenzooss                                     | Halsstéck vum Schof                        | Pouletsfilet mat frischem Geméis              |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet mat Kraider                      |
| Bergkäse                                         | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet                                  |
| Bierknacker                                      | Hamburger vum den Alpen                    | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)              |
| Bifana Geflügel                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet fir Kanner                       |
| Bifana Schwaïn                                   | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsroulade                                |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsroulade op Italienesch Aart            |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hämmelgeschnetztes mat Knuewelek           | Pouletszalot Andalouse                        |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hämmelsniercher                            | Pouletszalot mat Butternut                    |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Hämmelspavé nature                         | Pouletszooss fir op de Grill                  |
| Biren mat Preiselbeeren                          | Hämmelsragout                              | P.Pecorino Moliterno mat Trüffel              |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                 | Hämmelsspiisser Royal                      | Preiselbeersgebeess                           |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                      | Hausgemaacht Füllung fir d'Festdag         | Provençalesche Bioferme Kéis                  |
| Brështen fir ze grillen                          | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pure Filet vum Kalbf                          |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pure Filet vum Päerd                          |
| Brochette fromagère                              | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pure Rëndsfilet                               |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Héiss vu Rëndfleisch                       | Puree                                         |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Héngerfleisch fir de Wok                   | Quetschekeis (220g)                           |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                  | Héngerkrapp                                | Quiche Lorraine (±300g)                       |
| Brochetten Duo                                   | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Raclette (4 Persounen)                        |
| Brochetten Hawaii                                | Hunn                                       | Raclette fir 2 Persounen                      |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Hunneg mat Trüff                           | Rëndfleisch aus der Bourgogne mat             |
| Brochetten Trio                                  | Ierzebulli (Ierbessen)                     | Roude Wäin                                    |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Italienesche Pouletsfilet                  | Rëndfleisch Bouillon                          |
| Brochetten vum Chef                              |                                            | Rëndfleisch Carpaccio                         |

|                                               |                                     |                                         |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| Broschtfilet vun der Int                      | Italiernesche Hamburger             | Rëndfleesch in Waldpilzsose             |
| Broschtfilet vun der Int                      | Jambon à l'Os artisanal             | Rëndsbrochetten marinéiert              |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Jesus-Zoossiss                      | Rëndsbroschett natur                    |
| Brot vum Hämelsigot ouni Schank               | Jonken Hunn                         | Rëndsfleesch fir fondue aus der         |
| Brun de noix                                  | Joue de bœuf                        | Regioun                                 |
| Bûchette mat Kéis                             | Junior Feinschmecker (2 Persounen)  | Rëndsfleesch fir Steegrill              |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Junior Feinschmecker (4 Persounen)  | Rëndsgulasch aus der Regioun            |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Jurassienne                         | Rëndsgulash                             |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kachfleesch mat der Schank          | Rëndshäerz                              |
| Burger Wok                                    | Kachfleesch ouni Schank             | Rëndslewer                              |
| Burratina                                     | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen  | Rëndsrepp mat Schank                    |
| Butternut Gratin (±850g)                      | Kalleffleesch fir Fondue            | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)            |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefs-Chipolata                   | Rëndsspiiss aus der Regioun             |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsback                         | Rëndszong                               |
| Cannelloni                                    | Kallefsblanquette Mat Schanken      | Renge Filet aus der Regioun             |
| Caprice de chevron                            | Kallefsbrochette Natur              | Renge Filet vum Black Angus             |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsbrot a -Medaillon            | Rëppercher Natur                        |
| Chateaubriand                                 | Kallefsbrot Orloff                  | Rieslingspasteitche (±150g/pc)          |
| Chicons mat Speck                             | Kallefsfouss                        | Rio burger                              |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefsgeschnetztes                 | Ris de veau                             |
| Chorizo                                       | Kallefsgeschnetztes à la provençale | Roastbeef 1ten Choix                    |
| Choufleur Gratin (±1,1kg)                     | Kallefshamburger                    | Roastbeef II                            |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefshieren (250g)                | Roastbeef 1ten Choix gewierzt           |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefskoteletten                   | Robiola di Langa 3 laits                |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefsliewer                       | Rôti Judd sans os moutardini            |
| Coquilles Saint-Jacques mat Geméis (±150g)    | Kallefsniere (±300g)                | Rouladen no Ardenner art                |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefsragout                       | (Schwein/Rand)                          |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kallefsrulladen mat Geméis          | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kallefszong                         | Rullade vun Ham                         |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kanéngchenshämmercher               | Rumsteak aus der Regioun                |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kanéngerchesréck                    | Rumsteakbrot                            |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Kebab Party mat Geméis              | Rumsteck                                |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Kebab party Poulet ouni Geméis      | Sac choucroute cuite au vin (500g)      |
| Couronne du Chef                              | Kéiswirschtchen                     | Saint-Felicien (150g)                   |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Klassesch Ham                       | Salami mat Pfeffer                      |
| Crispy-burger mat Leiege-sirop                | Knusperege frësche Poulet           | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)      |
| Cru des Fagnes                                | Koli vu Pita Gefligel               | Salami ouni Knuewelek                   |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis    | Salami vum Schnuddelhong                |
| Degustationsplateau (±240g)                   | Koli vu Pita Schwäin                | Salsa-Spiiss                            |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Kotelett Dijonnaise                 | Sandwich Zalot                          |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Koteletten "Ardennais"              | Sauce à l'ail (140g)                    |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz von Schweinekoteletts         | Sauce andalouse (140 g)                 |
| Dindefilet fir Fondue                         | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch  | Sauce cocktail (140 g)                  |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Kranz vu Schoffleesch               | Sauce tartare (140g)                    |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Kürbisszopp                         | Sauermous (500g)                        |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lamm Fleesch fir pierrade           | Saumon Wellington mat                   |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lamm gehackt                        | Wäisswaïnzsooss (±650g)                 |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammbrochetten marinéiert           | Savoyard aus Kalleffleesch              |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammkoteletten                      | Savoyard Dinde                          |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammkoteletten fir ze Grillen       | Scampizalot                             |
| Ënnen-Confit natur                            | Lammscheller ouni Schank            | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue    |
|                                               | Lammsteak vum gigot mat Schank      | (120g)                                  |
|                                               | Lammsteaks vum Gigot marinéiert     | Schëller vum Lämmchen mat Schank        |
|                                               | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) | Schnitzel vum Schnuddelhong             |
|                                               | Ländlecht Rëppestéck                | Schnitzel vum Schnuddelhong             |
|                                               | Lasagne (±400g)                     | marinéiert                              |
|                                               | Lasagne bolognaise (vrac)           | Schnuddelhongsfilet Orloff              |

