



## 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) | Gourmet-Häarz mat Feigen                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif |
| Américain als Carpaccio                           | Gratinéierte Chicon (±300g)                | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)     |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 | Grillburger Rëndflesch                     | Polnesch Wipp                                  |
| Äppelpaté                                         | Grompere fir an der Pan ze broden          | Poulet "Peking"                                |
| Ardenner Bifdeck                                  | Gromperecroquetten (10st)                  | Poulet blanc                                   |
| Ardenner Scheif                                   | Gromperegratin                             | Poulet churasco                                |
| Ardenner Wurscht                                  | Gromperekichelcher                         | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart         |
| Bacon                                             | Gromperenzalot                             | Poulet Flesch fir Steengrill                   |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Gyros Burger                               | Poulet mat Curry                               |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"           |
| Bauerengelli                                      | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                 |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Halsstëck vum Schof                        | Pouletsfilet                                   |
| Bauerenzoossiss                                   | Ham aus Italien                            | Pouletsfilet fir Fondue                        |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           | Hamburger vum Poulet                       | Pouletsfilet mat frëschem Geméis               |
| Bergkäse                                          | Hamburger vun den Alpen                    | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bierknacker                                       | Hamburger-Pak Rand                         | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bifana Gefligel                                   | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bifana Schwaïn                                    | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Hämmelsgeschnetzelt mat Kuewelek           | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Hämmelniercher                             | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bifdecker mat Moschter                            | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bioferme Kéis mat wëlle Kuewelek                  | Hämmelsragout                              | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Blumenkohl mat Kéiszooss (±750g)                  | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                       | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brështen fir ze grillen                           | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochette fromagère                               | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochette Moink Balls (±200g)                     | Héiss vu Rëndflesch                        | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Héngerflesch fir de Wok                    | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochette vu Pouletsfilet natur                   | Héngerkrapp                                | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten Duo                                    | Hierkefilet mat Ram (±900g)                | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten Hawai                                  | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten Trio                                   | Ierzebulli (Ierbessen)                     | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Italienesche Pouletsfilet                  | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Brochetten vum Chef                               | Italiernesche Hamburger                    | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Broschtfilet vun der Int                          | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsfilet mat Kraider                       |
| Broschtfilet vun der Int                          | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsfilet mat Kraider                       |

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

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

|                                                     |                                                  |                                                      |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Bioferme                                            | Nuddelszalot mat thon                            | Strämpelen vum Schnuddelhong                         |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Ochsenmaulzalot                                  | Tartiflette (±750g)                                  |
| Frittierte Fëschfilet (±125g)                       | Ochseschwanz                                     | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                 |
| Ganz oder hallef                                    | Onglet                                           | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Osso bucco                                       | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)               |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Ovalie cendrée (150g)                            | Tomate mat Thon a Cruditéiten                        |
| Gebroden Bouletten                                  | Päerdsragout                                     | Tomatenzalot                                         |
| Gebrodene Rosbif                                    | Pak fir Choucrouste (± 3,5kg)                    | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer    |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulator                  | Pak fir de Wok Gefligel                          | Torche kebab poulet                                  |
| Gefëllt Courgette                                   | Pak fir de Wok Scampi                            | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefëllt Intesträmpelen                              | Pak fir de Wok Schwéng                           | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Pak puere Rëndfleeschburger vum Terroir          | Traipen                                              |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Paleron (Stéck vun der Schëller)                 | Traiteurzooss                                        |
| Gefëllte Carré                                      | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong              | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefëllte Champignon                                 | Panéiert Kallefsschnitzelen                      | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Paréiert Rëndsnieren                             | Trio Aperio-Küben (±510g)                            |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Pärelhong "Label rouge"                          | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefëllte Gromperen                                  | Paschteichen Fëllung                             | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Paschteitercher                                  | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Pastéichen (±220g)                               | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pâté à l'ancienne                                | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pati extra kremesch                              | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Pati vum Chef                                    | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Peffersteak                                      | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pefferzooss (±190g)                              | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Pekinger Nuddelen                                | Virgekachte Mais um Kolben                           |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Petit Gaugry (70g)                               | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Picanha-Spiess                                   | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gefëllten séiss Paprika                             | Piisch mat Thon                                  | Weinsaucisse                                         |
| Gefëllte Poulet                                     | Pije mat Thon a Cruditéiten                      | Wëllschwäinziwwi                                     |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank     | Wiener Schnitzel                                     |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pinsa mat Chorizo (±440g)                        | Wierschtercher                                       |
| Gefligelgyros                                       | Pinsa mat Ham (±450g)                            | Wierschtercher esou wéi se sinn                      |
| Gefligelliewer                                      | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                  | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                 |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pita Fleesch                                     | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pita Koli mat Geméis Schwäin                     | Wierschtercher Schwein/Kallef                        |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pita Zooss (250 g)                               | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gehacktes Baueren                                   | Pitabroust                                       | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gehacktes Kallef                                    | Plancha (2 Persounen)                            | Zalot Exotique                                       |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Plancha (4 Persounen)                            | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Gehacktes Schwein                                   | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)     | Zalot mat Thon                                       |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                         | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Zervelat ardenner Art a Weis                         |
| Gekacht Héiss                                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gekachte gereecherte Judd                           | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen      | Zooss Bolognese                                      |
| Gekachte gereecherte Kasseler                       | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen        | Zoossiss "Bier"                                      |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         |                                                  | Zoossiss (Schwein/Rand)                              |
| Gekachte Schwéngsbrot                               |                                                  | Zoossiss Baueren                                     |
| Gelli vun der zong                                  |                                                  |                                                      |
| Geméis Scheier                                      |                                                  |                                                      |
| Geméismacedoine                                     |                                                  |                                                      |
| Gemëschen                                           |                                                  |                                                      |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                            |                                                  |                                                      |

|                                                   |
|---------------------------------------------------|
| Gerecherte Speck                                  |
| Gereeched Fierkelsham                             |
| Gereechede fette Speck                            |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |
| Gerullte Speck                                    |
| Geschmorten Hirsch                                |
| Gigot vum lamm                                    |

|                        |
|------------------------|
| Zoossiss Chipolata     |
| Zoossiss Merguez       |
| Zoossiss Perche à plat |