



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

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

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

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

