



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                   |                                            |                                              |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Gigot vum lamm                             | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen |
| Américain als Carpaccio                           | Gourmet-Häarz mat Feigen                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen   |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 | Grillburger Rëndflesch                     | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)   |
| Äppel mat Airellen (±300g)                        | Grompere fir an der Pan ze broden          | Polnesch Wipp                                |
| Äppelpaté                                         | Gromperecroquetten (10st)                  | Poulet "Peking"                              |
| Ardenner Bifdeck                                  | Gromperegratin                             | Poulet blanc                                 |
| Ardenner Scheif                                   | Gromperekichelcher                         | Poulet churasco                              |
| Ardenner Wurst                                    | Gromperenzalot                             | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart       |
| Bacon                                             | Gyros Burger                               | Poulet Flesch fir Steengrill                 |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet mat Curry                             |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"         |
| Bauerengelli                                      | Halsstëck vum Schof                        | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                 |
| Bauerentommette mat Blummen                       | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet                                 |
| Bauerenzoossiss                                   | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet fir Fondue                      |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet mat frëschem Geméis             |
| Bergkäse                                          | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Kraider                     |
| Bierknacker                                       | Hamburgerbréitchchen (200 g)               | Pouletsfillecken                             |
| Bifana Geflügel                                   | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)         |
| Bifana Schwaïn                                    | Hämmelsgeschnetzelt mat                    | Pouletslusche fir Kanner                     |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Knuewelek                                  | Pouletsroulade                               |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Hämmelniercher                             | Pouletsroulade op Italienesch Aart           |
| Bifdecker mat Moschter                            | Hämmelspavé nature                         | Pouletszalot Andalouse                       |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                 | Hämmelsragout                              | Pouletszoossiss fir op de Grill              |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                  | Hämmelsspiisser Royal                      | PPecorino Moliterno mat Trüffel              |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                       | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Preiselbeersgebeess                          |
| Brështen fir ze grillen                           | Haushaltkoli (±5kg)                        | Provençalesche Bioferme Kéis                 |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pure Filet vum Kallef                        |
| Brochette fromagère                               | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pure Filet vum Päerd                         |
| Brochette Moink Balls (±200g)                     | Héiss vu Rëndflesch                        | Pure Rëndsfilet                              |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Héngerflesch fir de Wok                    | Puree                                        |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                   | Héngerkrapp                                | Quetschekeis (220g)                          |
| Brochetten Duo                                    | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Quiche Lorraine (±300g)                      |
| Brochetten Hawaii                                 | Hunn                                       | Raclette (4 Persounen)                       |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Hunneg mat Trüff                           | Raclette fir 2 Persounen                     |
| Brochetten Trio                                   | Ierzebulli (Ierbessen)                     | Rëndflesch aus der Bourgogne mat             |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Italienesche Pouletsfilet                  | Roude Wäin                                   |
| Brochetten vum Chef                               | Italiernesche Hamburger                    | Rëndflesch Bouillon                          |
| Broschtfilet vun der Int                          | Jambon à l'Os artisanal                    | Rëndflesch Carpaccio                         |