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen               | Le Wavreumont                           | Schwäin Fleisch fir Pierrade             |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin          | Leidelenger                             | Schwäizer Raclette an Tranchen           |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur        | Lensenzopp (Lëse)                       | Schweitzer Steaks                        |
| Entrecôte                                | Letzebuerger Grillwurst                 | Schwéngfleisch fir de Wok                |
| Entrecôte aus der Region                 | Lëtzebuerger Hâm                        | Schwéngfleisch fir Fondue                |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                | Lëtzebuerger Brochetten                 | Schwéngsbake                             |
| Fasanepaté                               | Lewesch vum Pouletsstempel natur        | Schwéngbrochetten marinéiert             |
| Faux Filet                               | Li P'tit Rossé (±180g)                  | Schwéngbrochetten natur                  |
| Faux Filet aus der Region                | Lyoner                                  | Schwéngbrod Orloff mit Champignon        |
| Faux Filet vum Pärder esou wéi se sin    | Mailänder Rolle                         | Zooss                                    |
| Faux filet vum Pärder marinéiert         | Mammenhong                              | Schwéngbrod vum Karree                   |
| Feierstengsalot                          | Marcassinpaté mat preiselbeeren         | Schwéngbrod vun der Hâm                  |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngbrod vun der Scheller             |
| Festtags-Träipen                         | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngbrod Orloff                       |
| Fierkelsbrëschtchen                      | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngbrod Orloff mat Kéiszooss         |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsfilet mat Moschterzooss          |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | strëmpele                               | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngsfouss                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Scampien                     | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngshieren                           |
| Filet américain natur                    | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain nature aus der Region    | Qualitéit aus der Region                | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Héichrëpp                                |
| Filet américain vum Chef                 | Persounen                               | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsliewer                           |
| gedréchent Tomaten                       | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngmedaillon marinéiert              |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsnier                             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsouer                             |
| marinéiert                               | Marinéierte Speck                       | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Persounen)                               | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsschwanz                          |
| Persounen)                               | Mediterranem Gratin                     | Schwéngszong                             |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleisch           | Mettwurst                               | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mignonette vun den Alpen                | a Chiconen (±900g)                       |
| Fleeschsalot                             | Mini Ardenner Fondue-Spiess             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Gourmet-Spiess            | Tartarezooss, Knuewelezooss,             |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Brochetten Gefligel                | g)                                       |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini brochetten Lamm                    | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| (±400g)                                  | Mini Brochetten Schwäin                 | Spätzel                                  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleisch (fir 2    | Mini Brochetten Spëck                   | Spiess duo (Cabillaud - swaarze Lieu)    |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiess mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleisch (fir 4    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiess mat Intefilet                     |
| Persounen)                               | Mini Junior Fondue-Spiess               | Spiess mat marinéiertem Saumon           |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Junior Gourmet-Spiess              | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Partybox                           | Spiess vu Pärderfleisch marinéiert       |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Minibrochetten vum Kallef               | Spiess vu Pärderfleisch Natur            |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Pärder               | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Héiss                             | Minibrochetten vum Rand                 | Steak Hawaii                             |
| Frësch Intenhämmchen                     | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Morbier                                 | Steak pelé II                            |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mothais sur feuille (200g)              | Steegrill (4 Persounen)                  |
| (±750g)                                  | Mozzarella bufala                       | Steegrill Fir (2 Persounen)              |

