



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

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

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

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

| | | |
|--|--|---|
| Fräsch Caille (190 g) | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior) | Serrano-Ham |
| Fräsch Dinde | Mini Ardenner Bull | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Fräsch Héiss | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Fräsch Pouletshämmercher | Mini Biwwelamoud mat Moschter (400g) | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a kleng geschniddelem Geméis |
| Fräsch selwergemaachte Bouletten (750g) | Mini Brochetten Geflügel | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Frösche Marinéierte Pouletsfilet | Mini brochetten Lamm | Spätzel |
| Fröscht Fierkelshämmerchen | Mini Brochetten Schwaïn | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Frittéierte Fëschfilet (125g) | Mini Brochetten Spëck | Spiiss Lëtz Pouletsfilet |
| Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren | Mini chipolata (p/b) | Spiiss Lëtz Pouletsfilleke fir ze grillen |
| Gäns | Mini giel Bull (fondue junior) | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart |
| Ganz Réihämmerchen (mat Schank) | Mini giele Bifdeck (gourmet junior) | Spiiss mat Intefilet |
| Ganze Lëtz Poulet | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Ganzen Hues | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gantz Kanéngchen | Mini Junior Fondue-Spiiss | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gaperon Fermier | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Mini orange Bifdeck (gourmet junior) | Spiiss vu Päerdsflesch marinéiert |
| Gebroden Bouletten | Mini orange Bull | Spiiss vu Paerdsflesch Natur |
| Gebrodene Rosbif | Mini Partybox | Steak 1ten Choix |
| Gefëllt Courgette | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss | Steak Hawaii |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet | Mini Riesling Tourte (±140g) | Steak Orloff (S/R) |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250 g) | Mini-Paté an der Kuuscht Natur | Steak pelé II |
| Gefëllte Carré | Minibrochetten vum Kallef | Steagrill (4 Persounen) |
| Gefëllte Champignon | Minibrochetten vum Päerd | Steagrill Fir (2 Persounen) |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Minibrochetten vum Rand | Steagrill marinéiert (2 Persounen) |
| Gefëllte Chapon ouni Schank | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steagrill marinéiert (4 Persounen) |
| Gefëllte Gromperen | Mont d'Or (450g) | Steengrill Picanha (2 Persounen) |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Morbier | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| Gefëllte Poivron | Mothais sur feuille (200 g) | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Gefëllte Poulets-Filet | Mozzarella bufala | Tartiflette (±750g) |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Muschelkalk Raclette an Tranchen | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen) |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen | Nuddelen mat Scampi | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet | Ochsenmaulzalot | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen) |
| Gefëllte tomaten | Ochseschwanz | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen) |
| Gefëllten Dinde ouni Schank | Œufs valisette 1kg | Tierkei Flesch fir Pierrade |
| Gefëllten Dindesträmpel | Onglet | Tomat mat Thon (140g) |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen | Osso bucco | Tomatenzalot |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis) | Ovalie cendrée (150g) | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer |
| Gefëllte Poulet | Paella | Tomme de Chartreuse "fermière" |
| Geflügel Häerz | Päerdsragout | Torche kebab poulet |
| Geflügelbrochetten marinéiert | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Toskaneschen Hamburger |
| Geflügelbrochetten natur | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen) | Tournedoe mat Foie Gras |
| Geflügelgyros | Pak fir de Wok Geflügel | Traçou fermier |
| Geflügelliewer | Pak fir de Wok Scampi | Traipen |
| Gegrilltes vun Chef | Pak fir de Wok Schwéng | Traiteurzooss |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndflesch | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gehacktes Baueren | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gehacktes Kallef | Panéiert Kallefsschnitzelen | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Paréiert Rëndsnieren | |
| Gehacktes Schwein | Pärelhong "Label rouge" | |
| | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | |

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gehacktes Schwein/Rand | Paschteitchen Fällung | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gekacht Héiss | Paschteitercher | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gekachte gereecherte Judd | Pastéitchen (220g) | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gekachte gereecherte Kasseler | Pâté à l'ancienne | Ultra koli (4,7kg) |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Paté an der Kuuscht | Verschidden Feinschmecker |
| Gekachte Schwéngsbrot | Pati extra kremesch | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gelli vun der zong | Pati vum Chef | Verschidden Feinschmecker |
| Geméismacedoine | Pawée vun Hämelfleesch PAWEE | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gemëschten | Peffersteak | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Brochetten(Schwéng/Rënd) | Pefferzooss (190gr) | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gereecherte Speck | Pekinger Nuddelen | Vullenascht |
| Gereechert Fierkelsham | Petit Gaugry (70g) | Wäiss Träipe mat mandarines |
| Gereechert Raclette | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gereecherte fette Speck | Picanha-Spiiss | Wäisswurst fir d'Feierdeeg |
| Gereezte Schwéngsfeescht | Piisch mat Thon | Weinsaucisse |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Wëllschwäinziwwi |
| Knusperstéck | Schank | Wiener Schnitzel |
| Gerullte Speck | Pita Fleesch | Wierschtercher |
| Geschmorten Hirsch | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gesolperte Judd ouni Schank | Pita Zooss (250 g) | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gesolpertes | Plancha (2 Persounen) | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label | Plancha (4 Persounen) | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Rouge | | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gigot vum lamm | | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Grand cru de la Bathie | | Zalot Exotique |
| Gratinéierte Chicon (300g) | | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Grillburger Rëndfleesch | | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | Zalot mat Thon |
| Gromperecroquetten (15 st) | | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot |
| Gromperegratin | | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Gromperekichelcher | | Ziwwi vum Réi |
| Gromperenzalot | | Zong mat Madeireszooss |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 | | Zooss Bolognese |
| Méint | | Zooss fine champagne (250g) |
| | | Zoossiss "Bier" |
| | | Zoossiss Baueren |
| | | Zoossiss Chipolata |
| | | Zoossiss Merguez |
| | | Zoossiss Schwein/Rand |