



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|  |   |   |
|--|---|---|
| 1kg de vol-au-vent = 4 Pastéitchen               | Gromperekichelcher                        | Plancha (4 Persounen)                                 |
| Gratis   | Gromperenzalot                            | Plateau aus dem Norden                                |
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint    | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)          |
| Américain als Carpaccio                          | Gyros Burger                              | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (400g) | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Äppel mat Airellen (±300g)                       | Halskotelett fir ze grillen               | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Äppelpaté  | Halsstéck vum Schof                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen            |
| Ardenner Bifdeck                                 | Ham aus Italien                           | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen          |
| Ardenner Scheif                                  | Hamburger vum Poulet                      | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten           | Hamburger vun den Alpen                   | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges        | Hamburger-Pak Gefligel                    | Plateau Raclette-Trio (450g)                          |
| Bacon  | Hamburger-Pak Rand                        | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hamburgerbréitchen (200 g)                | Poivron doux farci (220g)                             |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hammelrumsteck marinéiert                 | Polnesch Wipp   |
| Bärlauch-Pâté                                    | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek         | Portozoos (250g)                                      |
| Bauerengelli                                     | Hämmelspavé nature                        | Pot Loempia-Zooss                                     |
| Bauerenzoossiss                                  | Hämmelsragout                             | Poulet "Peking"                                       |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Hämmelsspiisser Royal                     | Poulet blanc  |
| Bergkase   | Haselnuss Salami                          | Poulet churasco                                       |
| Bierknacker                                      | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag        | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bifana Gefligel                                  | Haushaltkoli (±5kg)                       | Poulet mat Curry                                      |
| Bifana Schwaïn                                   | Hausmaacher Biwwelamoud                   | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hausmaacher Schwéngsbrot                  | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                          |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Héiss vu Rëndfleesch                      | Pouletsbrëschtchen mat Schank an Haut                 |
| Bifdecker mat Moschter                           | Héngerfleesch fir de Wok                  | Pouletsfilet  |
| Biren am Sirop (±280g)                           | Héngerkrapp                               | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Bouneschlupp (gréng Bounen)                      | Hierkefilete mat Ram (900g)               | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Bouygnette (150 g)                               | Hirschkoufilet                            | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Brëschten fir ze grillen                         | Hueseréck                                 |   |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Huesestempel                              |   |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)       | Hunn                                      |   |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hunneg mat Trüff                          |   |
| Brochetten Duo                                   | Ierzebulli (Ierbessen)                    |   |
| Brochetten Hawaii                                | Int                                       |   |
|  | Italienische Steak                        |   |
|  | Jagdwurst                                 |   |
|  | Jambon à l'Os artisanal                   |   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| Brochetten mini-Bouletten                       | Jesus-Zoossiss   | Pouletsfillécken                                  |
| Brochetten Trio                                 | Jonk Dauf  | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)              |
| Brochetten vu Mini-Rëndsroutaden                | Jonken Hunn  | Pouletslusche fir Kanner                          |
| Brochetten vum Chef                             | Joue de bœuf   | Pouletsroulade                                    |
| Broschtfilet vun der Int                        | Junior Feinschmecker (2 Persounen)                       | Pouletsroulade op Italienesch Aart                |
| Brot no ardenner Art a wéis                     | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                       | Pouletszalot Andalouse                            |
| Brot vum Hämmelegigot ouni Schank               | Jurassienne  | Pouletszoossiss fir op de Grill                   |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank            | Kachfleesch mat der Schank                               | PPecorino Moliterno mat Trüffel                   |
| Brot vun Hämmeche vu Wëllem Fierkel             | Kachfleesch ouni Schank                                  | Preparéiert Sauerkraut                            |
| Brun de noix                                    | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                       | Pure Filet vum Kallef                             |
