



## 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) | Gromperecroquetten (10st)                  | Poulet churasco                        |
| Américain als Carpaccio                          | Gromperegratin                             | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Gromperekichelcher                         | Poulet Fleesch fir Steengrill          |
| Äppelpaté                                        | Gromperenzalot                             | Poulet mat Curry                       |
| Ardenner Bifdeck                                 | Gyros Burger                               | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"   |
| Ardenner Scheif                                  | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet-Mozzarella-Grillwurst           |
| Ardenner Wurst                                   | Halskotelett fir ze grillen                | Pouletsfilet                           |
| Bacon                                            | Halsstëck vum Schof                        | Pouletsfilet fir Fondue                |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet mat frëschem Geméis       |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerengelli                                     | Hamburger vum den Alpen                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Hamburgerbréitchchen (200 g)               | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bergkäse                                         | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bierknacker                                      | Hämmelsgeschnetzeltes mat                  | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifana Geflügel                                  | Knuewelek                                  | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifana Schwaän                                   | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brëschen fir ze grillen                          | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brillat-Savarin mat Trüff                        | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochette fromagère                              | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten Duo                                   | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten Hawaii                                | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten Trio                                  | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Italienesche Pouletsfilet                  | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brochetten vum Chef                              | Italiernesche Hamburger                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Broschtfilet vun der Int                         | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Broschtfilet vun der Int                         | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Jonken Hunn                                | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Joue de bœuf                               | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Brun de noix                                     | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pouletsfilet mat Kraider               |
| Bûchette mat Kéis                                | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Pouletsfilet mat Kraider               |
|                                                  | Jurassienne                                | Pouletsfilet mat Kraider               |

|                                               |                                                     |                                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kachfleesch mat der Schank                          | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kachfleesch ouni Schank                             | Rëndsspiiss aus der Regioun                 |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndszong                                   |
| Burger Wok                                    | Kalleffleesch fir Fondue                            | Renge Filet aus der Regioun                 |
| Burratina                                     | Kallefs-Chipolata                                   | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsback                                         | Rëppercher Natur                            |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)             |
| Cannelloni                                    | Kallefsbrochette Natur                              | Rio burger                                  |
| Caprice de chevron                            | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Ris de veau                                 |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsbrot Orloff                                  | Roastbeef 1ten Choix                        |
| Chateaubriand                                 | Kallefsfouss                                        | Roastbeef II                                |
| Chicken kids                                  | Kallefsgeschnetzeltes                               | Roastbeef 1ten Choix gewierzt               |
| Chicons mat Speck                             | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale               | Robiola di Langa 3 laits                    |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefshamburger                                    | Rôti Judd sans os moutardini                |
| Chorizo                                       | Kallefshieren (250g)                                | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g)   |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefskoteletten                                   | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)         |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefsliewer                                       | Roulade mat Spargel, Eeër, Speck a          |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefsniere (±300g)                                | Cruditéiten                                 |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefsragout                                       | Rouladen no Ardenner art                    |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kallefsrulladen mat Geméis                          | (Schwein/Rand)                              |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kallefszong                                         | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon     |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kanéngchenshämmercher                               | Rullade vun Ham                             |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kanéngerchesréck                                    | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Côte à l'Os Black Angus                       | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteakbrot                                |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteck                                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Kéiswirschtchen                                     | Saint-Felicien (150 g)                      |
| Couronne du Chef                              | Klassesch Ham                                       | Salami mat Pfeffer                          |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | 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                    |
| Degustatiounsplateau (±240g)                  | Koli vu Pita Schwäin                                | Salsa-Spiiss                                |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Sandwich Zalot                              |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kotelett Dijonnaise                                 | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Koteletten "Ardennais"                              | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Dindefilet fir Fondue                         | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce tartare (140g)                        |
| Dino Chickies                                 | Kranz vu Schoffleesch                               | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Savoyard Dinde                              |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lamm gehackt                                        | Scampizalot                                 |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammbrochetten marinéiert                           | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammkoteletten                                      | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schmul mat Menthe                           |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammscheller ouni Schank                            | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Ënnen-Confit natur                            | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                    | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | marinéiert                                  |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin               | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen            |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur             | Ländlecht Rëppstéck                                 | Schnuddelhongsfilet Orloff                  |
| Entrecôte                                     | Lasagne (±400g)                                     | Schwäin Fleesch fir Pierrade                |
| Entrecôte aus der Regioun                     | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schweitzer Steaks                           |
| Entrecôte vum Black Angus                     | Le Wavreumont                                       | Schwéngfleesch fir de Wok                   |
| Exotesch Zalot mat Cocktailzooss              | Leidelenger                                         | Schwéngfleesch fir Fondue                   |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                     | Letzebuenger Grillwurst                             | Schwéngsbake                                |
|                                               | Lëtzebuenger Hâm                                    | Schwéngbrochetten marinéiert                |
|                                               | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngbrochetten natur                     |
|                                               | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon          |
|                                               | Li P'tit Rossé (±180g)                              |                                             |

