



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                               |                                    |                                                       |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Américain als Carpaccio                       | Halskotelett fir ze grillen        | Plancha (4 Persounen)                                 |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank             | Halsstëck vum Schof                | Plateau aus dem Norden                                |
| Äppel mat Airellen (±300g)                    | Ham aus Italien                    | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)          |
| Äppelpaté                                     | Hamburger vum Poulet               | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Ardenner Bifdeck                              | Hamburger-Pak Gefligel             | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Scheif                               | Hamburger-Pak Rand                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Wurscht                              | Hamburgerbréitche (200 g)          | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Iessen            |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten        | Hammelrumsteck marinéiert          | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom Iessen          |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges     | Hämmelsgeschnetztes mat Knuewelek  | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Bacon                                         | Hämmelspavé nature                 | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand)                    | Hämmelsragout                      | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                      | Hämmelsspiisser Royal              | Plateau Raclette-Trio (450g)                          |
| Bärlauch-Pâté                                 | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Bauerengelli                                  | Haushaltkoli (±5kg)                | Portozoos (250g)                                      |
| Bauerentommette mat Blumen                    | Hausmaacher Biwwelamoud            | Poulet "Peking"                                       |
| Béarnaise Zooss (175gr)                       | Hausmaacher Schwéngsbrot           | Poulet blanc                                          |
| Bergkase                                      | Héiss vu Rëndfleesch               | Poulet churasco                                       |
| Bierknacker                                   | Héngerfleesch fir de Wok           | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bifana Gefligel                               | Héngerkrapp                        | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bifana Schwaän                                | Hierkefilete mat Ram (900g)        | Poulet mat Curry                                      |
| Bifdeck mat Kéis                              | Hirschkoufilet                     | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Hueseréck                          | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                        |
| Bifdecker mat Moschter                        | Huesestempel                       | Pouletsfilet                                          |
| Biren am Sirop (±280g)                        | Hunn                               | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Bouygnette (150 g)                            | Hunneg mat Trüff                   | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brëschten fir ze grillen                      | Int                                | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                   | Italienische Steak                 | Pouletsfillécken                                      |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)    | Jagdwurst                          | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)                  |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert          | Jambon à l'Os artisanal            | Pouletslusche fir Kanner                              |
| Brochetten Duo                                | Jesus-Zoossiss                     | Pouletsroulade                                        |
| Brochetten Hawaii                             | Jonk Dauf                          | Pouletsroulade op Italienesch Aart                    |
| Brochetten mini-Bouletten                     | Jonken Hunn                        | Pouletszalot Andalouse                                |
| Brochetten Trio                               | Joue de bœuf                       | Pouletszoossiss fir op de Grill                       |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen              | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | PPecorino Moliterno mat Trüffel                       |
| Brochetten vum Chef                           | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pure Filet vum Kallef                                 |
| Broschtfilet vun der Int                      | Jurassienne                        | Pure Filet vum Päerd                                  |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Kachfleesch mat der Schank         | Pure Rëndsfilet                                       |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank             | Kachfleesch ouni Schank            |                                                       |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank          | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen |                                                       |
| Brot vun Hämmche vu Wëllem Fierkel            | Kalleffleesch fir Fondue           |                                                       |
| Brun de noix                                  | Kallefs-Chipolata                  |                                                       |
| Bûchette du Basilou (150g)                    | Kallefsblanquette Mat Schanken     |                                                       |
|                                               | Kallefsbrochette Natur             |                                                       |
|                                               | Kallefsbrot a -Medaillon           |                                                       |

|                                                 |                                                                   |                                                          |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Bûchette mat Kéis                               | Kallefsbrot Orloff                                                | Quetschekeis (220g)                                      |
| Bullet am Schwéngsnetz                          | Kallefsbrot orloff am Deeg,                                       | Raclette fir 2 Persounen                                 |
| Bulletten Tomatenzooss                          | Champignonszooss (± 2 zu 3                                        | Raclette fir 4 Persounen                                 |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun   | Persounen)<br>Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2            | Rëndfleesch aus der Bourgogne mat Roude Wäin             |
| Burger Wok                                      | zu 3 Persounen)                                                   | Rëndsbrochetten marinéiert                               |
| Burratina                                       | Kallefsfouss                                                      | Rëndsbrochetten natur                                    |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsgeschnetzelt<br>Kallefsgeschnetzelt à la provençale        | Rënds fleesch fir fondue aus der Regioun                 |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefshamburger                                                  | Rënds fleesch fir Stee grill                             |
| Cassolette vu Scampi (160g)                     | Kallefshieren (250g)                                              | Rëndsgulasch aus der Regioun                             |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)            | Kallefskoteletten                                                 | Rëndsgulash                                              |
| Champignon Zooss (190gr)                        | Kallefsliewer                                                     | Rëndslewer                                               |
| Chapon blanc fermier Alsace                     | Kallefsragout                                                     | Rëndsrepp mat Schank                                     |
| Chateaubriand                                   | Kallefsrulladen mat Geméis                                        | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                             |
| Chicken crusties                                | Kallefszong                                                       | Rëndsspiess aus der Regioun                              |
| Chicken kids                                    | Kanéngchenshämmercher                                             | Rëndszong                                                |
