



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

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

|                                                                    |                                                           |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Fierkelsbrëschtchen                                                | Marinéiert Entrecôte                                      | Schnitzel vum Schnuddelhong                                             |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marinéiert Kallefsbrochette                               | marinéiert                                                              |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Marinéiert Kallefskotelett                                | Schnuddelhongsfilet Orloff                                              |
| Fierkelskoteletten                                                 | Marinéiert leweschter vum Poulets-strëmpele               | Schwäizer Raclette an Tranchen                                          |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                      | Marinéiert Pouletsstrëmpele                               | Schweitzer Steaks                                                       |
| Fierkelsschëller                                                   | Marinéiert Rëppercher                                     | Schwéngefleesch fir de Wok                                              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                             | Marinéiert Rumsteake vu Poulet                            | Schwéngefleesch fir Fondue                                              |
| Filet américain natur                                              | Marinéiert Scampien                                       | Schwéngsbake                                                            |
| Filet américain nature aus der Regioun                             | Marinéiert Scampisspiisser                                | Schwéngsbrochetten marinéiert                                           |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                           | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsbrochetten natur                                                |
| Filet américain vum Chef                                           | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen                | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss                                |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                    | Marinéierte Filetvun der Int                              | Schwéngsbrod vum Karree                                                 |
| Filet vum Hämmel                                                   | Marinéierte Kallefmedaillon                               | Schwéngsbrod vun der Hâm                                                |
| Filet vum jonke Pärelhong                                          | Marinéierte Rëndspavé                                     | Schwéngsbrod vun der Scheller                                           |
| Filet vum Schnuddelhong                                            | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                       | Schwéngsbrot Orloff                                                     |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                          | Marinéierte Speck                                         | Schwéngsfilet                                                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                          | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                          | Schwéngsfouss                                                           |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)                          | Mediterranem Gratin                                       | Schwéngsgyros                                                           |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                                     | Menu Dinde-brot mat Fine champagne-Zooss                  | Schwéngshals ouni Schank                                                |
| Fleesch Pita Gefligel                                              | Menü Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss         | Schwéngshieren                                                          |
| Foie gras ballotin (150g)                                          | Mettwurst                                                 | Schwéngskotelett fir ze grillen                                         |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                        | Mimolette affinage tunnel                                 | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                        |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                        | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                    | Schwéngskoteletten vum Hals                                             |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisen (±400g)                            | Mini Ardenner Bull                                        | Schwéngsliewer                                                          |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)                   | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                               | Schwéngsmedaillon marinéiert                                            |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)                   | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                              | Schwéngsmignonen Moutardini                                             |
| Fourme de Montbrison                                               | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                      | Schwéngsniere                                                           |
| Frësch Caille (190 g)                                              | Mini Brochetten Gefligel                                  | Schwéngsouer                                                            |
| Frësch Dinde                                                       | Mini brochetten Lamm                                      | Schwéngsragout                                                          |
| Frësch Héiss                                                       | Mini Brochetten Schwäin                                   | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                        |
| Frësch Intenhämmchen                                               | Mini Brochetten Spëck                                     | Schwéngsschnitzels                                                      |
| Frësch Pouletshämmercher                                           | Mini chipolata (Schwein/Rand)                             | Schwéngsschwanz                                                         |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)                            | Mini giel Bull (fondue junior)                            | Schwéngszong                                                            |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                                   | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                       | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                                          |
| Frësche Speck                                                      | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                       | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                           | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                       | Sole-filet, zooss mat Wäissem Wäin a kleng geschniddenem Geméis         |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                                     | Mini Junior Fondue-Spiiss                                 | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                  |
| Galantin vum Marcassin mat Preiselbeeren                           | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                 |
| Gäns                                                               | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                      | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                                               |
| Ganz Réihämmchen (mat Schank)                                      | Mini orange Bull                                          | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart                                   |
| Ganzen Hues                                                        | Mini Partybox                                             | Spiiss mat Intefilet                                                    |
| Ganz Kanéngchen                                                    | Mini Paté an der Kuuscht Hieselnëss                       | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                          |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                                   | Mini Riesling Tourte (±140g)                              | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                |
| Gebroden Bouletten                                                 | Mini-Paté an der Kuuscht Natur                            | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                      |
| Gebrodene Rosbif                                                   | Minibrochetten vum Kallef                                 | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                                           |
| Gefëllt Courgette                                                  | Minibrochetten vum Päerd                                  | Steak 1ten Choix                                                        |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)                | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                   | Steak Hawai                                                             |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)                             | Moink Balls                                               | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                            |
| Gefëllte Carré                                                     | 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)                                      |
|                                                                    | Muschelkalk Raclette an Tranchen                          | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                      |
|                                                                    | Nuddelen mat Scampi                                       | Steengrill Picanha (2 Persounen)                                        |

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