|                                                            |                                             |                                          |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|
| Faux Filet                                                 | Lyoner                                      | Zooss                                    |
| Faux Filet aus der Region                                  | Mailänder Rolle                             | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Faux Filet vum Pärder esou wéi se sin                      | Mammenhong                                  | Schwéngsbrod vun der Häm                 |
| Faux filet vum Pärder marinéiert                           | Marinéiert Côte à l'os Rend                 | Schwéngsbrod vun der Scheller            |
| Feierstengsalot                                            | Marinéiert Entrecôte                        | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                             | Marinéiert Kallefsbrochette                 | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss        |
| Fierkelsbrëschtchen                                        | Marinéiert Kallefskotelett                  | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                         | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele | Schwéngsfilet mat Moschterzooss          |
| Fierkelskoteletten                                         |                                             | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Fierkelskoteletten marinéiert                              | Marinéiert Pouletsstrëmpele                 | Schwéngsfouss                            |
| Fierkelsschëller                                           | Marinéiert Rëppercher                       | Schwéngsgyros                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                     | Marinéiert Scampien                         | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)                    | Marinéiert Scampisspiisser                  | Schwéngshieren                           |
| Filet américain mat Tartarenzooss                          | Marinéierte Bifdeck vu beschter             | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain natur                                      | Qualitéit aus der Region                    | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain nature aus der Region                      | Marinéierte Fesch um Steen fir 2            | Héichrëpp                                |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                   | Persounen                                   | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet américain vum Chef                                   | Marinéierte Filetvun der Int                | Schwéngsliewer                           |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchenten Tomaten  | Marinéierte Kallefmedaillon                 | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
|                                                            | Marinéierte Pouletsrumsteak                 | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vum Hämmel                                           | Marinéierte Rëndspavé                       | Schwéngsniere                            |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Marinéierte Saumonspavé op der Haut         | Schwéngsouer                             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                  | Marinéierte Speck                           | Schwéngsragout                           |
|                                                            | Marinéierten ardenner Brot                  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet            | Schwéngsschnitzels                       |
|                                                            | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet            | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Mediterranem Gratin                         | Schwéngszong                             |
|                                                            | Mettwurst                                   | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Mignonette vun den Alpen                    | a Chiconen (±900g)                       |
| Fleesch Pita Geflügel                                      | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                 | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fleeschsalot                                               | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                | Tartarezooss, Knuewelezooss,             |
| Foie gras ballotin (150g)                                  | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)        | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Mini Brochetten Geflügel                    | g)                                       |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Mini brochetten Lamm                        | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)                      | Mini Brochetten Schwäin                     | Spätzel                                  |
|                                                            | Mini Brochetten Spëck                       | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)            | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)         | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
|                                                            | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)         | Spiiss mat Intefilet                     |
| Fondueplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)            | Mini Junior Fondue-Spiiss                   | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
|                                                            | Mini Junior Gourmet-Spiiss                  | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Fourme de Montbrison                                       | Mini Partybox                               | Spiiss vu Pärderfleesch marinéiert       |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Minibrochetten vum Kallef                   | Spiiss vu Pärderfleesch Natur            |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Minibrochetten vum Pärder                   | Steak 1ten Choix                         |
|                                                            | Minibrochetten vum Rand                     | Steak Hawaii                             |
| Frësch Dinde                                               | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht     | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Héiss                                               | Morbier                                     | Steak pelé II                            |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Mothais sur feuille (200g)                  | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësch Pouletshämmercher                                   | Mozzarella bufala                           | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)                   | Natierleche Bioferme Kéis                   | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
|                                                            | Nuddelen mat Scampi                         | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                           | Nuddelsalot mat thon                        | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Frësche Speck                                              | Ochsenmaulsalot                             | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der Bioferme             | Ochseschwanz                                | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
|                                                            | Onglet                                      | Tartiflette (±750g)                      |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                   | Osso bucco                                  | Teller Rouladë mat Ham a                 |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                             | Ovalie cendrée (150g)                       | Geméismacedoine                          |
| Ganz oder hallef                                           | Pärderdragout                               | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |

