



## 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 mat affinéierte Kéise fir nom Iessen          |
| Ardenner Wurscht                                 | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Iessen            |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten           | Hammelrumsteck marinéiert                  | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges        | Hämmelsgeschnetztes mat Knuewelek          | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Bacon                                            | Hämmelspavé nature                         | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hämmelsragout                              | Plateau Raclette-Trio (450g)                          |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hämmelsspiisser Royal                      | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Bärlauch-Pâté                                    | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Poivron doux farci (220g)                             |
| Bauerengelli                                     | Haushaltkoli (±5kg)                        | Portozoos (250g)                                      |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Poulet "Peking"                                       |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Poulet blanc                                          |
| Bergkase                                         | Héiss vu Rëndfleesch                       | Poulet churasco                                       |
| Bierknacker                                      | Héngerfleesch fir de Wok                   | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bifana Geflügel                                  | Héngerkrapp                                | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bifana Schwaän                                   | Hierkefilete mat Ram (900g)                | Poulet mat Curry                                      |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hirschkoufilet                             | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hueseréck                                  | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht                        |
| Bifdecker mat Moschter                           | Huestrempel                                | Pouletsfilet                                          |
| Biren am Sirop (±280g)                           | Hunn                                       | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Bouyquette (150 g)                               | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brëschten fir ze grillen                         | Int                                        | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Italienische Steak                         | Pouletsfillécken                                      |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)       | Jagdwurst                                  | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)                  |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletslusche fir Kanner                              |
| Brochetten Duo                                   | Jesus-Zoossiss                             | Pouletsroulade                                        |
| Brochetten Hawaii                                | Jonk Dauf                                  | Pouletsroulade op Italienesch Aart                    |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Jonken Hunn                                | Pouletszalot Andalouse                                |
| Brochetten Trio                                  | Joue de bœuf                               | Pouletszoossiss fir op de Grill                       |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | PPecorino Moliterno mat Trüffel                       |
| Brochetten Trio                                  | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Pure Filet vum Kallef                                 |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jurassienne                                |                                                       |
| Brochetten vum Chef                              | Kachfleesch mat der Schank                 |                                                       |
| 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             |                                                       |

|                                               |                                          |                                      |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|
| Brun de noix                                  | Kallefsbrochette Natur                   | Pure Filet vum Päerd                 |
| Bûchette du Basilou (150g)                    | Kallefsbrot a -Medaillon                 | Pure Rëndsfilet                      |
| Bûchette mat Kéis                             | Kallefsbrot Orloff                       | Quetschekeis (220g)                  |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kallefsbrot orloff am Deeg,              | Raclette fir 2 Persounen             |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Champignonszooss (± 2 zu 3               | Raclette fir 4 Persounen             |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Persounen)                               | Rëndfleesch aus der Bourgogne mat    |
| Burger Wok                                    | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 | Roude Wäin                           |
| Burratina                                     | zu 3 Persounen)                          | Rëndsbrochetten marinéiert           |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsfouss                             | Rëndsbrochetten natur                |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefsgeschnetzelt                      | Rënds fleesch fir fondue aus der     |
| Cassolette vu Scampi (160g)                   | Kallefsgeschnetzelt à la provençale      | Regioun                              |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)          | Kallefshamburger                         | Rënds fleesch fir Stee grill         |
| Champignon Zooss (190gr)                      | Kallefshieren (250g)                     | Rëndsgulasch aus der Regioun         |
| Chapon blanc fermier Alsace                   | Kallefskoteletten                        | Rëndsgulash                          |
| Chateaubriand                                 | Kallefsliewer                            | Rëndslewer                           |
| Chicken crusties                              | Kallefsragout                            | Rëndsrepp mat Schank                 |
| Chicken kids                                  | Kallefsrulladen mat Geméis               | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)         |
| Chicons mat Speck                             | Kallefszong                              | Rëndsspiess aus der Regioun          |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)              | Kanéngchenshämmercher                    | Rëndszong                            |
| Chorizo                                       | Kanéngerchesréck                         | Renge Filet aus der Regioun          |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                     | Kebab Party mat Geméis                   | Renge Rëndsfilet                     |
| Comté 18 Méint Affinage                       | Kebab party Poulet ouni Geméis           | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                 | Kéisplatto fir nom Iessen (2             | Persounen)                           |
| MAT SICHUANPEFFER                             | Persounen)                               | Réppercher Natur                     |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling          | Kéiswirschtchen                          | Rieslingspasteitchen                 |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                    | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)     | Rind in Waldpilzsosse                |
| Cordon bleu Hawaï                             | Klassesch Ham                            | Rio burger                           |
| Cordon bleu vu Poulet                         | Knusperege frësch Poulet                 | Roastbeef 1ten Choix                 |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir       | Koli vu Pita Gefligel                    | Roastbeef II                         |
| Côte à l'Os vum Schwäin                       | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis         | Roastbeef1ten Choix gewierzt         |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert            | Kotelett Dijonnaise                      | Robiola di Langa 3 laits             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                 | Koteletten "Ardennais"                   | Rôti Judd sans os moutardini         |
| Degustatiounsplateau (240g)                   | Kranz von Schweinekoteletts              | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine    |
| Délice de Saint Cyr (200g)                    | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch       | (170 g)                              |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss             | Kranz vu Schoffleesch                    | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)   |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                    | Kuddelfleck                              | Rouladen no Ardenner art             |
| Dindefilet fir Fondue                         | Lamm Fleesch fir pierrade                | (Schwein/Rand)                       |
| Dindefilet op Ardenner Aart                   | Lamm gehackt                             | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun    |
| Duo Plateau (2 Persounen)                     | Lammbrochetten marinéiert                | Dijon                                |
| Duo Plateau (4 Persounen)                     | Lammkoteletten                           | Rullade vun Ham                      |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)     | Lammkoteletten fir ze Grillen            | Rumsteak aus der Regioun             |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch           | Lammscheller ouni Schank                 | Rumsteakbrot                         |
| Emmental aus de Grotten                       | Lammsteak vum gigot mat Schank           | Rumsteck                             |
| Ënnen-Confit natur                            | Lammsteaks vum Gigot marinéiert          | Saint-Felicien (150 g)               |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen                    | Ländlechen Hamburger                     | Saint-Nectaire fermier               |
| Ënnescht Réppercher vum Schwäin               | (Schwein/Rand)                           | Salami mat Pfeffer                   |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur             | Ländlecht Réppestéck                     | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)    |
| Entrecôte                                     | Lasagne (±400g)                          | Salami ouni Knuewelek                |
| Entrecôte aus der Regioun                     | Lasagne bolognaise (vrac)                | Salami vum Schnuddelhong             |
| Entrecôte vum Black Angus                     | Leidelenger                              | Salsa-Spiess                         |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                     | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½              | Sandwich Zalot                       |
| Fasanepaté                                    | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½           | Sauce à l'ail (140g)                 |
| Faux Filet                                    | Lëtzebuenger Bauerenzoossis              | Sauce andalouse (140 g)              |
| Faux Filet aus der Regioun                    | Lëtzebuenger Grillwurst                  | Sauce cocktail (140 g)               |
| Faux filet vum Päerd esou wéi se sin          | Lëtzebuenger Hâm                         | Sauce tartare (140g)                 |
| Faux filet vum Päerd marinéiert               | Lëtzebuergesch Brochetten                | Saumonszalot                         |
| Feierstengszalot                              | Lëtzebuergesch Salami                    | Savoyard aus Kalleffleesch           |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                | Lëtzebuergesch Salami                    | Scampizalot                          |
|                                               | Lewescht vum Pouletsstempel natur        | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue |
|                                               | Lingot Saint-Nicolas                     | (120g)                               |
|                                               | Lyoner                                   | Schëller vum Lämmchen mat Schank     |
|                                               | Mailänder Rolle                          | Schinkenwurst                        |