| Bûchette mat Kéis                               | Kalleffleesch fir Fondue                                 | Pure Filet vum Päerd                              |
| Bullet am Schwéngsnetz                          | Kallefs-Chipolata  | Pure Rëndsfilet                                   |
| Bulletten Tomatenzooss                          | Kallefsblanquette Mat Schanken                           | Puree   |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun   | Kallefsbrochette Natur<br>Kallefsbrot a -Medaillon       | Quetschekeis (220g)<br>Quiche Lorraine (300g)     |
| Burger Wok                                      | Kallefsbrot Orloff                                       | Raclette fir 2 Persounen                          |
| Burratina                                       | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Raclette fir 4 Persounen                          |
| Camembert aus der Normandie (250 g)             | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)                    | Rëndfleesch aus der Bourgogne mat Roude Wäin      |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2                 | Rëndfleesch Bouillon                              |
| Cassollette vu Scampi (160g)                    | zu 3 Persounen)  | Rëndsbrochetten marinéiert                        |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)            | Kallefsfouss   | Rëndsbrochetten natur                             |
| Champignon Zooss (190gr)                        | Kallefsgeschnetzelt                                      | Rënds fleesch fir fondue aus der                  |
| Chapon blanc fermier Alsace                     | Kallefsgeschnetzelt à la provençale                      | Regioun   |
| Chateaubriand                                   | Kallefshamburger   | Rënds fleesch fir Steegrill                       |
| Chicken crusties                                | Kallefshieren (250g)                                     | Rëndsgulasch aus der Regioun                      |
| Chicken kids                                    | Kallefskoteletten  | Rëndsgulash                                       |
| Chicons mat Speck                               | Kallefsliewer  | Rëndslewer  |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kallefsragout  | Rëndsrëpp mat Schank                              |
| Chorizo   | Kallefsrulladen mat Geméis                               | Rëndsroutaden (Schwein/Rand)                      |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                       | Kallefszong  | Rëndsspiess aus der Regioun                       |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kanéngchenshämmercher                                    | Rëndszong   |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kanéngerchesréck<br>Kantoneesesche Räis                  | Renge Filet aus der Regioun<br>Renge Rëndsfilet   |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling            | Kebab Party mat Geméis                                   | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3              |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Kebab party Poulet ouni Geméis                           | Persounen)  |
| Cordon bleu Hawäi                               | Kéisplatto fir nom lessen (2                             | Rëppercher Natur                                  |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Persounen)   | Rieslingspasteitchen                              |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Kéiswirschtchen<br>Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)  | Rind in Waldpilzsose<br>Rio burger                |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Klassesch Ham  | Roastbeef 1ten Choix                              |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Knusperege frësche Poulet                                | Roastbeef II                                      |
| Crevettëbeigneten                               | Koli vu Pita Gefligel                                    | Roastbeef1ten Choix gewierzt                      |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                         | Robiola di Langa 3 laits                          |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (800g)     | Koli vu Pita Schwäin<br>Kotelett Dijonnaise              | Rôti Judd sans os moutardini<br>Rouladë mat Ham a |
| Degustatiounsplateau (240g)                     | Koteletten "Ardennais"                                   | Geméismacedoine (170 g)                           |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Kranz von Schweinekoteletts                              | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)                |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                       | Rouladen no Ardenner art                          |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                      | Kranz vu Schoffleesch                                    | (Schwein/Rand)                                    |
| Dinde Savoyard                                  | Kuddelfleck  | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun                 |
| Dindefilet fir Fondue                           | Lamm Fleesch fir pierrade                                | Dijon   |
| Dindefilet op Ardenner Aart                     | Lamm gehackt   | Rullade vun Ham                                   |
| Duo Plateau (2 Persounen)                       | Lammbrochetten marinéiert                                | Rumsteak aus der Regioun                          |
| Duo Plateau (4 Persounen)                       | Lammkoteletten   | Rumsteakbrot                                      |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Lammkoteletten fir ze Grillen<br>Lammsheller ouni Schank | Rumsteck<br>Saint-Felicien (150 g)                |

|   |  |   |
|---|--|---|
