



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

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

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

|   |  |   |
|---|--|---|
| Emmental aus de Grotten   | Lammsteak vum gigot mat Schank                               | Saint-Nectaire fermier                                      |
| Ënnen-Confit natur  | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                              | Salami mat Pfeffer  |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen  | Ländlechen Hamburger   | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)                           |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                                       | (Schwein/Rand)   | Salami ouni Knuewelek                                       |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                                     | Ländlecht Rëppestéck   | Salami vum Schnuddelhong                                    |
| Entrecôte   | Lasagne (±400g)  | Salsa-Spiiss  |
| Entrecôte aus der Regioun   | Lasagne bolognaise   | Sandwich Zalot  |
| Fäerdeg Kallefsblanquette   | Leidelenger  | Sauce à l'ail (140g)  |
| Familien Koli (± 11,5 kg)   | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½                                  | Sauce andalouse (140 g)                                     |
| Fasanepaté  | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½                               | Sauce cocktail (140 g)                                      |
| Faux Filet  | Lensenzopp (Lëns)  | Sauce tartare (140g)  |
| Faux Filet aus der Regioun  | Lëtzebuenger Bauerenzoossis                                  | Sauermous (500g)  |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                                  | Lëtzebuenger Grillwurst                                      | Saumonszalot  |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                                       | Lëtzebuenger Hâm   | Savoyard aus Kalleffleesch                                  |
| Feierstengszalot  | Lëtzebuergesch Brochetten                                    | Scampizalot   |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen  | Lëtzebuergesch Salami  | Scharf Zooss fir chineesesch Fondue                         |
| Festdagspaté mat Ënnen-Confit   | Lewesch vum Pouletsstempel natur (120g)                      |   |
| Festdagszalot   | Lyoner   | Schëller vum Lämmchen mat Schank                            |
| (Scampien/Kriibsefleesch)   | Mailänder Rolle  | Schinkenwurst   |
| Fierkelsbrëschtchen   | Mammenhong   | Schmalz (500g)  |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg,<br>Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marcassinpaté mat preiselbeeren<br>Marcassinsragoût          | Schmul mat Menthe<br>Schnitzel vum Schnuddelhong            |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                    | Marinéiert Côte à l'os Rend                                  | Schnitzel vum Schnuddelhong                                 |
| Fierkelskoteletten  | Marinéiert Entrecôte   | marinéiert  |
| Fierkelskoteletten marinéiert   | Marinéiert Kallefsbrochette                                  | Schnuddelhongsfilet Orloff                                  |
| Fierkelsschëller  | Marinéiert Kallefskotelett                                   | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN  | Marinéiert leweschter vum Poulets-<br>strëmpele              | Schwäizer Raclette an Tranchen                              |
| Filet américain natur   | Marinéiert Pouletsstrëmpele                                  | Schweitzer Steaks   |
| Filet américain nature aus der<br>Regioun                             | Marinéiert Rëppercher  | Schwéngfleesch fir de Wok<br>Schwéngfleesch fir Fondue      |
| Filet américain préparéiert à<br>l'ancienne                           | Marinéiert Rumsteake vu Poulet<br>Marinéiert Scampien        | Schwéngsbake<br>Schwéngbrochetten marinéiert                |
| Filet américain vum Chef  | Marinéiert Scampisspiisser                                   | Schwéngbrochetten natur                                     |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck<br>a gedréchten Tomaten            | Marinéierte Bifdeck vu beschter<br>Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsbrod Orloff mit<br>Champignon Zooss                 |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                       | Marinéierte Fesch um Steen fir 2<br>Persounen                | Schwéngsbrod vum Karree<br>Schwéngsbrod vun der Hâm         |
| Filet vum Hämmel  | Marinéierte Filetvun der Int                                 | Schwéngsbrod vun der Scheller                               |
| Filet vum Schnuddelhong   | Marinéierte Kallefmedaillon                                  | Schwéngsbrot Orloff   |
| Filet vun des Fierkelshämmchen<br>marinéiert                          | Marinéierte Rëndspavé<br>Marinéierte Saumonspavé op der      | Schwéngsbrot Orloff mat Kéiszooss<br>Schwéngsfilet          |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2<br>Persounen)                          | Haut<br>Marinéierte Speck                                    | Schwéngsfilet mat Moschterzooss<br>Schwéngsgyros            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4<br>Persounen)                          | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                             | Schwéngshieren  |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch  | Medaillon vum Filet vun der                                  | Schwéngskotelett fir ze grillen                             |
| Fleesch Pita Gefligel   | Hirschkou  | Schwéngskoteletten vum Filet a vun<br>der Héichrëpp         |
| Fleeschzalot  | Mediterranem Gratin  | Schwéngskoteletten vum Hals                                 |
| Foie gras ballotin (150g)   | Menu Dinde-brot mat Fine<br>champagne-Zooss                  | Schwéngsliewer  |
| Fondue Junior (2 Persounen)   | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg,<br>Champignonszooss         | Schwéngsmedaillon marinéiert<br>Schwéngsmignonen Moutardini |
| Fondue Junior (4 Persounen)   | Mettwurst  | Schwéngsragout  |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis<br>(±400g)                              | Mignonette vun den Alpen                                     | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                            |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4<br>Persounen)                   | Mimolette affinage tunnel                                    | Schwéngsschnittels  |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2<br>Persounen)                   | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet<br>junior)                    | Schwéngszong  |
|   | Mini Ardenner Bull   | Selwergemaachte Gratin mat<br>Bouletten a Chiconen (900g)   |

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

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