

Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert	Kallefshieren (250g)	(Schwein/Rand)
Crispy Burger (Schwäin/ Rand)	Kallefskoteletten	Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon
Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)	Kallefsliewer	Rullade vun Ham
Dinde Orloff mat Champignonszooss	Kallefsniere (±300g)	Rumsteakbrot
Dindefilet fir Fondue	Kallefsragout	Rumsteck
Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)	Kallefsrulladen mat Geméis	Salami mat Pfeffer
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Kallefszong	Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)
Eeër Meyrishaff (±380g)	Kanéngchenshämmercher	Salami ouni Knuewelek
Ēnnescht Rëpp vum Lämmchen	Kanéngerchesréck	Salami vum Schnuddelhong
Ēnnescht Rëppercher vum Schwäin	Kéiswirschtchen	Salsa-Spiiss
Ēnnescht vum Pouletsstempel natur	Knusperege frësche Poulet	Sandwich Zalot
Entrecôte	Koli vu Pita Gefligel	Scampizalot
Entrecôte vum Black Angus	Koli vu Pita Gefligel mat Geméis	Scharf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)
Familien Koli (± 11,5 kg)	Koli vu Pita Schwäin	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Faux Filet	Kotelett Dijonnaise	Schmul mat Menthe
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Koteletten "Ardennais"	Schnitzel vum Schnuddelhong
Faux filet vum Päerd marinéiert	Kranz von Schweinekoteletts	Schnitzel vum Schnuddelhong
Feierstengzalot	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	marinéiert
Fesch um Steen fir 2 Persounen	Kuddelfleck	Schnuddelhongfilet Orloff
Fierkelsbrëschtchen	Lamm Fleesch fir pierrade	Schwäin Fleesch fir Pierrade
Fierkelskoteletten	Lamm gehackt	Schweitzer Steaks
Fierkelskoteletten marinéiert	Lammbrochetten marinéiert	Schwéngfleesch fir de Wok
Fierkelsschëller	Lammkoteletten	Schwéngfleesch fir Fondue
Filet américain natur	Lammkoteletten fir ze Grillen	Schwéngsbake
Filet américain préparéiert à l'ancienne	Lammscheller ouni Schank	Schwéngsbrochetten marinéiert
Filet américain vum Chef	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schwéngsbrochetten natur
Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss
Filet vum Hämmel	Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)	Schwéngsbrod vum Karree
Filet vum Schnuddelhong	Ländlecht Rëppestéck	Schwéngsbrod vun der Hâm
Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert	Lasagne (±400g)	Schwéngsbrod vun der Scheller
Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)	Lasagne bolognaise (vrac)	Schwéngsbrot Orloff
Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)	Leidelenger	Schwéngsfilet
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Lëtzebuenger Hâm	Schwéngsfilet mignon Orloff
Fleesch Pita Gefligel	Lëtzebuergesch Brochetten	Schwéngsfouss
Fleeschzalot	Lewescht vum Pouletsstempel natur	Schwéngsgyros
Fondue Junior (2 Persounen)	Lyoner	Schwéngshals ouni Schank
Fondue Junior (4 Persounen)	Mailänder Rolle	Schwéngshieren
Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)	Mammenhong	Schwéngskotelett fir ze grillen
Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)	Marinéiert Côte à l'os Rend	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp
Frësch Caille (±190g)	Marinéiert Entrecôte	Schwéngskoteletten vum Hals
Frësch Dinde	Marinéiert Kallefsbrochette	Schwéngsliewer
Frësch Héiss	Marinéiert Kallefskotelett	Schwéngsmedaillon marinéiert
Frësch Intenhämmchen	Marinéiert leweschter vum Pouletsstrëmpele	Schwéngsmignonen Moutardini
Frësch Pouletshämmercher	Marinéiert Pouletsstrëmpele	Schwéngsniere
Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)	Marinéiert Rëppercher	Schwéngsouer
Frësche Marinéierte Pouletsfilet	Marinéiert Scampien	Schwéngsragout
Frësche Speck	Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen	Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
Frëscht Fierkelshämmchen	Marinéierte Filetvun der Int	Schwéngsschnitzels
	Marinéierte Kallefmedaillon	Schwéngsschwanz
	Marinéierte Pouletsrumsteak	Schwéngszong
	Marinéierte Rëndspavé	Spätzel
	Marinéierte Saumonspavé op der Haut	Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)
	Marinéierte Speck	Spiiss mat Intefilet
		Spiiss mat marinéiertem Saumon