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                                   | Lammsteak vum gigot mat Schank                               | Saint-Nectaire fermier                              |
| Emmental aus de Grotten   | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                              | Salami mat Pfeffer                                  |
| Ënnen-Confit natur  | Land a Mier Poulet/Scampien                                  | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)                   |
| Ënescht Rëpp vum Lämmchen   | Ländlechen Hamburger   | Salami ouni Knuewelek                               |
| Ënescht Rëppercher vum Schwäin  | (Schwein/Rand)   | Salami vum Schnuddelhong                            |
| Ënescht vum Pouletsstempel natur                                      | Ländlecht Rëppestéck   | Salsa-Spiiss  |
| Entrecôte   | Lasagne (±400g)  | Sandwich Zalot                                      |
| Entrecôte aus der Regioun   | Lasagne bolognaise (vrac)                                    | Sauce à l'ail (140g)                                |
| Fäerdeg Kallefsblanquette   | Leidelenger  | Sauce andalouse (140 g)                             |
| Familien Koli (± 11,5 kg)   | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½                                  | Sauce cocktail (140 g)                              |
| Fasanepaté  | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½                               | Sauce tartare (140g)                                |
| Faux Filet  | Lensenzopp (Lënze)   | Sauermous (500g)                                    |
| Faux Filet aus der Regioun  | Lëtzebuenger Bauerenzoosis                                   | Saumonszalot  |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                                  | Letzebuenger Grillwurst                                      | Savoyard aus Kalleffleesch                          |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                                       | Lëtzebuenger Hâm   | Scampien a Séiss-Sauer Zooss                        |
| Feierstengzalot   | Lëtzebuergesch Brochetten                                    | Scampizalot   |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen  | Lëtzebuergesch Salami  | Scharf Zooss fir chineesesch Fondue                 |
| Festdagspaté mat Ënnen-Confit   | Lewescht vum Pouletsstempel natur                            | (120g)  |
| Festdagzalot  | Loempia (200g)   | Schëller vum Lämmchen mat Schank                    |
| (Scampien/Kriibsefleesch)   | Lyoner   | Schinkenwurst                                       |
| Fierkelsbrëschtchen   | Mailänder Rolle  | Schmalz (500g)                                      |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg,<br>Champignonszooss (± 2 Persounen) | Mammenhong   | Schmul mat Menthe                                   |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                    | Marcassinpaté mat preiselbeeren                              | Schnitzel vum Schnuddelhong                         |
| Fierkelskoteletten  | Marcassinsragoût   | Schnitzel vum Schnuddelhong<br>marinéiert           |
| Fierkelskoteletten marinéiert   | Marinéiert Côte à l'os Rend                                  | Schnuddelhongsfilet Orloff                          |
| Fierkelschëller   | Marinéiert Entrecôte   | Schwäin Fleesch fir Pierrade                        |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN  | Marinéiert Kallefskotelett                                   | Schwäizer Raclette an Tranchen                      |
| Filet américain natur   | Marinéiert leweschter vum Poulets-<br>strëmpele              | Schweitzer Steaks                                   |
| Filet américain nature aus der<br>Regioun                             | Marinéiert Pouletsstrëmpele                                  | Schwéngfleesch fir de Wok                           |
| Filet américain préparéiert à<br>l'ancienne                           | Marinéiert Rëppercher  | Schwéngsbake  |
| Filet américain vum Chef  | Marinéiert Rumsteake vu Poulet                               | Schwéngbrochetten marinéiert                        |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck<br>a gedréchten Tomaten            | Marinéiert Scampien  | Schwéngbrochetten natur                             |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                       | Marinéiert Scampisspiisser                                   | Schwéngsbrod Orloff mit<br>Champignon Zooss         |
| Filet vum Hämmel  | Marinéierte Bifdeck vu beschter<br>Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsbrod vum Karree                             |
| Filet vum jonke Päreihong   | Marinéierte Fesch um Steen fir 2<br>Persounen                | Schwéngsbrod vun der Hâm                            |
| Filet vum Schnuddelhong   | Marinéierte Filetvun der Int                                 | Schwéngsbrod vun der Scheller                       |
| Filet vun des Fierkelshämmchen<br>marinéiert                          | Marinéierte Kallefmedaillon                                  | Schwéngsbrot Orloff                                 |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2<br>Persounen)                          | Marinéierte Rëndspavé  | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss                   |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4<br>Persounen)                          | Marinéierte Saumonspavé op der<br>Haut                       | Schwéngsfilet                                       |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch  | Marinéierte Speck  | Schwéngsfilet mat Moschterzooss                     |
| Fleesch Pita Gefligel   | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                             | Schwéngsgyros                                       |
| Fleeschzalot  | Medaillon vum Filet vun der                                  | Schwéngshieren                                      |
