



## 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) | 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 (2 Persounen)      |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hamburger-Pak Rand                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Ardenner Scheif                                  | Hamburgerbréitche (200 g)          | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)      |
| Ardenner Wurscht                                 | Hammelrumsteck marinéiert          | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom 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 d'Iessen            |
| Bacon                                            | Hämmelsragout                      | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (4 Persounen) |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hämmelsspiisser Royal              | Plateau Raclette Charcuterie Grenailles (2 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            | Portozoos (250g)                                      |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hausmaacher Schwéngsbrot           | Poulet "Peking"                                       |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Héiss vu Rëndfleesch               | Poulet blanc                                          |
| Bergkase                                         | Héngerfleesch fir de Wok           | Poulet churasco                                       |
| Bierknacker                                      | Héngerkrapp                        | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart                |
| Bifana Gefligel                                  | Hierkefilete mat Ram (900g)        | Poulet Fleesch fir Steengrill                         |
| Bifana Schwaïn                                   | Hirschkoufilet                     | Poulet mat Curry                                      |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hueseréck                          | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"                  |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Huesestempel                       | Poulet-Mozzarella-Grillwurst                          |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hunn                               | Pouletsfilet                                          |
| Biren am Sirop (±280g)                           | Hunneg mat Trüff                   | Pouletsfilet fir Fondue                               |
| Bouyguette (150 g)                               | Int                                | Pouletsfilet mat frëschem Geméis                      |
| Brëschten fir ze grillen                         | Italienische Steak                 | Pouletsfilet mat Kraider                              |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Jagdwurst                          | Pouletsflillécken                                     |
| Britt mat chineesesche Champignonen (150g)       | Jambon à l'Os artisanal            | Pouletsflillecken Marinéiert (fresch)                 |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jesus-Zoossiss                     | Pouletslusche fir Kanner                              |
| Brochetten Duo                                   | Jonk Dauf                          | Pouletsroulade                                        |
| Brochetten Hawaii                                | Jonken Hunn                        | Pouletsroulade op Italienesch Aart                    |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Joue de bœuf                       | Pouletszalot Andalouse                                |
| Brochetten Trio                                  | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pouletszoossiss fir op de Grill                       |
| 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         | Pure Filet vum Päerd                                  |
| 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 Rëndsfilet                      |
| Bûchette du Basilou (150g)           | Kallefsbrot orloff am Deeg,              | Quetschekeis (220g)                  |
| Bûchette mat Kéis                    | Champignonszooss (± 2 zu 3               | Raclette fir 2 Persounen             |
| Bullet am Schwéngsnetz               | Persounen)                               | Raclette fir 4 Persounen             |
| Bulletten Tomatenzooss               | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 | Rëndfleeesch aus der Bourgogne mat   |
| Burger aus rengem Rëndfleeesch aus   | zu 3 Persounen)                          | Roude Wäin                           |
| der Regioun                          | Kallefsfouss                             | Rëndsbrochetten marinéiert           |
| Burger Wok                           | Kallefsgeschnetzelt                      | Rëndsbrochetten natur                |
| Burratina                            | Kallefsgeschnetzelt à la provençale      | Rëndsfleeesch fir fondue aus der     |
| Camembert aus der Normandie          | Kallefshamburger                         | Regioun                              |
| (±250g)                              | Kallefshieren (250g)                     | Rëndsfleeesch fir Steeegrill         |
| Camembert di bufala (300g)           | Kallefskoteletten                        | Rëndsgulasch aus der Regioun         |
| Cassolette vu Scampi (160g)          | Kallefsliewer                            | Rëndsgulash                          |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefsragout                            | Rëndslewer                           |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kallefsrulladen mat Geméis               | Rëndsrëpp mat Schank                 |
| Chapon blanc fermier Alsace          | Kallefszong                              | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)         |
| Chateaubriand                        | Kanéngchenshämmercher                    | Rëndsspiess aus der Regioun          |
| Chicken crusties                     | Kanéngerchesréck                         | Rëndszong                            |
| Chicken kids                         | Kebab Party mat Geméis                   | Renge Filet aus der Regioun          |
| Chicons mat Speck                    | Kebab party Poulet ouni Geméis           | Renge Rëndsfilet                     |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kéisplatto fir nom Iessen (2             | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 |
| Chorizo                              | Persounen)                               | Persounen)                           |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Kéiswirschtchen                          | Rëppercher Natur                     |
| Comté 18 Méint Affinage              | Kinnekskuch mat Ham a Kéis (4 Pers.)     | Rieslingspasteitchen                 |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Klassesch Ham                            | Rind in Waldpilzsosse                |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Knusperege frësche Poulet                | Rio burger                           |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Koli vu Pita Gefligel                    | Roastbeef 1ten Choix                 |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis         | Roastbeef II                         |
