



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                   |                                    |                                                       |
|---------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Halsstéck vum Schof                | Plancha (2 Persounen)                                 |
| Américain als Carpaccio                           | Ham aus Italien                    | Plancha (4 Persounen)                                 |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 | Hamburger vum Poulet               | Plateau aus dem Norden                                |
| Äppel mat Airellen (±300g)                        | Hamburger-Pak Gefligel             | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)          |
| Äppelpaté                                         | Hamburger-Pak Rand                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Bifdeck                                  | Hamburgerbréitchen (200 g)         | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Ardenner Scheif                                   | Hammelrumsteck marinéiert          | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Ardenner Wurscht                                  | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek  | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom Iessen          |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten            | Hämmelspavé nature                 | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges         | Hämmelsragout                      | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Iessen            |
| Bacon                                             | Hämmelsspiisser Royal              | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Haushaltkoli (±5kg)                | Plateau Raclette-Trio (450g)                          |
| Bärlauch-Pâté                                     | Hausmaacher Biwwelamoud            | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Bauerengelli                                      | Hausmaacher Schwéngsbrot           | Poivron doux farci (220g)                             |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Héiss vu Rëndfleesch               | Portozoos (250g)                                      |
| Béarnaise Zooss (175gr)                           | Héngerfleesch fir de Wok           | Poulet "Peking"                                       |
| Bergkase                                          | Héngerkrapp                        | Poulet blanc                                          |
| Bierknacker                                       | Hierkefilet mat Ram (900g)         | Poulet churasco                                       |
| Bifana Gefligel                                   | Hirschkoufilet                     | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bifana Schwaïn                                    | Hueseréck                          | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Huesestempel                       | Poulet mat Curry                                      |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Hunn                               | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdecker mat Moschter                            | Hunneg mat Trüff                   | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                        |
| Biren am Sirop (±280g)                            | Int                                | Pouletsfilet                                          |
| Bouyguette (150 g)                                | Italienische Steak                 | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Brëschten fir ze grillen                          | Jagdwurst                          | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Jambon à l'Os artisanal            | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)        | Jesús-Zoossiss                     | Pouletsfillécken                                      |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Jonk Dauf                          | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)                  |
| Brochetten Duo                                    | Jonken Hunn                        | Pouletslusche fir Kanner                              |
| Brochetten Hawaii                                 | Joue de bœuf                       | Pouletsroulade                                        |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pouletsroulade op Italienesch Aart                    |
| Brochetten Trio                                   | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pouletszalot Andalouse                                |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Jurassienne                        | PPecorino Moliterno mat Trüffel                       |
| Brochetten vum Chef                               | Kachfleesch mat der Schank         | Pure Filet vum Kallef                                 |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kachfleesch ouni Schank            |                                                       |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen |                                                       |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kalleffleesch fir Fondue           |                                                       |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank              | Kallefs-Chipolata                  |                                                       |
| Brot vun Hämmche vu Wëllem Fierkel                | Kallefsblanquette Mat Schanken     |                                                       |
|                                                   | Kallefsbrochette Natur             |                                                       |
|                                                   | Kallefsbrot a -Medaillon           |                                                       |
|                                                   | Kallefsbrot Orloff                 |                                                       |