| Foie gras ballotin (150g)   | Hirschkou  | Schwéngskotelett fir ze grillen                     |
| Fondue Junior (2 Persounen)   | Mediterranem Gratin  | Schwéngskoteletten vum Filet a vun<br>der Héichrëpp |
| Fondue Junior (4 Persounen)   | Menu Dinde-brot mat Fine<br>champagne-Zooss                  | Schwéngskoteletten vum Hals                         |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisen<br>(±400g)                            | Menu Kallefsbrot orloff am Deeg,<br>Champignonszooss         | Schwéngsliewer                                      |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2<br>Persounen)                   | Mettwurst  | Schwéngsmedaillon marinéiert                        |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4                                 | Mignonette vun den Alpen                                     | Schwéngsmignonen Moutardini                         |
|   | Mimolette affinage tunnel                                    | Schwéngsragout                                      |
|   | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet                               | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                    |
|   |  | Schwéngsschnitzels                                  |
|   |  | Schwéngszong  |
|   |  | Séiss-sauere Poulet                                 |

|   |  |  |
|---|--|--|
| Persounen)  | junior)  | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten a Chiconen (900g)                   |
| Fourme de Montbrison                                | Mini Ardenner Bull   |  |
| Fräsch Caille (190 g)                               | Mini Ardenner Fondue-Spiiss  | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :   |
| Fräsch Dinde  | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss   | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g)  |
| Fräsch Héiss  | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                                       |  |
| Fräsch Intenhämmchen                                | Mini Brochetten Gefligel   | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a kleng geschniddelem Geméis          |
| Fräsch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini brochetten Lamm<br>Mini Brochetten Schwäin                            | Spare-Ribs "Piri-Piri"   |
| Frösche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini Brochetten Spëck  | Spätzel  |
| Frösche Speck                                       | Mini chipolata (Schwein/Rand)  | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                  |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini giel Bull (fondue junior)   | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet  |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                      | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)  | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart                                    |
| Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren            | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)<br>Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Spiiss mat Intefilet   |
| Gäns  | Mini Junior Fondue-Spiiss  | Spiiss mat marinéiertem Saumon   |
| Ganz Réihämmchen (mat Schank)                       | Mini Junior Gourmet-Spiiss   | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                 |
| Ganzen Hues   | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                                       | Aart   |
| Gantz Kanéngchen                                    | Mini orange Bull   | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                       |
| Gaperon Fermier                                     | Mini Partybox  | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur  |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss  | Steak 1ten Choix   |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini Riesling Tourte (±140g)   | Steak Hawaii   |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini-Paté an der Kuuscht Natur   | Steak Orloff ((Schwein/Rand)   |
| Gefëllt Courgette                                   | Minibrochetten vum Kallef  | Steak pelé II  |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Minibrochetten vum Päerd<br>Minibrochetten vum Rand                        | Steegrill (4 Persounen)<br>Steegrill Fir (2 Persounen)                   |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)              | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht<br>Mont d'Or (450g)                | Steegrill marinéiert (2 Persounen)<br>Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Gefëllte Carré                                      | Morbier  | Steengrill Picanha (2 Persounen)   |
| Gefëllte Champignon                                 | Mothais sur feuille (200 g)  | Steengrill Picanha (4 Persounen)   |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Mozzarella bufala  | Strëmpelen vum Schnuddelhong   |
| Gefëllte Chapon ouni Schank                         | Muschelkalk Raclette an Tranchen   | Tartiflette (±750g)  |
| Gefëllte Gromperen                                  | Nuddelen mat Scampi  | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)                                    |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Ochsenmaulzalot<br>Ochseschwanz<br>Eufs valisette 1kg                      | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                    |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Onglet   | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                   |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Oso bucco  | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                   |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Ovalie cendrée (150g)<br>Paella  | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                   |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Päerdsragout   | Tierkei Fleesch fir Pierrade   |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                                   | Tomat mat Thon (140g)  |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                                   | Tomatenzalot   |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer                        |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pak fir de Wok Gefligel  | Tomme de Chartreuse "fermière"   |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Pak fir de Wok Scampi  | Torche kebab poulet  |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pak fir de Wok Schwéng   | Toskaneschen Hamburger   |