| Chicons mat Speck                               | Kanéngerchesréck                                                  | Renge Filet aus der Regioun                              |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kebab Party mat Geméis                                            | Renge Rëndsfilet                                         |
| Chorizo                                         | Kebab party Poulet ouni Geméis                                    | Wellington, Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen)         |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                       | Kéisplatto fir nom Iessen (2 Persounen)                           | Rëppercher Natur                                         |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kéiswirschtchen                                                   | Rieslingspasteitchen                                     |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)                              | Rind in Waldpilzsosse                                    |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling            | Klassesch Ham                                                     | Rio burger                                               |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Knusperege frësch Poulet                                          | Roastbeef 1ten Choix                                     |
| Cordon bleu Hawaiï                              | Koli vu Pita Gefligel                                             | Roastbeef II                                             |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                                  | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                            |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Koli vu Pita Schwäin<br>Kotelett Dijonnaise                       | Robiola di Langa 3 laits<br>Rôti Judd sans os moutardini |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Koteletten "Ardennais"                                            | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)                |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Kranz von Schweinekoteletts                                       | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)                       |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                                | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)                  |
| Degustatiounsplateau (240g)                     | Kranz vu Schoffleesch                                             | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon                  |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Kuddelfleck                                                       | Rullade vun Ham                                          |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Lamm Fleesch fir pierrade                                         | Rumsteak aus der Regioun                                 |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                      | Lamm gehackt                                                      | Rumsteakbrot                                             |
| Dindefilet fir Fondue                           | Lamm brochetten marinéiert                                        | Rumsteck                                                 |
| Dindefilet op Ardenner Aart                     | Lammkoteletten                                                    | Saint-Felicien (150 g)                                   |
| Duo Plateau (2 Persounen)                       | Lammkoteletten fir ze Grillen                                     | Saint-Nectaire fermier                                   |
| Duo Plateau (4 Persounen)                       | Lammscheller ouni Schank                                          | Salami mat Pfeffer                                       |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Lammsteak vum gigot mat Schank<br>Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)                        |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                               | Salami ouni Knuewelek                                    |
| Emmental aus de Grotten                         | Ländlecht Rëppestéck                                              | Salami vum Schnuddelhong                                 |
| Ënnen-Confit natur                              | Lasagne (±400g)                                                   | Salsa-Spiess                                             |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                      | Lasagne bolognaise (vrac)                                         | Sandwich Zalot                                           |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Leidelenger                                                       | Sauce à l'ail (140g)                                     |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½                                       | Sauce andalouse (140 g)                                  |
| Entrecôte                                       | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½                                    | Sauce cocktail (140 g)                                   |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Lëtzebuurger Bauerenzoossis                                       | Sauce tartare (140g)                                     |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Letzebuurger Grillwurst                                           | Saumonszalot                                             |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Lëtzebuurger Hâm                                                  | Savoyard aus Kalleffleesch                               |
| Fasanepaté                                      | Lëtzebuergesch Brochetten                                         | Scampizalot                                              |
| Faux Filet                                      | Lëtzebuergesch Salami                                             | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)              |
| Faux Filet aus der Regioun                      | Lewesch vum Pouletsstempel natur                                  | Schëller vum Lämmchen mat Schank                         |
| Faux filet vum Päerd esou wéi se sin            | Lingot Saint-Nicolas                                              | Schinkenwurst                                            |
| Feierstengszalot                                | Lyoner                                                            | Schmul mat Menthe                                        |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Mailänder Rolle                                                   | Schnitzel vum Schnuddelhong                              |
| Festtagspaté mat Ënnen-Confit                   | Mammenhong                                                        |                                                          |
| Festtagszalot                                   | Marcassinpaté mat preiselbeeren                                   |                                                          |

|                                                                    |                                                           |                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (Scampien/Kriibsefleesch)                                          | Marcassinsragoût                                          | Schnitzel vum Schnuddelhong                                                                            |
| Fierkelsbrëschtchen                                                | Marinéiert Côte à l'os Rend                               | marinéiert                                                                                             |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marinéiert Entrecôte                                      | Schnuddelhongsfilet Orloff                                                                             |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Marinéiert Kallefsbrochette                               | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                                                           |
| Fierkelskoteletten                                                 | Marinéiert Kallefskotelett                                | Schwäizer Raclette an Tranchen                                                                         |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                      | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele               | Schweitzer Steaks                                                                                      |
| Fierkelsschëller                                                   | Marinéiert Pouletsstrëmpele                               | Schwéngefleesch fir de Wok                                                                             |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                             | Marinéiert Rëppercher                                     | Schwéngefleesch fir Fondue                                                                             |