|                                                     |                                                  |                                                        |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Frösche Marinéierte Pouletsfilet                    | Muschelkalk Raclette an Tranchen                 | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                     |
| Frösche Speck                                       | Natierleche Bioferme Kéis                        | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                     |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der Bioferme      | Nuddelen mat Scampi                              | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Nuddelszalot mat thon                            | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                      | Ochsenmaulzalot                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Ganz oder hallef                                    | Ochseschwanz                                     | Tartiflette (±750g)                                    |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Onglet                                           | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Osso bucco                                       | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gebroden Bouletten                                  | Ovalie cendrée (150g)                            | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gebrodene Rosbif                                    | Päerdsragout                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatorius               | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                     | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllt Courgette                                   | Pak fir de Wok Gefligel                          | Tiramisu halloween                                     |
| Gefëllt Intestrëmpelen                              | Pak fir de Wok Scampi                            | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Pak fir de Wok Schwéng                           | Tomate mat Thon a Cruditëiten                          |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir          | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Carré                                      | Paleron (Stéck vun der Schëller)                 | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Champignon                                 | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong              | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Panéiert Kallefsschnitzelen                      | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Paréiert Rëndsniieren                            | Traipen                                                |
| Gefëllte Gromperen                                  | Pärelhong "Label rouge"                          | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Paschteichen Fëllung                             | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Paschteitercher                                  | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pastéichen (±220g)                               | Trio Aperio-Küben (±510g)                              |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pâté à l'ancienne                                | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pâté halloween                                   | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Pati extra kremesch                              | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pati vum Chef                                    | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Peffersteak                                      | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pefferzooss (±190g)                              | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Peking Nuddelen                                  | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Petit Gaugry (70g)                               | Virgekachte Mais um Kolben                             |
| Gefëllten séiss Paprika                             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gefëllte Poulet                                     | Picanha-Spiiss                                   | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Piisch mat Thon                                  | Wäiss Träipe mat mandarines                            |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pije mat Thon a Cruditëiten                      | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gefligelgyros                                       | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank     | Wäisswurst fir d'Feierdeeg                             |
| Gefligelliewer                                      | Pinsa mat Chorizo (±440g)                        | Weinsaucisse                                           |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pinsa mat Ham (±450g)                            | Wëllschwäinziwwi                                       |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                  | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehackte Kurbis (±500g)                             | Pita Fleesch                                     | Wirschtercher                                          |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pita Koli mat Geméis Schwäin                     | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Gehacktes Baueren                                   | Pita Zooss (250 g)                               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Gehacktes Kallef                                    | Pitabroust                                       | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Plancha (2 Persounen)                            | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gehacktes Schwein                                   | Plancha (4 Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)     | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gekacht Héiss                                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zalot Exotique                                         |
| Gekachte gereecherte Judd                           | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen      | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gekachte gereecherte Kasseler                       | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen        | Zalot mat Thon                                         |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         |                                                  |                                                        |
| Gekachte Schwéngsbrot                               |                                                  |                                                        |
| Gelli vun der zong                                  |                                                  |                                                        |

Geméis Scheier  
Geméismacedoine  
Gemëschten  
Brochetten(Rënd/Schwäng)  
Gerecherte Speck  
Gereevert Fierkelsham  
Gereevert fette Speck  
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni  
Knusperstéck  
Gerullte Speck  
Geschmorten Hirsch  
Gesolpertes  
Gigot vum lamm

Document généré le :28/10/2026 15:30

Zervelat ardenner Art a Weis  
Zong mat Madeireszooss  
Zooss Bolognaise  
Zoossiss "Bier"  
Zoossiss (Schwein/Rand)  
Zoossiss Baueren  
Zoossiss Chipolata  
Zoossiss Merguez  
Zoossiss Perche à plat