| Cordon bleu Hawäi                    | Koli vu Pita Schwäin                     | Roastbeef1ten Choix gewierzt         |
| Cordon bleu vu Poulet                | Kotelett Dijonnaise                      | Robiola di Langa 3 laits             |
| Côte à l'Os aus Rëndfleeesch vum     | Koteletten "Ardennais"                   | Rôti Judd sans os moutardini         |
| Terroir                              | Kranz von Schweinekoteletts              | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine    |
| Côte à l'Os vum Schwäin              | Kranz vu marinéiertem Schoffleeesch      | (170 g)                              |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Kranz vu Schoffleeesch                   | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)   |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Kuddelfleck                              | Rouladen no Ardenner art             |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lamm Fleeesch fir pierrade               | (Schwein/Rand)                       |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lamm gehackt                             | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun    |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammbrochetten marinéiert                | Dijon                                |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammkoteletten                           | Rullade vun Ham                      |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammkoteletten fir ze Grillen            | Rumsteak aus der Regioun             |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Lammscheller ouni Schank                 | Rumsteakbrot                         |
| Duo Plateau (2 Persounen)            | Lammsteak vum gigot mat Schank           | Rumsteck                             |
| Duo Plateau (4 Persounen)            | Lammsteaks vum Gigot marinéiert          | Saint-Felicien (150 g)               |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue   | Ländlechen Hamburger                     | Saint-Nectaire fermier               |
| (120g)                               | (Schwein/Rand)                           | Salami mat Pfeffer                   |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleeesch | Ländlecht Rëppestéck                     | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)    |
| Emmental aus de Grotten              | Lasagne (±400g)                          | Salami ouni Knuewelek                |
| Ënnen-Confit natur                   | Lasagne bolognaise (vrac)                | Salami vum Schnuddelhong             |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen           | Leidelenger                              | Salsa-Spiess                         |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½              | Sandwich Zalot                       |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Leif Schwäizer Kéis 1/4 oder ½           | Sauce à l'ail (140g)                 |
| Entrecôte                            | Lëtzebuurger Bauerenzoossis              | Sauce andalouse (140 g)              |
| Entrecôte aus der Regioun            | Letzebuurger Grillwurst                  | Sauce cocktail (140 g)               |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuurger Hâm                         | Sauce tartare (140g)                 |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lëtzebuergesch Brochetten                | Saumonszalot                         |
| Fasanepaté                           | Lëtzebuergesch Salami                    | Savoyard aus Kalleffleeesch          |
| Faux Filet                           | Lewesch vum Pouletsstempel natur         | Scampizalot                          |
| Faux Filet aus der Regioun           | Lingot Saint-Nicolas                     | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lyoner                                   | (120g)                               |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Mailänder Rolle                          | Schëller vum Lämmchen mat Schank     |
| Feierstengszalot                     | Mammenhong                               | Schinkenwurst                        |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marcassinpaté mat preiselbeeren          | Schmul mat Menthe                    |

|                                                                       |                                                              |                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Festdagspaté mat Ënnen-Confit                                         | Marcassinsragoût                                             | Schnitzel vum Schnuddelhong                                                   |
| Festdagszalot                                                         | Marinéiert Côte à l'os Rend                                  | Schnitzel vum Schnuddelhong                                                   |
| (Scampien/Kriibsefleesch)                                             | Marinéiert Entrecôte                                         | marinéiert                                                                    |
| Fierkelsbrëschtchen                                                   | Marinéiert Kallefsbrochette                                  | Schnuddelhongsfilet Orloff                                                    |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg,<br>Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marinéiert Kallefskotelett                                   | Schwäin Fleesch fir Pierrade                                                  |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                    | Marinéiert leweschter vum Poulets-<br>strëmpele              | Schwäizer Raclette an Tranchen                                                |
| Fierkelskoteletten                                                    | Marinéiert Pouletsstrëmpele                                  | Schweitzer Steaks                                                             |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                         | Marinéiert Rëppercher                                        | Schwéngefleesch fir de Wok                                                    |
| Fierkelsschëller                                                      | Marinéiert Rumsteake vu Poulet                               | Schwéngefleesch fir Fondue                                                    |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                                | Marinéiert Scampien                                          | Schwéngsbake                                                                  |
| Filet américain natur                                                 | Marinéiert Scampisspiisser                                   | Schwéngsbrochetten marinéiert                                                 |
| Filet américain nature aus der<br>Regioun                             | Marinéierte Bifdeck vu beschter<br>Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsbrochetten natur                                                      |
| Filet américain préparéiert à<br>l'ancienne                           | Marinéierte Fesch um Steen fir 2<br>Persounen                | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon<br>Zooss                                   |