| Filet américain natur                                              | Marinéiert Rumsteake vu Poulet                            | Schwéngsbake                                                                                           |
| Filet américain nature aus der Regioun                             | Marinéiert Scampien                                       | Schwéngsbrochetten marinéiert                                                                          |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                           | Marinéiert Scampisspiisser                                | Schwéngsbrochetten natur                                                                               |
| Filet américain vum Chef                                           | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss                                                               |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                    | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen                | Schwéngsbrod vum Karree                                                                                |
| Filet vum Hämmel                                                   | Marinéierte Filetvun der Int                              | Schwéngsbrod vun der Hâm                                                                               |
| Filet vum jonke Pärelhong                                          | Marinéierte Kallefmedaillon                               | Schwéngsbrod vun der Scheller                                                                          |
| Filet vum Schnuddelhong                                            | Marinéierte Rëndspavé                                     | Schwéngsbrot Orloff                                                                                    |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                          | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                       | Schwéngsfilet                                                                                          |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                          | Marinéierte Speck                                         | Schwéngsfouss                                                                                          |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)                          | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                          | Schwéngsgyros                                                                                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                                     | Medaillon vum Filet vun der Hirschkou                     | Schwéngshals ouni Schank                                                                               |
| Fleesch Pita Gefligel                                              | Mediterranem Gratin                                       | Schwéngshieren                                                                                         |
| Fleeschzalot                                                       | Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss                  | Schwéngskotelett fir ze grillen                                                                        |
| Foie gras ballotin (150g)                                          | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss         | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                                                       |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                        | Mettwurst                                                 | Schwéngskoteletten vum Hals                                                                            |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                        | Mimolette affinage tunnel                                 | Schwéngsliewer                                                                                         |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisen (±400g)                            | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                    | Schwéngsmedaillon marinéiert                                                                           |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)                   | Mini Ardenner Bull                                        | Schwéngsmignonen Moutardini                                                                            |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)                   | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                               | Schwéngsniere                                                                                          |
| Fourme de Montbrison                                               | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                              | Schwéngsouer                                                                                           |
| Frësch Caille (190 g)                                              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                      | Schwéngsragout                                                                                         |
| Frësch Dinde                                                       | Mini Brochetten Gefligel                                  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                                                       |
| Frësch Héiss                                                       | Mini brochetten Lamm                                      | Schwéngsschnitzels                                                                                     |
| Frësch Intenhämmchen                                               | Mini Brochetten Schwaïn                                   | Schwéngsschwanz                                                                                        |
| Frësch Pouletshämmercher                                           | Mini Brochetten Spëck                                     | Schwéngszong                                                                                           |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)                            | Mini chipolata (Schwein/Rand)                             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                                   | Mini giel Bull (fondue junior)                            | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a kleng geschniddenem Geméis                                        |
| Frësche Speck                                                      | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                       | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                                                 |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                           | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                       | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                                                |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                                     | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                       | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                                                                              |
| Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren                           | Mini Junior Fondue-Spiiss                                 | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart                                                                  |
| Gäns                                                               | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                | Spiiss mat Intefilet                                                                                   |
| Ganz Réihämmchen (mat Schank)                                      | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                      | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                                                         |
| Ganzen Hues                                                        | Mini orange Bull                                          | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                                               |
| Ganzt Kanéngchen                                                   | Mini Partybox                                             | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                                                     |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                                   | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss                       | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                                                                          |
| Gebroden Bouletten                                                 | Mini Riesling Tourte (±140g)                              | Steak 1ten Choix                                                                                       |