| Gefëllte Poulet                                     | Paleron (Stéck vun der Schëller)   | Tournedoe mat Foie Gras  |
| Gefligel Häerz                                      | Panéiert Escalope vum Gefligelbrochetten marinéiert                        | Traipen  |
| Gefligelbrochetten natur                            | Schnuddelhong  | Traiteurzooss  |
| Gefligelgyros                                       | Panéiert Kallefsschnitzelen  | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert                           |
| Gefligelliewer                                      | Paréiert Rëndsnieren   | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill                     |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Pärelhông "Label rouge"  | Tranche vum Schwéngsbeen   |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch (Schwein/Rand)      | Pärelhông (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt                 |  |
| Gehacktes Baueren                                   |  |  |

|                                      |                                       |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gehacktes Kallef                     | Paschteitchen Fëllung                 | Trio Plancha (2-3 Persounen)          |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Paschteitercher                       | Trio Plancha (4-5 Persounen)          |
| Gehacktes Schwein                    | Pastéitchen (220g)                    | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |
| Gekacht Héiss                        | Pâté à l'ancienne                     | Ultra koli (4,7kg)                    |
| Gekachte gereecherte Judd            | Paté an der Kuuscht                   | Verschidden Feinschmecker             |
| Gekachte gereecherte Kasseler        | Pati extra kremesch                   | Spezialitéiten (4 Persounen)          |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Pati vum Chef                         | Verschidden Feinschmecker             |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Peffersteak                           | Spezialitéiten (2 Persounen)          |
| Gelli vun der zong                   | Pefferzooss (190gr)                   | Viennoise mat gereechertem Speck      |
| Geméismacedoine                      | Pekinger Nuddelen                     | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet  |
| Gemëschten                           | Petit Gaugry (70g)                    | Vullenascht (Schwein/Rand)            |
| Brochetten(Schwéng/Rënd)             | Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay)     | Wäiss Wierschtercher vu Léck          |
| Gereecherte Speck                    | Picanha-Spiiss                        | Weinsaucisse                          |
| Gereechert Fierkelsham               | Piisch mat Thon                       | Wiener Schnitzel                      |
| Gereechert Raclette                  | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Wierschtercher                        |
| Gereecherte fette Speck              | Schank                                | Wierschtercher esou wéi se sinn       |
| Gereezte Schwéngsfeescht             | Pita Fleisch                          | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Knusperstéck                         | Pita Zooss (250 g)                    | Wierschtercher Schwein/Kallef         |
| Gerullte Speck                       | Plancha (2 Persounen)                 | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Gesolperte Judd ouni Schank          |                                       | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleisch   |
| Gesolpertes                          |                                       | Zalot Exotique                        |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label     |                                       | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
| Rouge                                |                                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis  |
| Gigot vum lamm                       |                                       | Zalot mat Thon                        |
| Grand cru de la Bathie               |                                       | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot           |
| Gratinéierte Chicon (300g)           |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis          |
| Grillburger Rëndfleisch              |                                       | Ziwwi vum Réi                         |
| Grompere fir an der Pan ze broden    |                                       | Zong mat Madeireszooss                |
| Gromperecroquetten (15 st)           |                                       | Zooss Bolognaise                      |
| Gromperegratin                       |                                       | Zooss fine champagne (250g)           |
|                                      |                                       | Zoossiss "Bier"                       |
|                                      |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)               |
|                                      |                                       | Zoossiss Baueren                      |
|                                      |                                       | Zoossiss Chipolata                    |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                      |