



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

|                                               |                                                     |                                                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Brun de noix                                  | Kachfleesch mat der Schank                          | Rëndsgulash                                                 |
| Bûchette mat Kéis                             | Kachfleesch ouni Schank                             | Rëndshäerz                                                  |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                  | Rëndslewer                                                  |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kalleffleesch fir Fondue                            | Rëndsrëpp mat Schank                                        |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefs-Chipolata<br>Kallefsback                    | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)<br>Rëndsspiess aus der Regioun |
| Burger Wok                                    | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Rëndszong                                                   |
| Burratina                                     | Kallefsbrochette Natur                              | Renge Filet aus der Regioun                                 |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Renge Filet vum Black Angus                                 |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsbrot Orloff                                  | Rëppercher Natur                                            |
| Cannelloni                                    | Kallefsfouss                                        | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)                             |
| Caprice de chevron                            | Kallefsgeschnetzeltes                               | Rio burger                                                  |
| Champignon Zooss (±190g)                      | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale               | Ris de veau                                                 |
| Chateaubriand                                 | Kallefshamburger                                    | Roastbeef 1ten Choix                                        |
| Chicken kids                                  | Kallefshieren (250g)                                | Roastbeef II                                                |
| Chicons mat Speck                             | Kallefskoteletten                                   | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                               |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kallefsliewer                                       | Robiola di Langa 3 laits                                    |
| Chorizo                                       | Kallefsniere (±300g)                                | Rôti Judd sans os moutardini                                |
| Choufleur Gratin (±1,1kg)                     | Kallefsragout                                       | Rouladen no Ardenner art                                    |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kallefsrulladen mat Geméis                          | (Schwein/Rand)                                              |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kallefszong                                         | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon                     |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Kanéngchenshämmercher                               | Rullade vun Ham                                             |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kanéngerchesréck                                    | Rumsteak aus der Regioun                                    |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch      | Karbonat vu poulet                                  | Rumsteakbrot                                                |
| Cordon bleu Hawaiï                            | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteck                                                    |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Kéiswirschtchen                                     | Sac choucroute cuite au vin (500g)                          |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Klassesch Ham                                       | Saint-Felicien (150g)                                       |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Knusperege frësche Poulet                           | Salami mat Pfeffer                                          |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)                          |
| Couronne du Chef                              | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami ouni Knuewelek                                       |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Koli vu Pita Schwäin                                | Salami vum Schnuddelhong                                    |
| Cru des Fagnes                                | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salsa-Spiess                                                |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)  | Kotelett Dijonnaise                                 | Sandwich Zalot                                              |
| Degustationsplateau (±240g)                   | Koteletten "Ardennais"                              | Sauce à l'ail (140g)                                        |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce andalouse (140 g)                                     |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce cocktail (140 g)                                      |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce tartare (140g)                                        |
| Dindefilet fir Fondue                         | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Sauermous (500g)                                            |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Lamm gehackt                                        | Savoyard aus Kalleffleesch                                  |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lammbrochetten marinéiert                           | Savoyard Dinde                                              |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lammkoteletten                                      | Scampizalot                                                 |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                 |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammstecker ouni Schank                             | Schëller vum Lämmchen mat Schank                            |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schmul mat Menthe                                           |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schnitzel vum Schnuddelhong                                 |
| Ënnen-Confit natur                            | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert                      |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                    | Ländlecht Rëppestéck                                | Schnuddelhongsfilet Orloff                                  |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin               | Lasagne (±400g)                                     | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur             | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schweitzer Steaks                                           |
| Entrecôte                                     | Le Wavreumont                                       | Schwéngfleesch fir de Wok                                   |
| Entrecôte aus der Regioun                     | Leidelenger                                         | Schwéngfleesch fir Fondue                                   |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                     | Letzebuerger Grillwurst                             | Schwéngsbake                                                |
| Faux Filet                                    | Lëtzebuerger Hâm                                    | Schwéngbrochetten marinéiert                                |
|                                               | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngbrochetten natur                                     |
|                                               | Lewescht vum Pouletsstempel natur                   | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon                          |

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Faux Filet aus der Region                | Li P'tit Rossê (±180g)                  | Zooss                                    |
| Faux Filet vum Pærd esou wéi se sin      | Lyoner                                  | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Faux filet vum Pærd marinéiert           | Mailänder Rolle                         | Schwéngsbrod vun der Hâm                 |
| Feierstengsalot                          | Mammenhong                              | Schwéngsbrod vun der Scheller            |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen           | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsbrëschtchen                      | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss        |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt       | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsfilet                            |
| Fierkelskoteletten                       | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsfilet mat Moschterzooss          |
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Fierkelsschëller                         | strëmpele                               | Schwéngsfouss                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Scampien                     | Schwéngshieren                           |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain nature aus der Region    | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Qualitéit aus der Region                | Héichrëpp                                |
| Filet américain vum Chef                 | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Persounen                               | Schwéngsliewer                           |
| gedréchten Tomaten                       | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsnier                             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsouer                             |
| marinéiert                               | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Speck                       | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Persounen)                               | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngsschwanz                          |
| Persounen)                               | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet        | Schwéngszong                             |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mediterranem Gratin                     | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten     |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mettwurst                               | a Chiconen (±900g)                       |
| Fleeschsalot                             | Mignonette vun den Alpen                | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | 9)                                       |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini Brochetten Gefligel                | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| (±400g)                                  | Mini brochetten Lamm                    | Spätzel                                  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiiss duo (Cabillaud - swaarze Lieu)    |
| Persounen)                               | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat Intefilet                     |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss vu Pærdsfleesch marinéiert        |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini Partybox                           | Spiiss vu Pærdsfleesch Natur             |
| Gras gefüllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Kallef               | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Pærd                 | Steak Hawaii                             |
| Frësch Héiss                             | Minibrochetten vum Rand                 | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch Intenhämmchen                     | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steak pelé II                            |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Morbier                                 | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mothais sur feuille (200g)              | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| (±750g)                                  | Mozzarella bufala                       | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frësch Marinéierte Pouletsfilet          | Natierleche Bioferme Kéis               | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Frësch Speck                             | Nuddelen mat Scampi                     | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Nuddelsalot mat thon                    | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Bioferme                                 | Ochsenmaulsalot                         | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Ochseschwanz                            | Tartiflette (±750g)                      |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Onglet                                  | Teller Rouladë mat Ham a                 |
| Ganz oder hallef                         | Osso bucco                              | Geméismacedoine                          |
| Ganz Kanéngchen                          | Ovalie cendrée (150g)                   | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |

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

|                                   |
|-----------------------------------|
| Gerullte Speck                    |
| Gigot vum lamm                    |
| Gourmet-Härz mat Feigen           |
| Gratinéierte Chicon (±300g)       |
| Grillburger Rëndfleisch           |
| Grompere fir an der Pan ze broden |

|                        |
|------------------------|
| Zoossiss Perche à plat |
|------------------------|