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

|                                                   |                                                            |                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| (Schwein/Rand)                                    | Mothais sur feuille (200 g)                                | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                     |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)            | Mozzarella bufala                                          | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Gefëllte Carré                                    | Muschelkalk Raclette an Tranchen                           | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Gefëllte Champignon                               | Nuddelen mat Scampi                                        | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gefëllte Chapon ouni Schank                       | Onglet                                                     | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gefëllte Gromperen                                | Osso bucco                                                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Ovalie cendrée (150g)                                      | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Paella                                                     | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllte Poulets-Filet                            | Päerdsragout                                               | Tomat mat Thon (140g)                                  |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                   | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                      | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomme de Chartreuse "fermière"                         |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                       | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllten Dinesträmpel                            | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                      | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllte Poulet                                   | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefligel Häerz                                    | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten natur                          | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefligelgyros                                     | Paschtéitercher                                            | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefligelliewer                                    | Pastéitchen (220g)                                         | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gegrilltes vun Chef                               | Pâté à l'ancienne                                          | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Paté an der Kuuscht                                        | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pati extra kremesch                                        | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gehacktes Baueren                                 | Pati vum Chef                                              | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Peffersteak                                                | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gehacktes Schwein                                 | Pefferzooss (190gr)                                        | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Pekinger Nuddelen                                          | Weinsaucisse                                           |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Petit Gaugry (70g)                                         | Wiener Schnitzel                                       |
| Gelli vun der zong                                | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wirschtercher                                          |
| Geméismacedoine                                   | Picanha-Spiiss                                             | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Gemëschten                                        | Piisch mat Thon                                            | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Brochetten(Schwéng/Rënd)                          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gereechert Fierkelsham                            | Pita Fleesch                                               | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gereechert Raclette                               | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Pita Zooss (250 g)                                         | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gerullte Speck                                    |                                                            | Zalot Exotique                                         |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label Rouge            |                                                            | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Gigot vum lamm                                    |                                                            | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Grillburger Rëndfleesch                           |                                                            | Zalot mat Thon                                         |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |                                                            | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot                            |
| Gromperegratin                                    |                                                            | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Gromperekichelcher                                |                                                            | Ziwwi vum Réi                                          |
| Gromperenzalot                                    |                                                            | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint            |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
| Gyros Burger                                      |                                                            | Zooss fine champagne (250g)                            |
|                                                   |                                                            | Zoossiss "Bier"                                        |
|                                                   |                                                            | Zoossiss (Schwein/Rand)                                |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Baueren                                       |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Chipolata                                     |