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

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

|                                              |                                       |                                      |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| (250g)                                       | Muschelkalk Raclette an Tranchen      | Steengrill Picanha (4 Persounen)     |
| Gefüllte Carré                               | Nuddelen mat Scampi                   | Strämpelen vum Schnuddelhong         |
| Gefüllte Champignon                          | Ochsenmaulzalot                       | Teppanyaki mat Nuddele (2            |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Ochseschwanz                          | Persounen)                           |
| Gefüllte Chapon ouni Schank                  | Onglet                                | Teppanyaki mat Nuddelen (4           |
| Gefüllte Gromperen                           | Osso bucco                            | Persounen)                           |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank   | Ovalie cendrée (150g)                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (2          |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)              | Paella                                | Persounen)                           |
| Gefüllte Poulets-Filet                       | Päerdsragout                          | Teppanyaki ouni Nuddelen (4          |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank       | Pak fir chineesesch Fondue (2         | Persounen)                           |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen             | Pak fir chineesesch Fondue (4         | Tierkei Fleesch fir Pierrade         |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                 | Persounen)                            | Tomat mat Thon (140g)                |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)              | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)          | Tomatenzalot                         |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                  | Pak fir de Wok Gefligel               | Tomme de brebis (Schofskéis) mat     |
| Gefüllten Dindesträmpel                      | Pak fir de Wok Scampi                 | Espelette-Peffer                     |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                 | Pak fir de Wok Schwéng                | Tomme de Chartreuse "fermière"       |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)              | Paleron (Stéck vun der Schëller)      | Torche kebab poulet                  |
| Gefüllte Poulet                              | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong   | Toskaneschen Hamburger               |
| Gefligel Häerz                               | Panéiert Kallefsschnitzelen           | Tournedoe mat Foie Gras              |
| Gefligelbrochetten marinéiert                | Paréiert Rëndsnieren                  | Traiteurzooss                        |
| Gefligelbrochetten natur                     | Pärelhong "Label rouge"               | Tranche gekachten Ham mat BBQ-       |
| Gefligelgyros                                | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,  | Zooss marinéiert                     |
| Gefligelliewer                               | mat Foie gras gefëllt                 | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, |
| Gegrilltes vun Chef                          | Paschteitchen Fëllung                 | fir op de Grill                      |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleisch              | Paschtéitercher                       | Tranche vum Schwéngsbeen             |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                     | Pastéitchen (220g)                    | Trio Plancha (2-3 Persounen)         |
| Gehacktes Baueren                            | Pâté à l'ancienne                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)         |
| Gehacktes Kallef                             | Pâté an der Kuuscht                   | Trio Plancha (6-7 Persounen)         |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                     | Pati extra kremesch                   | Ultra koli (4,7kg)                   |
| Gehacktes Schwein                            | Pati vum Chef                         | Verschidden Feinschmecker            |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                  | Peffersteak                           | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Gekachte Schwéngsbrot                        | Pefferzooss (190gr)                   | Verschidden Feinschmecker            |
| Gelli vun der zong                           | Peking Nuddelen                       | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Geméismacedoine                              | Petit Gaugry (70g)                    | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gemëschten                                   | Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay)     | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Brochetten(Schwéng/Rënd)                     | Picanha-Spiiss                        | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gereechert Fierkelsham                       | Piisch mat Thon                       | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Gereechert Raclette                          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Weinsaucisse                         |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni         | Schank                                | Wiener Schnitzel                     |
| Knusperstéck                                 | Pita Fleisch                          | Wirschtercher                        |
| Gerullte Speck                               | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label             | Pita Zooss (250 g)                    | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Rouge                                        |                                       | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gigot vum lamm                               |                                       | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Grillburger Rëndfleisch                      |                                       | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Grompere fir an der Pan ze broden            |                                       | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleisch  |
| Gromperegratin                               |                                       | Zalot Exotique                       |
| Gromperekichelcher                           |                                       | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gromperenzalot                               |                                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20             |                                       | Zalot mat Thon                       |
| Méint                                        |                                       | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot          |
| Gyros Burger                                 |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert           |                                       | Ziwwi vum Réi                        |
| (±400g)                                      |                                       | Zong mat Madeireszooss               |
| Halskotelett fir ze grillen                  |                                       | Zooss Bolognaise                     |
|                                              |                                       | Zooss fine champagne (250g)          |
|                                              |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
|                                              |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
|                                              |                                       | Zoossiss Baueren                     |
|                                              |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
|                                              |                                       | Zoossiss Merguez                     |