|                                                     |                                                            |                                                        |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Ganzt Kanéngchen                                    | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Teppanyaki mat Nuddelen (4                             |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Pak fir de Wok Scampi                                      | Persounen)                                             |
| Gebroden Bouletten                                  | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (2                            |
| Gebrodene Rosbif                                    | Pak puere Rëndfleeschburger vum                            | Persounen)                                             |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulatorius               | Terroir                                                    | Teppanyaki ouni Nuddelen (4                            |
| Gefëllt Courgette                                   | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Persounen)                                             |
| Gefëllt Intestrëmpelen                              | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tomate cocktail crevettes                              |
| Gefëllte Carré                                      | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tomate mat Thon a Cruditéiten                          |
| Gefëllte Champignon                                 | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Paschteitchen Fëllung                                      | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Paschteitercher                                            | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllte Gromperen                                  | Pastéitchen (±220g)                                        | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Pâté à l'ancienne                                          | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Pati extra kremesch                                        | Traipen                                                |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pati vum Chef                                              | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Peffersteak                                                | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pefferzooss (±190g)                                        | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllte Schnuddelhongfilet                         | Pekinger Nuddelen                                          | Trio Aperio-Küben (±510g)                              |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Petit Gaugry (70g)                                         | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Picanha-Spiiss                                             | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Piisch mat Thon                                            | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pije mat Thon a Cruditéiten                                | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefëllten séiss Paprika                             | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefëllte Poulet                                     | Pinsa mat Chorizo (±440g)                                  | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pinsa mat Ham (±450g)                                      | Virgekachte Mais um Kolben                             |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                            | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gefligelgyros                                       | Pita Fleesch                                               | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gefligelliewer                                      | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pita Zooss (250 g)                                         | Weinsaucisse                                           |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pitabroust                                                 | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Plancha (2 Persounen)                                      | Wirschtercher                                          |
| Gehackte Baueren                                    | Plancha (4 Persounen)                                      | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Gehackte Kallef                                     | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Gehackte Schwäin/Kallef                             | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gehackte Schwein                                    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gehackte vum Päerd/Schwäin                          | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen                | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                  | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Plateau mat affinéierte Kéis fir den                       | Zalot Exotique                                         |
| Gelli vun der zong                                  | Aperitif                                                   | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Geméis Scheier                                      | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)                 | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Geméismacedoine                                     | Poulet "Peking"                                            | Zalot mat Thon                                         |
| Gemëscht                                            | Poulet blanc                                               | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            |                                                            | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gereecherte Speck                                   |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
| Gereechert Fierkelsham                              |                                                            | Zoossiss "Bier"                                        |
| Gereecherte fette Speck                             |                                                            | Zoossiss (Schwein/Rand)                                |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck   |                                                            | Zoossiss Baueren                                       |
| Gerullte Speck                                      |                                                            | Zoossiss Chipolata                                     |
| Gigot vum lamm                                      |                                                            | Zoossiss Merguez                                       |

Gourmet-Härs mat Feigen

---

Gratinéierte Chicon ( $\pm 300\text{g}$ )

---

Grillburger Rëndfleisch

---

Grompere fir an der Pan ze broden

---

Document généré le : 15/09/2026 16:30