



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                               |                                    |                                                       |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Américain als Carpaccio                       | Gyros Burger                       | Plancha (4 Persounen)                                 |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank             | Hallef Poulet Churrasco marinéiert | Plateau aus dem Norden                                |
| Äppel mat Airellen (±300g)                    | (±400g)                            | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)          |
| Äppelpaté                                     | Halskotelett fir ze grillen        | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Ardenner Bifdeck                              | Halsstëck vum Schof                | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Scheif                               | Ham aus Italien                    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Wurscht                              | Hamburger vum Poulet               | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten        | Hamburger-Pak Geflügel             | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen            |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges     | Hamburger-Pak Rand                 | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen          |
| Bacon                                         | Hamburgerbréitchen (200 g)         | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand)                    | Hammelrumsteck marinéiert          | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                      | Knuewelek                          | Plateau Raclette-Trio (450g)                          |
| Bärlauch-Pâté                                 | Hämmelspavé nature                 | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Bauerengelli                                  | Hämmelsragout                      | Poivron doux farci (220g)                             |
| Bauerentommette mat Blumen                    | Hämmelsspiisser Royal              | Portozoos (250g)                                      |
| Béarnaise Zooss (175gr)                       | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Poulet "Peking"                                       |
| Bergkase                                      | Haushaltkoli (±5kg)                | Poulet blanc                                          |
| Bierknacker                                   | Hausmaacher Biwwelamoud            | Poulet churasco                                       |
| Bifana Geflügel                               | Hausmaacher Schwéngsbrot           | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bifana Schwaïn                                | Héiss vu Rëndfleesch               | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bifdeck mat Kéis                              | Héngerfleesch fir de Wok           | Poulet mat Curry                                      |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Héngerkrapp                        | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdecker mat Moschter                        | Hierkefilete mat Ram (900g)        | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                        |
| Biren am Sirop (±280g)                        | Hirschkoufilet                     | Pouletsfilet                                          |
| Bouygnette (150 g)                            | Hueseréck                          | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Brëschten fir ze grillen                      | Huesestrempele                     | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                   | Hunn                               | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)    | Hunneg mat Trüff                   | Pouletsfilet                                          |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert          | Int                                | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Brochetten Duo                                | Italienische Steak                 | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brochetten Hawai                              | Jagdwurst                          | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Brochetten mini-Bouletten                     | Jambon à l'Os artisanal            | Pouletsfilet                                          |
| Brochetten Trio                               | Jesus-Zoossiss                     | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen              | Jonk Dauf                          | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brochetten vum Chef                           | Jonken Hunn                        | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Broschtfilet vun der Int                      | Joue de bœuf                       | Pouletsfilet                                          |
|                                               | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pouletsfilet                                          |
|                                               | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pouletsfilet                                          |
|                                               | Jurassienne                        | Pouletsfilet                                          |

|                                                |                                                                   |                                                      |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Brot no ardenner Art a wéis                    | Kachfleisch mat der Schank                                        | Pouletsroulade                                       |
| Brot vum Hämmelsigot ouni Schank               | Kachfleisch ouni Schank                                           | Pouletsroulade op Italienesch Aart                   |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank           | Kallefffleisch 1. Wiel fir um Steen                               | Pouletszalot Andalouse                               |
| Brot vun Hämmche vu Wëllem Fierkel             | Kallefffleisch fir Fondue                                         | Pouletszooss fir op de Grill                         |
| Brun de noix                                   | Kallefs-Chipolata                                                 | PPecorino Moliterno mat Trüffel                      |
| Bûchette du Basilou (150g)                     | Kallefsblanquette Mat Schanken                                    | Pure Filet vum Kallef                                |
| Bûchette mat Kéis                              | Kallefsbrochette Natur                                            | Pure Filet vum Päerd                                 |
| Bullet am Schwéngsnetz                         | Kallefsbrot a -Medaillon                                          | Pure Rëndsfilet                                      |
| Bulletten Tomatenzooss                         | Kallefsbrot Orloff                                                | Quetschekeis (220g)                                  |
| Burger aus rengem Rëndfleisch aus der Regioun  | Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen) | Raclette fir 2 Persounen<br>Raclette fir 4 Persounen |
| Burger Wok                                     |                                                                   | Rëndfleisch aus der Bourgogne mat                    |
| Burratina                                      | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen)          | Roude Wäin                                           |
| Camembert aus der Normandie (±250g)            | Kallefsfouss                                                      | Rëndsbrochetten marinéiert                           |
| Camembert di bufala (300g)                     | Kallefsgeschnetzeltes                                             | Rëndsbrochetten natur                                |
| Cassollette vu Scampi (160g)                   | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale                             | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun                |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)           | Kallefshamburger                                                  | Rëndsfilet fir Steegrill                             |
| Champignon Zooss (190gr)                       | Kallefshieren (250g)                                              | Rëndsgulasch aus der Regioun                         |
| Chapon blanc fermier Alsace                    | Kallefskoteletten                                                 | Rëndsgulash                                          |
| Chateaubriand                                  | Kallefsliewer                                                     | Rëndslewer                                           |
