



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                  |                                            |                                                       |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Plancha (2 Persounen)                                 |
| Américain als Carpaccio                          | Halskotelett fir ze grillen                | Plancha (4 Persounen)                                 |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                | Halsstëck vum Schof                        | Plateau aus dem Norden                                |
| Äppel mat Airellen (±300g)                       | Ham aus Italien                            | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)          |
| Äppelpaté                                        | Hamburger vum Poulet                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hamburger-Pak Geflügel                     | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Scheif                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Wurst                                   | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen          |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten           | Hammelumsteck marinéiert                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges        | Hämmelek                                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen            |
| Bacon                                            | Hämmelspavé nature                         | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hämmelsragout                              | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hämmelsspiisser Royal                      | Plateau Raclette-Trio (450g)                          |
| Bärlauch-Pâté                                    | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Bauerengelli                                     | Haushaltkoli (±5kg)                        | Poivron doux farci (220g)                             |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Portozoos (250g)                                      |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Poulet "Peking"                                       |
| Bergkase                                         | Héiss vu Rëndfleesch                       | Poulet blanc                                          |
| Bierknacker                                      | Héngerkrapp                                | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bifana Geflügel                                  | Hierkefilet mat Ram (900g)                 | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hirschkoufilet                             | Poulet mat Curry                                      |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hueseréck                                  | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdecker mat Moschter                           | Huesestempel                               | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                          |
| Biren am Sirop (±280g)                           | Hunn                                       | Pouletsfilet                                          |
| Bouyguette (150 g)                               | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Brështen fir ze grillen                          | Int                                        | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Italienische Steak                         | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)       | Jagdwurst                                  | Pouletsfilet                                          |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Brochetten Duo                                   | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brochetten Hawai                                 | Jonk Dauf                                  | Pouletsfilet                                          |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Jonken Hunn                                | Pouletsfilet                                          |
| Brochetten Trio                                  | Joue de bœuf                               | Pouletsfilet                                          |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pouletsfilet                                          |
| Brochetten vum Chef                              | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Pouletsfilet                                          |
|                                                  | Jurassienne                                | Pouletsfilet                                          |
|                                                  | Kachfleesch mat der Schank                 | Pouletsfilet                                          |
|                                                  | Kachfleesch ouni Schank                    | Pouletsfilet                                          |

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

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

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

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

Document généré le :20/04/2025 06:30