



## 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) | Gyros Burger                               | Plancha (4 Persounen)                                 |
| Américain als Carpaccio                           | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Plateau aus dem Norden                                |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 | Halskotelett fir ze grillen                | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)          |
| Äppel mat Airellen (±300g)                        | Halsstëck vum Schof                        | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Äppelpaté                                         | Ham aus Italien                            | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Bifdeck                                  | Hamburger vum Poulet                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Ardenner Scheif                                   | Hamburger-Pak Gefligel                     | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Iessen            |
| Ardenner Wurscht                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom Iessen          |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten            | Hamburgerbréitchchen (200 g)               | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges         | Hammelrumsteck marinéiert                  | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Bacon                                             | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek          | Plateau Raclette-Trio (450g)                          |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hämmelspavé nature                         | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hämmelsragout                              | Portozoos (250g)                                      |
| Bärlauch-Pâté                                     | Hämmelsspiisser Royal                      | Poulet "Peking"                                       |
| Bauerengelli                                      | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Poulet blanc                                          |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Haushaltkoli (±5kg)                        | Poulet churasco                                       |
| Béarnaise Zooss (175gr)                           | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bergkase                                          | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bierknacker                                       | Héiss vu Rëndfleesch                       | Poulet mat Curry                                      |
| Bifana Gefligel                                   | Héngerfleesch fir de Wok                   | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifana Schwaän                                    | Héngerkrapp                                | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                        |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Hierkefilet mat Ram (900g)                 | Pouletsfilet                                          |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Hirschkoufilet                             | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Bifdecker mat Moschter                            | Hueseréck                                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Biren am Sirop (±280g)                            | Huesestempel                               | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Bouyguette (150 g)                                | Hunn                                       | Pouletsfillecken                                      |
| Brëschten fir ze grillen                          | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)                  |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Int                                        | Pouletslusche fir Kanner                              |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)        | Italienische Steak                         | Pouletsroulade                                        |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Jagdwurst                                  | Pouletsroulade op Italienesch Aart                    |
| Brochetten Duo                                    | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletszalot Andalouse                                |
| Brochetten Hawaii                                 | Jesus-Zoossiss                             | Pouletszoossiss fir op de Grill                       |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Jonk Dauf                                  | PPecorino Moliterno mat Trüffel                       |
| Brochetten Trio                                   | Jonken Hunn                                | Pure Filet vum Kallef                                 |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Joue de bœuf                               | Pure Filet vum Päerd                                  |
| Brochetten vum Chef                               | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pure Rëndsfilet                                       |
| Broschtfilet vun der Int                          | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         |                                                       |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Jurassienne                                |                                                       |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kachfleesch mat der Schank                 |                                                       |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank              | Kachfleesch ouni Schank                    |                                                       |
| Brot vun Hämmche vu Wëllem Fierkel                | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         |                                                       |
|                                                   | Kalleffleesch fir Fondue                   |                                                       |
|                                                   | Kallefs-Chipolata                          |                                                       |