| Chicken crusties                               | Kallefsragout                                                     | Rëndsrëpp mat Schank                                 |
| Chicken kids                                   | Kallefsrulladen mat Geméis                                        | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                         |
| Chicons mat Speck                              | Kallefszong                                                       | Rëndsspiess aus der Regioun                          |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)               | Kanéngchenshämmercher                                             | Rëndszong                                            |
| Chorizo                                        | Kanéngerchesréck                                                  | Renge Filet aus der Regioun                          |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                      | Kebab Party mat Geméis                                            | Renge Rëndsfilet                                     |
| Comté 18 Méint Affinage                        | Kebab party Poulet ouni Geméis                                    | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen)      |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHE MAT SICHUANPEFFER | Kéisplatto fir nom lessen (2 Persounen)                           | Rëppercher Natur                                     |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling           | Kéiswirschtchen                                                   | Rieslingspasteitchen                                 |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                     | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)                              | Rind in Waldpilzsose                                 |
| Cordon bleu Hawäi                              | Klassesch Ham                                                     | Rio burger                                           |
| Cordon bleu vu Poulet                          | Knusperege frësche Poulet                                         | Roastbeef 1ten Choix                                 |
| Côte à l'Os aus Rëndfleisch vum Terroir        | Koli vu Pita Gefligel                                             | Roastbeef II                                         |
| Côte à l'Os vum Schwäin                        | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                                  | Roastbeef1ten Choix gewierzt                         |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert             | Koli vu Pita Schwäin                                              | Robiola di Langa 3 laits                             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                  | Kotelett Dijonnaise                                               | Rôti Judd sans os moutardini                         |
| Degustatiounsplateau (240g)                    | Koteletten "Ardennais"                                            | Rouladë mat Ham a Geméis                             |
| Délice de Saint Cyr (200g)                     | Kranz von Schweinekoteletts                                       | Geméismacedoine (170 g)                              |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss              | Kranz vu Schofffleisch                                            | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)                   |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                     | Kuddelfleck                                                       | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)              |
| Dindefilet fir Fondue                          | Lamm Fleisch fir pierrade                                         | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun                    |
| Dindefilet op Ardenner Aart                    | Lamm gehackt                                                      | Dijon                                                |
| Duo Plateau (2 Persounen)                      | Lammbrochetten marinéiert                                         | Rullade vun Ham                                      |
| Duo Plateau (4 Persounen)                      | Lammkoteletten                                                    | Rumsteak aus der Regioun                             |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)      | Lammkoteletten fir ze Grillen                                     | Rumsteakbrot                                         |
| Echte Cordon bleu aus Kallefffleisch           | Lammscheller ouni Schank                                          | Rumsteak                                             |
| Emmental aus de Grotten                        | Lammsteak vum gigot mat Schank                                    | Saint-Felicien (150 g)                               |
| Ënnen-Confit natur                             | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                                   | Salami mat Pfeffer                                   |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                     | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                               | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)                    |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                | Ländlecht Rëppstéck                                               | Salami ouni Knuewelek                                |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur              | Lasagne (±400g)                                                   | Salami vum Schnuddelhong                             |
| Entrecôte                                      | Lasagne bolognaise (vrac)                                         | Salsa-Spiess                                         |
| Entrecôte aus der Regioun                      | Leidelenger                                                       | Sandwich Zalot                                       |
|                                                | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½                                       | Sauce à l'ail (140g)                                 |

|                                                                    |                                                           |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                          | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½                            | Sauce andalouse (140 g)                                                 |
| Fasanepaté                                                         | Lëtzebuerger Bauerenzooss                                 | Sauce cocktail (140 g)                                                  |
| Faux Filet                                                         | Letzebuerger Grillwurst                                   | Sauce tartare (140g)                                                    |
| Faux Filet aus der Regioun                                         | Lëtzebuerger Hâm                                          | Saumonszalot                                                            |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                               | Lëtzebuergesch Brochetten                                 | Savoyard aus Kalleffleesch                                              |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                                    | Lëtzebuergesch Salami                                     | Scampizalot                                                             |
| Feierstengszalot                                                   | Lewescht vum Pouletsstempel natur                         | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)                             |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                                     | Lingot Saint-Nicolas                                      | Schëller vum Lämmchen mat Schank                                        |
| Festdagspaté mat Ënnen-Confit                                      | Lyoner                                                    | Schinkenwurst                                                           |
| Festdagzalot                                                       | Mailänder Rolle                                           | Schmul mat Menthe                                                       |
| (Scampien/Kriibsefleesch)                                          | Mammenhong                                                | Schnitzel vum Schnuddelhong                                             |
| Fierkelsbrëschtchen                                                | Marcassinpaté mat preiselbeeren                           | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert                                  |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marcassinsragoût                                          | Schnuddelhongsfilet Orloff                                              |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Marinéiert Côte à l'os Rend                               | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                            |