|                                                |                                                     |                                             |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Broschtfilet vun der Int                       | Jesus-Zoossiss                                      | Rëndfleeisch in Waldpilzsoße                |
| Brot no ardenner Art a wéis                    | Jonken Hunn                                         | Rëndsbrochetten marinéiert                  |
| Brot vum Hämelsigot ouni Schank                | Joue de bœuf                                        | Rëndsbroschett natur                        |
| Brun de noix                                   | Junior Feinschmecker (2 Persounen)                  | Rëndsflëesch fir fondue aus der             |
| Bûchette mat Kéis                              | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                  | Regioun                                     |
| Bullet am Schwéngsnetz                         | Jurassienne                                         | Rëndsflëesch fir Steegrill                  |
| Bulletten Tomatenzooss                         | Kachflëesch mat der Schank                          | Rëndsgulasch aus der Regioun                |
| Burger aus rengem Rëndfleeisch aus der Regioun | Kachflëesch ouni Schank                             | Rëndsgulash                                 |
| Burger Wok                                     | Kallefflëesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndshäerz                                  |
| Burratina                                      | Kallefflëesch fir Fondue                            | Rëndslewer                                  |
| Camembert aus der Normandie (±250g)            | Kallefs-Chipolata                                   | Rëndsrepp mat Schank                        |
| Camembert di bufala (300g)                     | Kallefsback                                         | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                |
| Cannelloni                                     | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëndsspiess aus der Regioun                 |
| Caprice de chevron                             | Kallefsbrochette Natur                              | Rëndszong                                   |
| Champignon Zooss (±190g)                       | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Renge Filet aus der Regioun                 |
| Chateaubriand                                  | Kallefsbrot Orloff                                  | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Chicons mat Speck                              | Kallefsfouss                                        | Rëppercher Natur                            |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)               | Kallefsgeschnetzelt                                 | Rieslingspasteitche (±150g/pc)              |
| Chorizo                                        | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                 | Rio burger                                  |
| Choufleur Gratin (±1,1kg)                      | Kallefshamburger                                    | Ris de veau                                 |
| Comté 18 Méint Affinage                        | Kallefshieren (250g)                                | Roastbeef 1ten Choix                        |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                  | Kallefskoteletten                                   | Roastbeef II                                |
| MAT SICHUANPEFFER                              | Kallefsliewer                                       | Roastbeef 1ten Choix gewierzt               |
| Coquilles Saint-Jacques mat Geméis (±150g)     | Kallefsniere (±300g)                                | Robiola di Langa 3 laits                    |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                     | Kallefsragout                                       | Rôti Judd sans os moutardini                |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kallefflëesch       | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Rouladen no Ardenner art (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 Rëndfleeisch vum Terroir       | Kanéngerchesréck                                    | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin                        | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteakbrot                                |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert             | Kebab party Poulet ouni Geméis                      | Rumsteck                                    |
| Couronne du Chef                               | Kéiswirschtchen                                     | Sac choucroute cuite au vin (500g)          |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                  | Klassesch Ham                                       | Saint-Felicien (150g)                       |
| Crispy-burger mat Leiege-sirop                 | Knusperege frësch Poulet                            | Salami mat Pfeffer                          |
| Cru des Fagnes                                 | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)   | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami ouni Knuewelek                       |
| Degustationsplateau (±240g)                    | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami vum Schnuddelhong                    |
| Délice de Saint Cyr (200g)                     | Kotelett Dijonnaise                                 | Salsa-Spiess                                |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss              | Koteletten "Ardennais"                              | Sandwich Zalot                              |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                     | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dindefilet fir Fondue                          | Kranz vu marinéiertem Schofflëesch                  | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Dindefilet op Ardenner Aart                    | Kranz vu Schofflëesch                               | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Duo Plateau (2 Persounen)                      | Kürbisszopp                                         | Sauce tartare (140g)                        |
| Duo Plateau (4 Persounen)                      | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Sauermous (500g)                            |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)      | Lamm gehackt                                        | Savoyard aus Kallefflëesch                  |
| Echte Cordon bleu aus Kallefflëesch            | Lammbrochetten marinéiert                           | Savoyard Dinde                              |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                        | Lammkoteletten                                      | Scampizalot                                 |
| Emmental aus de Grotten                        | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënnen-Confit natur                             | Lammsheller ouni Schank                             | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                     | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
|                                                | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | marinéiert                                  |
|                                                | Ländlecht Rëppstéck                                 | Schnuddelhongsfilet Orloff                  |
|                                                | Lasagne (±400g)                                     | Schwäin Fleesch fir Pierrade                |
|                                                | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schweitzer Steaks                           |

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

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

Brochetten(Rënd/Schwäng)  
Gerecherte Speck  
Gereeched Fierkelsham  
Gereechede fette Speck  
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni  
Knusperstéck  
Gerullte Speck  
Geschmorten Hirsch

Zoossiss Baueren  
Zoossiss Chipolata  
Zoossiss Merguez  
Zoossiss Perche à plat

Document généré le :15/10/2026 01:00