



## 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) | Gyros Burger                               | Pita Zooss (250 g)                                    |
| Américain als Carpaccio                           | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Plancha (2 Persounen)                                 |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 | Halskotelett fir ze grillen                | Plancha (4 Persounen)                                 |
| Äppel mat Airellen (±300g)                        | Halsstëck vum Schof                        | Plateau aus dem Norden                                |
| Äppelpaté                                         | Ham aus Italien                            | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)          |
| Ardenner Bifdeck                                  | Hamburger vum Poulet                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)      |
| Ardenner Scheif                                   | Hamburger-Pak Gefligel                     | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Ardenner Wurscht                                  | Hamburger-Pak Rand                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'essen             |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten            | Hamburgerbréitchen (200 g)                 | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif        |
| Artisanal Croquettë mat Kéis Vieux Bruges         | Hammelrumsteck marinéiert                  | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom essen           |
| Bacon                                             | Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek          | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hämmelspavé nature                         | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hämmelsragout                              | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                |
| Bärlauch-Pâté                                     | Hämmelsspiisser Royal                      | Portozoos (250g)                                      |
| Bauerengelli                                      | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Poulet "Peking"                                       |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Haushaltkoli (±5kg)                        | Poulet blanc                                          |
| Béarnaise Zooss (175gr)                           | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Poulet churasco                                       |
| Bergkase                                          | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bierknacker                                       | Héiss vu Rëndfleesch                       | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bifana Gefligel                                   | Héngerfleesch fir de Wok                   | Poulet mat Curry                                      |
| Bifana Schwaïn                                    | Héngerkrapp                                | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Hierkefilet mat Ram (900g)                 | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                          |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Hirschkoufilet                             | Pouletsfilet                                          |
| Bifdecker mat Moschter                            | Hueseréck                                  | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Biren am Sirop (±280g)                            | Huestrempel                                | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Bouygnette (150 g)                                | Hunn                                       | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Brëschten fir ze grillen                          | Hunneg mat Trüff                           | Pouletsfillecken                                      |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Int                                        | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)                  |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)        | Italienische Steak                         | Pouletslusche fir Kanner                              |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Jagdwurst                                  | Pouletsroulade                                        |
| Brochetten Duo                                    | Jambon à l'Os artisanal                    | Pouletsroulade op Italienesch Aart                    |
| Brochetten Hawaii                                 | Jesus-Zoossiss                             | Pouletszalot Andalouse                                |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Jonk Dauf                                  | Pouletszoossiss fir op de Grill                       |
| Brochetten Trio                                   | Jonken Hunn                                | PPecorino Moliterno mat Trüffel                       |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Joue de bœuf                               | Pure Filet vum Kallef                                 |
| Brochetten vum Chef                               | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Pure Filet vum Päerd                                  |
| Broschtfilet vun der Int                          | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         |                                                       |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Jurassienne                                |                                                       |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kachfleesch mat der Schank                 |                                                       |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank              | Kachfleesch ouni Schank                    |                                                       |
| Brot vun Hämmche vu Wëllem Fierkel                | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         |                                                       |
|                                                   | Kalleffleesch fir Fondue                   |                                                       |
|                                                   | Kallefs-Chipolata                          |                                                       |

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

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

|                                                   |                                                            |                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| (Schwein/Rand)                                    | Mothais sur feuille (200 g)                                | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)            | Mozzarella bufala                                          | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Gefëllte Carré                                    | Muschelkalk Raclette an Tranchen                           | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Gefëllte Champignon                               | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Ochsenmaulzalot                                            | 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)                                      | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Paella                                                     | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllte Poulets-Filet                            | Päerdsragout                                               | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                   | Tomme de Chartreuse "fermière"                         |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                      | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                       | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllten Dindesträmpel                           | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                      | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefëllten séiss Paprika (220g)                    | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefëllte Poulet                                   | Pärelhong "Label rouge"                                    | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefligel Häerz                                    | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefligelbrochetten natur                          | Paschtéitercher                                            | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefligelgyros                                     | Pastéitchen (220g)                                         | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefligelliewer                                    | Pâté à l'ancienne                                          | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gegrilltes vun Chef                               | Paté an der Kuuscht                                        | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Pati extra kremesch                                        | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pati vum Chef                                              | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gehacktes Baueren                                 | Peffersteak                                                | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehacktes Kallef                                  | Pefferzooss (190gr)                                        | Weinsaucisse                                           |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Pekinger Nuddelen                                          | Wiener Schnitzel                                       |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Petit Gaugry (70g)                                         | Wierschtercher                                         |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wierschtercher esou wéi se sinn                        |
| Gelli vun der zong                                | Picanha-Spiiss                                             | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                   |
| Geméismacedoine                                   | Piisch mat Thon                                            | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                  |
| Gemëschten                                        | Pikant Thonszalot                                          | Wierschtercher Schwein/Kallef                          |
| Brochetten(Schwéng/Rënd)                          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gereechert Fierkelsham                            | Pita Fleesch                                               | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gereechert Raclette                               | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Zalot Exotique                                         |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |                                                            | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Gerullte Speck                                    |                                                            | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label Rouge            |                                                            | Zalot mat Thon                                         |
| Gigot vum lamm                                    |                                                            | Zelleri-Wuerzel-Äppel-Zalot                            |
| Grillburger Rëndfleesch                           |                                                            | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |                                                            | Ziwwi vum Réi                                          |
| Gromperegratin                                    |                                                            | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gromperekichelcher                                |                                                            | Zooss Bolognaise                                       |
| Gromperenzalot                                    |                                                            | Zooss fine champagne (250g)                            |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20 Méint            |                                                            | Zoossiss "Bier"                                        |
|                                                   |                                                            | Zoossiss (Schwein/Rand)                                |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Baueren                                       |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Chipolata                                     |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Merguez                                       |