| Fierkelskoteletten                                                 | Marinéiert Entrecôte                                      | Schwäizer Raclette an Tranchen                                          |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                      | Marinéiert Kallefsbrochette                               | Schweitzer Steaks                                                       |
| Fierkelsschëller                                                   | Marinéiert Kallefskotelett                                | Schwéngfleesch fir Fondue                                               |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                             | Marinéiert leweschter vum Pouletsstrëmpele                | Schwéngsbake                                                            |
| Filet américain natur                                              | Marinéiert Pouletsstrëmpele                               | Schwéngsbrochetten marinéiert                                           |
| Filet américain nature aus der Regioun                             | Marinéiert Rëppercher                                     | Schwéngsbrochetten natur                                                |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                           | Marinéiert Rumsteake vu Poulet                            | Schwéngsbrot Orloff mit Champignon Zooss                                |
| Filet américain vum Chef                                           | Marinéiert Scampisspiisser                                | Schwéngsbrot vum Karree                                                 |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                    | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsbrot vun der Hâm                                                |
| Filet vum Hämmel                                                   | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen                | Schwéngsbrot vun der Scheller                                           |
| Filet vum jonke Pärelhong                                          | Marinéierte Filetvun der Int                              | Schwéngsbrot Orloff                                                     |
| Filet vum Schnuddelhong                                            | Marinéierte Kallefmedaillon                               | Schwéngsfilet                                                           |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                          | Marinéierte Rëndspavé                                     | Schwéngsfouss                                                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                          | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                       | Schwéngsgyros                                                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                          | Marinéierte Speck                                         | Schwéngshals ouni Schank                                                |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                                     | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                          | Schwéngshieren                                                          |
| Fleesch Pita Geflügel                                              | Medaillon vum Filet vun der Hirschkou                     | Schwéngskotelett fir ze grillen                                         |
| Fleeschzalot                                                       | Mediterranem Gratin                                       | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                        |
| Foie gras ballotin (150g)                                          | Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss                  | Schwéngskoteletten vum Hals                                             |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                        | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss         | Schwéngsliewer                                                          |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                        | Mettwurst                                                 | Schwéngsmedaillon marinéiert                                            |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)                              | Mimolette affinage tunnel                                 | Schwéngsmignonen Moutardini                                             |
| Fondue Ouschtermenü                                                | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                    | Schwéngsnier                                                            |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)                   | Mini Ardenner Bull                                        | Schwéngsouer                                                            |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)                   | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                               | Schwéngsragout                                                          |
| Fourme de Montbrison                                               | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                              | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                        |
| Frësch Caille (190 g)                                              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                      | Schwéngsschnitzels                                                      |
| Frësch Dinde                                                       | Mini Brochetten Geflügel                                  | Schwéngsschwanz                                                         |
| Frësch Héiss                                                       | Mini brochetten Lamm                                      | Schwéngszong                                                            |
| Frësch Intenhämmchen                                               | Mini Brochetten Schwäin                                   | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                                          |
| Frësch Pouletshämmercher                                           | Mini Brochetten Spëck                                     | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)                            | Mini chipolata (Schwein/Rand)                             | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a kleng geschniddenem Geméis         |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                                   | Mini giel Bull (fondue junior)                            | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                  |
|                                                                    | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                       | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                 |
|                                                                    |                                                           | Spiiss Lëtzebuergesch Pouletsfilet                                      |
|                                                                    |                                                           | Spiiss mat Gromperen op Ardenner                                        |

|                                                     |                                                            |                                                      |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Frösche Speck                                       | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Aart                                                 |
| Fröscht Fierkelshämmchen                            | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        | Spiiss mat Intefilet                                 |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                      | Mini Junior Fondue-Spiiss                                  | Spiiss mat marinéiertem Saumon                       |
| Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren            | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                 | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner                  |
| Gäns                                                | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                       | Aart                                                 |
| Ganz Réihähmmchen (mat Schank)                      | Mini orange Bull                                           | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                   |
| Ganzen Hues                                         | Mini Partybox                                              | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                        |
