

| | | |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Bûchette mat Kéis | Kallefsblanquette Mat Schanken | Renge Filet aus der Regioun |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kallefsbrochette Natur | Renge Filet vum Black Angus |
| Bulletten Tomatenzooss | Kallefsbrot a -Medaillon | Rëppercher Natur |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefsbrot Orloff Kallefsfouss | Rieslingspasteitchen (±150g/pc) Rio burger |
| Burger Wok | Kallefsgeschnetzeltes | Ris de veau |
| Burratina | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Roastbeef 1ten Choix |
| Camembert aus der Normandie (±250g) | Kallefshamburger | Roastbeef II |
| Camembert di bufala (300g) | Kallefshieren (250g) | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| Caprice de chevron | Kallefskoteletten | Robiola di Langa 3 laits |
| Champignon Zooss (±190g) | Kallefsliewer | Rôti Judd sans os moutardini |
| Chateaubriand | Kallefsniere (±300g) | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine |
| Chicken kids | Kallefsragout | (±170g) |
| chineesesch Fondue (4 Persounen) | Kallefsrulladen mat Geméis | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g) |
| Chorizo | Kallefszong | Roulade mat Spargel, Eeër, Speck a |
| Comté 18 Méint Affinage | Kanéngchenshämmercher | Cruditéiten |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kanéngerchesréck Kebab Party mat Geméis | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand) |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand) | Kebab party Poulet ouni Geméis | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch | Kéiswirschtchen Klassesch Ham | Rullade vun Ham Rumsteak aus der Regioun |
| Cordon bleu Hawaiï | Knusperege frësche Poulet | Rumsteakbrot |
| Cordon bleu vu Poulet | Knuspreche Filet vum Poulet (±125g) | Rumsteck |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Koli vu Pita Gefligel Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Saint-Felicien (150 g) Salami mat Peffer |
| Côte à l'os Black Angus | Koli vu Pita Schwäin | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami ouni Knuewelek Salami vum Schnuddelhong |
| Couronne du Chef | Kotelett Dijonnaise | Salsa-Spiiss |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Koteletten "Ardennais" | Sandwich Zalot |
| Cru des Fagnes | Kranz von Schweinekoteletts | Sauce à l'ail (140g) |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g) | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch Kranz vu Schoffleesch | Sauce andalouse (140 g) Sauce cocktail (140 g) |
| Degustationsplateau (±240g) | Lamm Fleesch fir pierrade | Sauce tartare (140g) |
| Délice de Saint Cyr (200g) | Lamm gehackt | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Lammbröchetten marinéiert | Scampizalot |
| Dindefilet fir Fondue | Lammkoteletten | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g) | Lammkoteletten fir ze Grillen Lammscheller ouni Schank | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schmul mat Menthe |
| Eeër Meyrishaff (±380g) | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Emmental aus de Grotten | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Ënnen-Confit natur | Ländlecht Rëppestéck | marinéiert |
| Ënescht Rëpp vum Lämmchen | Lasagne (±400g) | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen |
| Ënescht Rëppercher vum Schwäin | Lasagne bolognaise (vrac) | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Ënescht vum Pouletsstempel natur | Le Wavreumont | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Entrecôte | Leidelenger | Schweitzer Steaks |
| Entrecôte aus der Regioun | Letzebuerger Grillwurst | Schwéngfleesch fir de Wok |
| Entrecôte vum Black Angus | Lëtzebuerger Hâm | Schwéngfleesch fir Fondue |
| Familien Koli (± 11,5 kg) | Lëtzebuergesch Bröchetten | Schwéngsbake |
| Faux Filet | Lewesch vum Pouletsstempel natur | Schwéngsbröchetten marinéiert |
| Faux Filet aus der Regioun | Li P'tit Rossê (±180g) | Schwéngsbröchetten natur |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lingot Saint-Nicolas | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Loempia (±200g) | Zooss |
| Feierstengzalot | Lyoner | Schwéngsbrod vum Karree |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Mailänder Rolle | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Fierkelsbrëschtchen | Mammenhong | Schwéngsbrod vun der Scheller |