|                                                 |                                          |                                      |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|
| Brun de noix                                    | Kallefsbrochette Natur                   | Quetschekeis (220g)                  |
| Bûchette du Basilou (150g)                      | Kallefsbrot a -Medaillon                 | Raclette fir 2 Persounen             |
| Bûchette mat Kéis                               | Kallefsbrot Orloff                       | Raclette fir 4 Persounen             |
| Bullet am Schwéngsnetz                          | Kallefsbrot orloff am Deeg,              | Rëndfleeisch aus der Bourgogne mat   |
| Bulletten Tomatenzooss                          | Champignonszooss (± 2 zu 3               | Roude Wäin                           |
| Burger aus rengem Rëndfleeisch aus der Regioun  | Persounen)                               | Rëndsbrochetten marinéiert           |
| Burger Wok                                      | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 | Rëndsbrochetten natur                |
| Burratina                                       | zu 3 Persounen)                          | Rëndsleeisch fir fondue aus der      |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsfouss                             | Regioun                              |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefsgeschnetzelt                      | Rëndsleeisch fir Stee grill          |
| Cassolette vu Scampi (160g)                     | Kallefsgeschnetzelt à la provençale      | Rëndsgulasch aus der Regioun         |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)            | Kallefshamburger                         | Rëndsgulash                          |
| Champignon Zooss (190gr)                        | Kallefshieren (250g)                     | Rëndslewer                           |
| Chapon blanc fermier Alsace                     | Kallefskoteletten                        | Rëndsrepp mat Schank                 |
| Chateaubriand                                   | Kallefsliewer                            | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)         |
| Chicken crusties                                | Kallefsragout                            | Rëndsspiiss aus der Regioun          |
| Chicken kids                                    | Kallefsrulladen mat Geméis               | Rëndszong                            |
| Chicons mat Speck                               | Kallefszong                              | Renge Filet aus der Regioun          |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kanéngchenshämmercher                    | Renge Rëndsfilet                     |
| Chorizo                                         | Kanéngerchesréck                         | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                       | Kebab Party mat Geméis                   | Persounen)                           |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kebab party Poulet ouni Geméis           | Rëppercher Natur                     |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kéisplatto fir nom Iessen (2             | Rieslingspasteitchen                 |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling            | Persounen)                               | Rind in Waldpilzsose                 |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Kéiswirschtchen                          | Rio burger                           |
| Cordon bleu Hawaï                               | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)     | Roastbeef 1ten Choix                 |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Klassesch Ham                            | Roastbeef II                         |
| Côte à l'Os aus Rëndfleeisch vum Terroir        | Knusperege frësch Poulet                 | Roastbeef1ten Choix gewierzt         |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Koli vu Pita Gefligel                    | Robiola di Langa 3 laits             |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis         | Rôti Judd sans os moutardini         |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Koli vu Pita Schwäin                     | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine    |
| Degustatiounsplateau (240g)                     | Kotelett Dijonnaise                      | (170 g)                              |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Koteletten "Ardennais"                   | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)   |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Kranz von Schweinekoteletts              | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun    |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                      | Kranz vu marinéiertem Schoffleeisch      | Dijon                                |
| Dindefilet fir Fondue                           | Kranz vu Schoffleeisch                   | Rullade vun Ham                      |
| Dindefilet op Ardenner Aart                     | Kuddelfleck                              | Rumsteak aus der Regioun             |
| Duo Plateau (2 Persounen)                       | Lamm Fleeisch fir pierrade               | Rumsteakbrot                         |
| Duo Plateau (4 Persounen)                       | Lamm gehackt                             | Rumsteck                             |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Lammbrochetten marinéiert                | Saint-Felicien (150 g)               |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleeisch            | Lammkoteletten                           | Saint-Nectaire fermier               |
| Emmental aus de Grotten                         | Lammkoteletten fir ze Grillen            | Salami mat Pfeffer                   |
| Ënnen-Confit natur                              | Lammsteak vum gigot mat Schank           | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)    |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen                      | Lammsteaks vum Gigot marinéiert          | Salami ouni Knuewelek                |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Ländlechen Hamburger                     | Salami vum Schnuddelhong             |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | (Schwein/Rand)                           | Salsa-Spiiss                         |
| Entrecôte                                       | Ländlecht Rëppestéck                     | Sandwich Zalot                       |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Lasagne (±400g)                          | Sauce à l'ail (140g)                 |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Lasagne bolognaise (vrac)                | Sauce andalouse (140 g)              |
| Fasanepaté                                      | Leidelenger                              | Sauce cocktail (140 g)               |
| Faux Filet                                      | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½              | Sauce tartare (140g)                 |
| Faux Filet aus der Regioun                      | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½           | Saumonszalot                         |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin            | Lëtzebuenger Bauerenzoossis              | Savoyard aus Kalleffleeisch          |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                 | Letzebuenger Grillwurst                  | Scampizalot                          |
| Feierstengszalot                                | Lëtzebuenger Hâm                         | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Lëtzebuergesch Brochetten                | (120g)                               |
| Festdagspaté mat Ënnen-Confit                   | Lëtzebuergesch Salami                    | Schëller vum Lämmchen mat Schank     |
|                                                 | Lewescht vum Pouletsstempel natur        | Schinkenwurst                        |
|                                                 | Lingot Saint-Nicolas                     | Schmul mat Menthe                    |
|                                                 | Lyoner                                   | Schnitzel vum Schnuddelhong          |
|                                                 | Mailänder Rolle                          | Schnitzel vum Schnuddelhong          |
|                                                 | Mammenhong                               | marinéiert                           |

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

|                                                   |                                                            |                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)            | Muschelkalk Raclette an Tranchen                           | Strämpelen vum Schnuddelhong                           |
| Gefüllte Carré                                    | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gefüllte Champignon                               | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Onglet                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gefüllte Chapon ouni Schank                       | Osso bucco                                                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefüllte Gromperen                                | Ovalie cendrée (150g)                                      | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Paella                                                     | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Päerdsragout                                               | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                   | Tomatenzalot                                           |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomme de Chartreuse "fermière"                         |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Torche kebab poulet                                    |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pak fir de Wok Scampi                                      | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Traiteurzooss                                          |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefüllten séiss Paprika (220g)                    | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefüllte Poulet                                   | Pärelhong "Label rouge"                                    | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefligel Häerz                                    | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten natur                          | Paschteitercher                                            | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefligelgyros                                     | Pastéitchen (220g)                                         | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefligelliewer                                    | Pâté à l'ancienne                                          | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gegrilltes vun Chef                               | Paté an der Kuuscht                                        | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Pati extra kremesch                                        | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pati vum Chef                                              | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gehacktes Baueren                                 | Peffersteak                                                | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehacktes Kallef                                  | Pefferzooss (190gr)                                        | Weinsaucisse                                           |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Pekinger Nuddelen                                          | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehacktes Schwein                                 | Petit Gaugry (70g)                                         | Wierschtercher                                         |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wierschtercher esou wéi se sinn                        |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Picanha-Spiiss                                             | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                   |
| Gelli vun der zong                                | Piisch mat Thon                                            | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                  |
| Geméismacedoine                                   | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wierschtercher Schwein/Kallef                          |
| Gemëschten                                        | Pita Fleesch                                               | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                          | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gereechert Fierkelsham                            | Pita Zooss (250 g)                                         | Zalot Exotique                                         |
| Gereechert Raclette                               | Plancha (2 Persounen)                                      | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |                                                            | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gerullte Speck                                    |                                                            | Zalot mat Thon                                         |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label Rouge            |                                                            | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot                            |
| Gigot vum lamm                                    |                                                            | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Grillburger Rëndfleesch                           |                                                            | Ziwwi vum Réi                                          |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |                                                            | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gromperegratin                                    |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
| Gromperekichelcher                                |                                                            | Zooss fine champagne (250g)                            |
| Gromperenzalot                                    |                                                            | Zoossiss "Bier"                                        |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint            |                                                            | Zoossiss (Schwein/Rand)                                |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Baueren                                       |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Chipolata                                     |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Merguez                                       |