| Ganz Kanéngchen                                     | Mini Paté an der Kuuscht Hieselness                        | Steak 1ten Choix                                     |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini Riesling Tourte (±140g)                               | Steak Hawaii                                         |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini-Paté an der Kuuscht Natur                             | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                         |
| Gebrodene Rosbif                                    | Minibrochetten vum Kallef                                  | Steak pelé II                                        |
| Gefëllt Courgette                                   | Minibrochetten vum Päerd                                   | Steegrill (4 Persounen)                              |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                    | Steegrill Fir (2 Persounen)                          |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)              | Moinke Balls                                               | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                   |
| Gefëllte Carré                                      | Mont d'Or (450g)                                           | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                   |
| Gefëllte Champignon                                 | Morbier                                                    | Steengrill Picanha (2 Persounen)                     |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Mothais sur feuille (200 g)                                | Steengrill Picanha (4 Persounen)                     |
| Gefëllte Chapon ouni Schank                         | Mozzarella bufala                                          | Strëmpelen vum Schnuddelhong                         |
| Gefëllte Gromperen                                  | Muschelkalk Raclette an Tranchen                           | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                 |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Ochseschwanz                                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)               |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Onglet                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)               |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Osso bucco                                                 | Tierkei Fleesch fir Pierrade                         |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Ouschteren Menü barbecue                                   | Tomat mat Thon (140g)                                |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Ouschterpati                                               | Tomatenzalot                                         |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Ovalie cendrée (150g)                                      | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer    |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Paella                                                     | Tomme de Chartreuse "fermière"                       |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Päerdsragout                                               | Torche kebab poulet                                  |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                   | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                   | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefëllte Poulet                                     | Pak fir Choucrouste (± 3,5kg)                              | Traiteurzooss                                        |
| Gefligel Häerz                                      | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefligelbrochetten natur                            | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefligelgyros                                       | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefligelliewer                                      | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Paréiert Rëndsnieren                                       | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Pärelhong "Label rouge"                                    | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                            | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gehacktes Baueren                                   | Paschteichen Fëllung                                       | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gehacktes Kallef                                    | Pastéichen (220g)                                          | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                            | Pâté à l'ancienne                                          | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gehacktes Schwein                                   | Paté an der Kuuscht                                        | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                         | Pati extra kremesch                                        | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Gekachte Schwéngsbrot                               | Pati vum Chef                                              | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gekachten Ënnescht vum Pouletssträmpel              | Peffersteak                                                | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gelli vun der zong                                  | Pefferzooss (190gr)                                        | Weinsaucisse                                         |
| Geméis macedoine                                    | Pekinger Nuddelen                                          | Wiener Schnitzel                                     |
| Gemëschte réit Geméis (400g)                        | Petit Gaugry (70g)                                         | Wierschtercher                                       |
| Gemëschtchen                                        | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wierschtercher esou wéi se sinn                      |
|                                                     | Picanha-Spiiss                                             |                                                      |

|                                      |                                       |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Brochetten(Schwäng/Rënd)             | Piisch mat Thon                       | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gereechert Fierkelsham               | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gereechert Raclette                  | Schank                                | Wierschtercher Schwein/Kallef         |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Pita Fleesch                          | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Knusperstéck                         | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Wurscht Lacaune (±250g)               |
| Gerullte Speck                       | Plancha (2 Persounen)                 | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch   |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label     |                                       | Zalot Exotique                        |
| Rouge                                |                                       | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
| Gigot vum lamm                       |                                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis  |
| Grillburger Rëndfleesch              |                                       | Zalot mat Thon                        |
| Grompere fir an der Pan ze broden    |                                       | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot           |
| Gromperegratin                       |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis          |
| Gromperekichelcher                   |                                       | Ziwwi vum Réi                         |
| Gromperenzalot                       |                                       | Zong mat Madeireszooss                |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     |                                       | Zooss Bolognaise                      |
| Méint                                |                                       | Zooss fine champagne (250g)           |
|                                      |                                       | Zoossiss "Bier"                       |
|                                      |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)               |
|                                      |                                       | Zoossiss Baueren                      |
|                                      |                                       | Zoossiss Chipolata                    |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                      |

Document généré le :20/04/2025 01:30