| Filet américain vum Chef                                              | Marinéierte Filetvun der Int                                 | Schwéngsbrod vum Karree                                                       |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                       | Marinéierte Kallefmedaillon                                  | Schwéngsbrod vun der Hâm                                                      |
| Filet vum Hämmel                                                      | Marinéierte Rëndspavé                                        | Schwéngsbrod vun der Scheller                                                 |
| Filet vum jonke Pärelhong                                             | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                          | Schwéngsfilet                                                                 |
| Filet vum Schnuddelhong                                               | Marinéierte Speck                                            | Schwéngsfouss                                                                 |
| Filet vun des Fierkelshämmchen<br>marinéiert                          | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                             | Schwéngsgyros                                                                 |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2<br>Persounen)                          | Medaillon vum Filet vun der Hirschkou                        | Schwéngshals ouni Schank                                                      |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4<br>Persounen)                          | Mediterranem Gratin                                          | Schwéngshieren                                                                |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                                        | Menu Dinde-brot mat Fine<br>champagne-Zooss                  | Schwéngskotelett fir ze grillen                                               |
| Fleeschzalot                                                          | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg,<br>Champignonszooss         | Schwéngskoteletten vum Filet a vun<br>der Héichrëpp                           |
| Foie gras ballotin (150g)                                             | Champignonszooss                                             | Schwéngskoteletten vum Hals                                                   |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                           | Mettwurst                                                    | Schwéngsliewer                                                                |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                           | Mimolette affinage tunnel                                    | Schwéngsmedaillon marinéiert                                                  |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis<br>(±400g)                              | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet<br>junior)                    | Schwéngsmignonen Moutardini                                                   |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2<br>Persounen)                   | Mini Ardenner Bull                                           | Schwéngsniere                                                                 |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4<br>Persounen)                   | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                                  | Schwéngsouer                                                                  |
| Fourme de Montbrison                                                  | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                                 | Schwéngsragout                                                                |
| Frësch Caille (190 g)                                                 | Mini Biwwelamoud mat Moschter<br>(300g)                      | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                              |
| Frësch Dinde                                                          | Mini Brochetten Geflügel                                     | Schwéngsschnitzels                                                            |
| Frësch Héiss                                                          | Mini brochetten Lamm                                         | Schwéngsschwanz                                                               |
| Frësch Intenhämmchen                                                  | Mini Brochetten Schwaïn                                      | Schwéngszong                                                                  |
| Frësch Pouletshämmercher                                              | Mini Brochetten Spëck                                        | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                                                |
| Frësch selwergemaachte Bouletten<br>(750g)                            | Mini chipolata (Schwein/Rand)                                | Tartarezooss, Knuewelekszooss,<br>andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560<br>g) |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                                      | Mini giel Bull (fondue junior)                               | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a<br>kleng geschniddelem Geméis            |
| Frësche Speck                                                         | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                          | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                        |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                              | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                          | Spiiss duo (Cabillaud - swaarze<br>Lieu)                                      |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                                        | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                          | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                                                     |
| Galantin vum Marcassin mat<br>Preiselbeeren                           | Mini Junior Fondue-Spiiss                                    | Spiiss mat Gromperen op Ardenner                                              |
| Gäns                                                                  | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                   | Aart                                                                          |
| Ganz Réihämmchen (mat Schank)                                         | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                         | Spiiss mat Intefilet                                                          |
| Ganzen Hues                                                           | Mini orange Bull                                             | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                                |
| Ganzt Kanéngchen                                                      | Mini Partybox                                                | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner                                           |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                                      | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss                          | Aart                                                                          |