| Gebrodene Rosbif                                                   | Mini-Paté an der Kuuscht Natur                            | Steak Hawai                                                                                            |
| Gefëllt Courgette                                                  | Minibrochetten vum Kallef                                 | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                                                           |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)                | Minibrochetten vum Päerd                                  | Steak pelé II                                                                                          |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank                                    | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                   | Steegrill (4 Persounen)                                                                                |
|                                                                    | Mont d'Or (450g)                                          | Steegrill Fir (2 Persounen)                                                                            |
|                                                                    | Morbier                                                   | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                                                     |
|                                                                    | Mothais sur feuille (200 g)                               | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                                                     |
|                                                                    | Mozzarella bufala                                         |                                                                                                        |

|                                                   |                                                            |                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| (250g)                                            | Muschelkalk Raclette an Tranchen                           | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Gefüllte Carré                                    | Nuddelen mat Scampi                                        | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Gefüllte Champignon                               | Ochsenmaulzalot                                            | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Ochseschwanz                                               | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gefüllte Chapon ouni Schank                       | Onglet                                                     |                                                        |
| Gefüllte Gromperen                                | Osso bucco                                                 | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Ovalie cendrée (150g)                                      |                                                        |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Paella                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Päerdsragout                                               |                                                        |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                   | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                   | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tomatenzalot                                           |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Pak fir de Wok Scampi                                      | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tomme de Chartreuse "fermière"                         |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Torche kebab poulet                                    |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefüllten séiss Paprika (220g)                    | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefüllte Poulet                                   | Paréiert Rëndsnieren                                       | Traiteurzooss                                          |
| Gefligel Häerz                                    | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefligelbrochetten natur                          | Paschteitchen Fëllung                                      | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefligelgyros                                     | Paschtéitercher                                            | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefligelliewer                                    | Pastéitchen (220g)                                         | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gegrilltes vun Chef                               | Pâté à l'ancienne                                          | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Paté an der Kuuscht                                        | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pati extra kremesch                                        | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gehacktes Baueren                                 | Pati vum Chef                                              | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gehacktes Kallef                                  | Peking Nuddelen                                            | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Petit Gaugry (70g)                                         | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gehacktes Schwein                                 | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Picanha-Spiiss                                             | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Piisch mat Thon                                            | Weinsaucisse                                           |
| Gelli vun der zong                                | Pikant Thonszalot                                          | Wiener Schnitzel                                       |
| Geméismacedoine                                   | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wirschtercher                                          |
| Gemëschten Brochetten(Schwéng/Rënd)               | Pita Fleesch                                               | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Gereechert Fierkelsham                            | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Gereechert Raclette                               | Pita Zooss (250 g)                                         | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Plancha (2 Persounen)                                      | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gerullte Speck                                    |                                                            | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label Rouge            |                                                            | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gigot vum lamm                                    |                                                            | Zalot Exotique                                         |
| Grillburger Rëndfleesch                           |                                                            | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |                                                            | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gromperegratin                                    |                                                            | Zalot mat Thon                                         |
| Gromperekichelcher                                |                                                            | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot                            |
| Gromperenzalot                                    |                                                            | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint            |                                                            | Ziwwi vum Réi                                          |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)        |                                                            | Zong mat Madeireszooss                                 |
|                                                   |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
|                                                   |                                                            | Zooss fine champagne (250g)                            |
|                                                   |                                                            | Zoossiss "Bier"                                        |
|                                                   |                                                            | Zoossiss (Schwein/Rand)                                |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Baueren                                       |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Chipolata                                     |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Merguez                                       |

