



## 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) | Gromperekichelcher                         | Poulet-cordon bleu mat Brie appel an hunneg (±125g) |
| Américain als Carpaccio                          | Gromperenzalot                             | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart              |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet Fleesch fir Steengrill                       |
| Äppelpaté                                        | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet mat Curry                                    |
| Ardenner Bifdeck                                 | Halsstëck vum Schof                        | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                |
| Ardenner Scheif                                  | Ham aus Italien                            | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                        |
| Ardenner Wurst                                   | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet                                        |
| Bacon                                            | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet fir Fondue                             |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                    |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bauerengelli                                     | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hämmelsgeschnetztes mat                    | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Knuewelek                                  | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bergkäse                                         | Hämmelsniercher                            | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bierknacker                                      | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bifana Gefligel                                  | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bifana Schwaïn                                   | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brështen fir ze grillen                          | Héiss vu Rëndfleesch                       | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Héngerfleesch fir de Wok                   | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochette fromagère                              | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochette Moink Balls (±200g)                    | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochetten Duo                                   | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochetten Hawaii                                | Italienesche Pouletsfilet                  | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Italiernesche Hamburger                    | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochetten Trio                                  | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brochetten vum Chef                              | Jonken Hunn                                | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Broschtfilet vun der Int                         | Joue de bœuf                               | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Broschtfilet vun der Int                         | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Jurassienne                                | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Brun de noix                                     | Kachfleesch mat der Schank                 | Pouletsfilet mat Kraider                            |
| Bûchette mat Kéis                                | Kachfleesch ouni Schank                    | Pouletsfilet mat Kraider                            |

|                                               |                                                     |                                                |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndsrëpp mat Schank                           |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kalleffleesch fir Fondue                            | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                   |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefs-Chipolata                                   | Rëndsspiiss aus der Regioun                    |
| Burger Wok                                    | Kallefsback                                         | Rëndszong                                      |
| Burratina                                     | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Renge Filet aus der Regioun                    |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsbrochette Natur                              | Renge Filet vum Black Angus                    |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rëppercher Natur                               |
| Cannelloni                                    | Kallefsbrot Orloff                                  | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)                |
| Caprice de chevron                            | Kallefsfouss                                        | Rio burger                                     |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsgeschnetzelt                                 | Ris de veau                                    |
| Chateaubriand                                 | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                 | Roastbeef 1ten Choix                           |
| Chicken kids                                  | Kallefshamburger                                    | Roastbeef II                                   |
| Chicons mat Speck                             | Kallefshieren (250g)                                | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                  |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefskoteletten                                   | Robiola di Langa 3 laits                       |
| Chorizo                                       | Kallefsliewer                                       | Rôti Judd sans os moutardini                   |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefsniere (±300g)                                | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g)      |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefsragout                                       | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)            |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Roulade mat Spargel, Eeër, Speck a Cruditéiten |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kallefszong                                         | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)        |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Kanéngchenshämmercher                               | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon        |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kanéngcheresréck                                    | Rullade vun Ham                                |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteak aus der Regioun                       |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteakbrot                                   |
| Côte à l'Os Black Angus                       | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteck                                       |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Klassesch Ham                                       | Saint-Felicien (150 g)                         |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Knusperege frësche Poulet                           | Salami mat Pfeffer                             |
| Couronne du Chef                              | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami ouni Knuewelek                          |
| Cru des Fagnes                                | Koli vu Pita Schwäin                                | Salami vum Schnuddelhong                       |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salsa-Spiiss                                   |
| Degustatiounsplateau (±240g)                  | Kotelett Dijonnaise                                 | Sandwich Zalot                                 |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Koteletten "Ardennais"                              | Sauce à l'ail (140g)                           |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce andalouse (140 g)                        |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce cocktail (140 g)                         |
| Dindefilet fir Fondue                         | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Sauce tartare (140g)                           |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Lamm gehackt                                        | Savoyard aus Kalleffleesch                     |
| Dino Chickies                                 | Lammbrochetten marinéiert                           | Savoyard Dinde                                 |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lammkoteletten                                      | Scampizalot                                    |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)    |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schëller vum Lämmchen mat Schank               |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schmul mat Menthe                              |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schnitzel vum Schnuddelhong                    |
| Emmental aus de Grotten                       | Ländlecht Rëppestéck                                | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert         |
| Ënnen-Confit natur                            | Lasagne (±400g)                                     | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen               |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                    | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schnuddelhongsfilet Orloff                     |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin               | Le Wavreumont                                       | Schwäin Fleesch fir Pierrade                   |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur             | Leidelenger                                         | Schweitzer Steaks                              |
| Entrecôte                                     | Letzebuerger Grillwurst                             | Schwéngfleesch fir de Wok                      |
| Entrecôte aus der Regioun                     | Letzebuerger Hâm                                    | Schwéngfleesch fir Fondue                      |
| Entrecôte vum Black Angus                     | Lëtzebuergergesch Brochetten                        | Schwéngsbake                                   |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                     | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngbrochetten marinéiert                   |
| Faux Filet                                    | Li P'tit Rossê (±180g)                              | Schwéngbrochetten natur                        |
|                                               | Lyoner                                              |                                                |
|                                               | Mailänder Rolle                                     |                                                |

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

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

Gratinéierte Chicon (±300g)  
Grillburger Rëndfleisch  
Grompere fir an der Pan ze broden  
Gromperecroquetten (10st)  
Gromperegratin

Zoossiss Baueren  
Zoossiss Chipolata  
Zoossiss Merguez