| Gebroden Bouletten                                                    | Mini Riesling Tourte (±140g)                                 | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                            |
| Gebrodene Rosbif                                                      | Mini-Paté an der Kuuscht Natur                               | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                                                 |
| Gefëllt Courgette                                                     | Minibrochetten vum Kallef                                    | Steak 1ten Choix                                                              |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet<br>(Schwein/Rand)                | Minibrochetten vum Päerd                                     | Steak Hawai                                                                   |
|                                                                       | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                      | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                                  |
|                                                                       | Mont d'Or (450g)                                             | Steak pelé II                                                                 |
|                                                                       | Morbier                                                      | Steegrill (4 Persounen)                                                       |
|                                                                       | Mothais sur feuille (200 g)                                  | Steegrill Fir (2 Persounen)                                                   |
|                                                                       | Mozzarella bufala                                            | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                            |

|                                                   |                                                            |                                                        |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)            | Muschelkalk Raclette an Tranchen                           | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                     |
| Gefëllte Carré                                    | Nuddelen mat Scampi                                        | Steengrill Picanha (2 Persounen)                       |
| Gefëllte Champignon                               | Ochsenmaulzalot                                            | Steengrill Picanha (4 Persounen)                       |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Ochseschwanz                                               | Strëmpelen vum Schnuddelhong                           |
| Gefëllte Chapon ouni Schank                       | Onglet                                                     | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                   |
| Gefëllte Gromperen                                | Osso bucco                                                 | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                  |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Ovalie cendrée (150g)                                      | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                 |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Paella                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                 |
| Gefëllte Poulets-Filet                            | Päerdsragout                                               | Tierkei Fleesch fir Pierrade                           |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pak fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                   | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pak fir chineesesch Fondue (4 Persounen)                   | Tomatenzalot                                           |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                      | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tomme de Chartreuse "fermière"                         |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                       | Pak fir de Wok Scampi                                      | Torche kebab poulet                                    |
| Gefëllten Dindesträmpel                           | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                      | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Traiteurzooss                                          |
| Gefëllten séiss Paprika (220g)                    | 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                                     | Paschteitercher                                            | 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 Kallef                                  | Peffersteak                                                | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Pefferzooss (190gr)                                        | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehacktes Schwein                                 | Pekinger Nuddelen                                          | Weinsaucisse                                           |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Petit Gaugry (70g)                                         | Wiener Schnitzel                                       |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wirschtercher                                          |
| Gelli vun der zong                                | Picanha-Spiiss                                             | Wirschtercher esou wéi se sinn                         |
| Geméismacedoine                                   | Piisch mat Thon                                            | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                    |
| Gemëschten Brochetten(Schwéng/Rënd)               | Pikant Thonszalot                                          | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                   |
| Gereechert Fierkelsham                            | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wirschtercher Schwein/Kallef                           |
| Gereechert Raclette                               | Pita Fleesch                                               | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                    |
| Gerullte Speck                                    | Pita Zooss (250 g)                                         | 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)                            |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)        |                                                            | Zoossiss "Bier"                                        |
|                                                   |                                                            | Zoossiss (Schwein/Rand)                                |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Baueren                                       |
|                                                   |                                                            | Zoossiss Chipolata                                     |