Frittierte Fëschfilet (±125g)	Marinierten ardenner Brot	Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert
Ganz oder hallef	Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet	Spiiss vu Paerdsfleesch Natur
Ganzt Kanéngchen	Mediterranem Gratin	Steak 1ten Choix
Gebratenen Schinken à l'ancienne	Mettwurst	Steak Hawaii
Gebroden Bouletten	Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Gebrodene Rosbif	Mini Brochetten Gefligel	Steak pelé II
Gefëllt Courgette	Mini brochetten Lamm	Steegrill (4 Persounen)
Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)	Mini Brochetten Schwäin	Steegrill Fir (2 Persounen)
	Mini Brochetten Spëck	Steegrill marinéiert (2 Persounen)
Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)	Mini gourmet barbecue (2 Persounen)	Steegrill marinéiert (4 Persounen)
	Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Steegrill Picanha (2 Persounen)
Gefëllte Carré	Mini Partybox	Steegrill Picanha (4 Persounen)
Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider	Minibrochetten vum Kallef	Strëmpelen vum Schnuddelhong
	Minibrochetten vum Päerd	Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)
Gefëllte chicons (Schwein/Rand)	Minibrochetten vum Rand	Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)
Gefëllte Gromperen	Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht	Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)
Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)	Ochsenmaulzalot	Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)
Gefëllte Poulets-Filet	Ochseschwanz	Tierkei Fleesch fir Pierrade
Gefëllte Pouletsstrëmpelen ouni Schank	Onglet	Tomatenzalot
Gefëllte Réck vun der Kanéngchen	Osso bucco	Toskaneschen Hamburger
Gefëllte Schnuddelhongfilet	Päerdsragout	Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert
Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)	Pak fir de Wok Gefligel	Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill
Gefëllten Dinde ouni Schank	Pak fir de Wok Scampi	Tranche vum Schwéngsbeen
Gefëllten Dindestrëmpel	Pak fir de Wok Schwéng	Trio Plancha (2-3 Persounen)
Gefëllten Kallefsbrëschtchen	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Trio Plancha (4-5 Persounen)
Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)	Panéiert Escalope vum Schnuddelhong	Trio Plancha (6-7 Persounen)
Gefëllten séiss Paprika (±220g)	Panéiert Kallefsschnitzelen	Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen)
Gefëllte Poulet	Paréiert Rëndsnieren	Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen)
Gefligelbrochetten marinéiert	Pärelhong "Label rouge"	Viennoise mat gereechertem Speck
Gefligelbrochetten natur	Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt	Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet
Gefligelgyros	Paschteichen Fëllung	Vullenascht (Schwein/Rand)
Gefligelliewer	Paschteitercher	Wäiss Wirschtercher vu Léck
Gegrilltes vun Chef	Pastéichen (±220g)	Weinsaucisse
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch	Pati extra kremesch	Wiener Schnitzel
Gehacktes (Schwein/Rand)	Pati vum Chef	Wirschtercher
Gehacktes Baueren	Peffersteak	Wirschtercher esou wéi se sinn
Gehacktes Kallef	Pekinger Nuddelen	Wirschtercher mat Kéis fir de Grill
Gehacktes Schwäin/Kallef	Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)	Wirschtercher mat Speck fir de Grill
Gehacktes Schwein	Picanha-Spiiss	Wirschtercher Schwein/Kallef
Gehacktes vum Päerd/Schwäin	Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank	Wuechtel-Broschett (±125g)
Gekachte Mettwurst mat Keis	Pita Fleesch	Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch
Gekachte Schwéngsbrot	Pita Koli mat Geméis Schwäin	Zalot Exotique
Gelli vun der zong	Pita Zooss (250 g)	Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)
Geméismacedoine	Pitabroust	Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gemëschen	Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)	Zalot mat Thon
Brochetten(Rënd/Schwéng)	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)	Zerelat ardenner Art a Weis
Gereecherte Speck	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)	Zong mat Madeireszooss
Gereechert Fierkelsham	Poulet "Peking"	Zooss Bolognaise
Gereecherte fette Speck	Poulet blanc	Zoossiss "Bier"
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck	Poulet churasco	Zoossiss (Schwein/Rand)
Gerullte Speck	Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart	
Gigot vum lamm		
Grillburger Rëndfleesch		
Grompere fir an der Pan ze broden		
Gromperegratin		
Gromperenzalot		

Gyros Burger

Hallef Poulet Churrasco marinéiert
(±400g)

Halskotelett fir ze grillen

Halsstëck vum Schof

Ham aus Italien

Hamburger vum Poulet

Document génér e le :05/05/2026 03:30

Zoossiss Baueren

Zoossiss Chipolata

Zoossiss Merguez