| | | |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt | Marinéiert Côte à l'os Rend | Schwéngsbrot Orloff |
| Fierkelskoteletten | Marinéiert Entrecôte | Schwéngsfilet |
| Fierkelskoteletten marinéiert | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngsfilet mignon Orloff |
| Fierkelsschëller | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngsfouss |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngsgyros |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g) | strëmpele | Schwéngshals ouni Schank |
| Filet américain mat Tartarenzooss | Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schwéngshieren |
| Filet américain natur | Marinéiert Rëppercher | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Filet américain nature aus der Regioun | Marinéiert Scampien | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Scampisspiisser | Héichrëpp |
| Filet américain vum Chef | Marinéierte Bifdeck vu beschter | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a | Qualitéit aus der Regioun | Schwéngsliewer |
| gedréchentem Tomaten | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 | Schwéngsmedaillon marinéiert |
| Filet vum Hämmel | Persounen | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Filet vum Schnuddelhong | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngsniere |
| Filet vun des Fierkelshämmchen | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsouer |
| marinéiert | Marinéierte Pouletsrumsteak | Schwéngsragout |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 | Marinéierte Rëndspavé | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Persounen) | Marinéierte Saumonspavé op der Haut | Schwéngsschnitzels |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 | Marinéierte Speck | Schwéngsschwanz |
| Persounen) | Marinéierten ardenner Brot | Schwéngszong |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Serrano-Ham |
| Fleesch Pita Gefligel | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Fleeschzalot | Mediterranem Gratin | Tartarezooss, Knuewelekszooss, |
| Foie gras ballotin (150g) | Mettwurst | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 |
| Fondue Junior (2 Persounen) | Mini Ardenner Fondue-Spiiss | g) |
| Fondue Junior (4 Persounen) | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss | Spare-Ribs "Piri-Piri" |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisén | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Spätzel |
| (±400g) | Mini Brochetten Gefligel | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu) |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 | Mini brochetten Lamm | Spiiss Lëtz Pouletsfilet |
| Persounen) | Mini Brochetten Schwäin | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 | Mini Brochetten Spëck | Spiiss mat Intefilet |
| Persounen) | Mini gourmet barbecue (2 Persounen) | Spiiss mat marinéiertem Saumon |
| Fourme de Montbrison | Mini gourmet barbecue (4 Persounen) | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Caille (±190g) | Mini Junior Fondue-Spiiss | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie | Mini Junior Gourmet-Spiiss | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Gras gefüllt (±260g) | Mini Partybox | Steak 1ten Choix |
| Frësch Dinde | Minibrochetten vum Kallef | Steak Hawaii |
| Frësch Héiss | Minibrochetten vum Päerd | Steak Orloff ((Schwein/Rand) |
| Frësch Intenhämmchen | Minibrochetten vum Rand | Steak pelé II |
| Frësch Pouletshämmercher | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill (4 Persounen) |
| Frësch selwergemaachte Bouletten | Morbier | Steegrill Fir (2 Persounen) |
| (±750g) | Mothais sur feuille (200 g) | Steegrill marinéiert (2 Persounen) |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet | Mozzarella bufala | Steegrill marinéiert (4 Persounen) |
| Frësche Speck | Natierleche Bioferme Kéis | Steengrill Picanha (2 Persounen) |
| Fresche weisskeis mat kraider vun der | Nuddelen mat Scampi | Steengrill Picanha (4 Persounen) |
| Bioferme | Nuddelszalot mat thon | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Ochsenmaulzalot | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen) |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g) | Ochseschwanz | Teppanyaki mat Nuddelen (4 |
| Ganz oder hallef | Onglet | Persounen) |
| Ganz Kanéngchen | Osso bucco | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne | Ovalie cendrée (150g) | Persounen) |
| Gebroden Bouletten | Päerdsragout | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 |
| Gebrodene Rosbif | Pak fir de Wok Gefligel | Persounen) |
| Geessekéis mat Hunneg a Spekulus | Pak fir de Wok Scampi | Tierkei Fleesch fir Pierrade |
| Gefüllt Courgette | Pak fir de Wok Schwéng | Tomat mat Thon (±170g) |
| Gefüllt Intestrëmpelen | Pak puere Rëndfleeschburger vum | Tomate cocktail crevettes |

| | | |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Terroir Paleron (Stéck vun der Schëller) | Tomate mat Thon a Cruditéiten Tomatenzalot |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g) | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong Panéiert Kallefsschnitzelen | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer |
| Gefüllte Carré | Paréiert Rëndsnieren | Torche kebab poulet |
| Gefüllte Champignon | Pärelhong "Label rouge" | Toskaneschen Hamburger |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tournedoe mat Foie Gras Traiteurzooss |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand) | Paschteitchen Fëllung | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert |
| Gefüllte Gromperen | Paschtéitercher | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Pastéitchen (±220g) Pâté à l'ancienne | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand) | Pati extra kremesch | Trio Aperio-Küben (±510g) |
| Gefüllte Poulets-Filet | Pati vum Chef | Trio Plancha (2-3 Persounen) |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Peffersteak | Trio Plancha (4-5 Persounen) |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Pefferzooss (±190g) | Trio Plancha (6-7 Persounen) |
| Gefüllte Schnuddelhongfilet | Pekinger Nuddelen | Ultra koli (4,7kg) |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand) | Petit Gaugry (70g) | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllten Dinde ouni Schank | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Gefüllten Dindesträmpel | Picanha-Spiiss | Verschidden Feinschmecker |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Piisch mat Thon | Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Pije mat Thon a Cruditéiten | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g) | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank | Virgekachte Mais um Kolben |
| Gefüllte Poulet | Pita Fleesch | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Pita Koli mat Geméis Schwäin | Vullenascht (Schwein/Rand) |
| Gefligelbrochetten natur | Pita Zooss (250 g) | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gefligelgyros | Pitabroust | Weinsaucisse |
| Gefligelliewer | Plancha (2 Persounen) | Wiener Schnitzel |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Plancha (4 Persounen) | Wierschtercher |
| Gehacktes (Schwein/Rand) | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen) | Wierschtercher esou wéi se sinn |
| Gehacktes Baueren | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen) | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gehacktes Kallef | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Gehacktes Schwäin/Kallef | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) | Wuechtel-Broschett (±125g) |
| Gehacktes Schwein | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen | Zalot Exotique |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g) | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Gekachte Schwéngsbrot | Poulet "Peking" | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| Gelli vun der zong | | Zalot mat Thon |
| Geméis Scheier | | Zalot Ocean Twist |
| Geméismacedoine | | Zavelat ardenner Art a Weis |
| Gemeschten Brochetten(Rënd/Schwéng) | | Zong mat Madeireszooss |
| Gereecherte Speck | | Zooss Bolognaise |
| Gereechert Fierkelsham | | Zoossiss "Bier" |
| Gereecherte fette Speck | | Zoossiss (Schwein/Rand) |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | | Zoossiss Baueren |
| Gerullte Speck | | Zoossiss Chipolata |
| Gigot vum lamm | | Zoossiss Merguez |
| Gourmet-Häz mat Feigen | | |
| Grillburger Rëndfleesch | | |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | |
| Gromperegratin | | |
| Gromperekichelcher | | |
| Gromperenzalot | | |

