



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

|  |   |  |
|--|---|--|
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Mailänder Rolle                         | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsschëller                         | Mammenhong                              | Schwéngsfilet                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain vum Chef                 | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngshieren                           |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | strëmpele                               | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| gedréchten Tomaten                       | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéiert Rëppercher                   | Héichrëpp                                |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéiert Scampien                     | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngsliewer                           |
| marinéiert                               | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Persounen)                               | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngsniere                            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4           | Persounen                               | Schwéngsouer                             |
| Persounen)                               | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleeschzalot                             | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsschwanz                          |
| Foie gras ballotin (150g)                | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngszong                             |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Marinéierte Speck                       | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Marinéierten ardenner Brot              | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéisén          | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet        | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| (±400g)                                  | Mediterranem Gratin                     | g)                                       |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mettwurst                               | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Persounen)                               | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Spätzel                                  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Persounen)                               | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss mat Intefilet                     |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini Brochetten Schwaïn                 | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Gras gefëllt (±260g)                     | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Dinde                             | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frësch Héiss                             | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Intenhämmchen                     | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Steak Hawai                              |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| (±750g)                                  | Mini Partybox                           | Steak pelé II                            |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Minibrochetten vum Kallef               | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësche Speck                            | Minibrochetten vum Päerd                | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Ganz oder hallef                         | Mont d'Or (450g)                        | Steegrill Picanha (2 Persounen)          |
| Ganzt Kanéngchen                         | Morbier                                 | Steegrill Picanha (4 Persounen)          |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Mothais sur feuille (200 g)             | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Gebroden Bouletten                       | Mozzarella bufala                       | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)    |
| Gebrodene Rosbif                         | Natierleche Bioferme Kéis               | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Gefëllt Courgette                        | Nuddelen mat Scampi                     | Persounen)                               |
| Gefëllt Intestrëmpelen                   | Ochsenmaulzalot                         | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet     | Ochseschwanz                            | Persounen)                               |
| (Schwein/Rand)                           | Onglet                                  | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank          | Osso bucco                              | Persounen)                               |
| (±250g)                                  | Ovalie cendrée (150g)                   | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
| Gefëllte Carré                           | Päerdsragout                            | Tomat mat Thon (±170g)                   |
| Gefëllte Champignon                      | Pak fir de Wok Gefligel                 | Tomatenzalot                             |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek       | Pak fir de Wok Scampi                   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat         |

|   |  |  |
|---|--|--|
| a Kraider   | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Espelette-Peffer                                     |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                   | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Torche kebab poulet                                  |
| Gefüllte Gromperen                                | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Paréiert Rëndsnieren                                       | Traiteurzooss  |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert       |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Paschtéit mat Kéis (160g)                                  | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Paschteitchen Fëllung                                      | Trio Apero-Küben (±510g)                             |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Paschteitercher  | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Pastéitche (±220g)   | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Pâté à l'ancienne  | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Paté mat Parmesan a gedréchten                             | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Tomaten  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Pati extra kremesch  | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Gefüllte Poulet                                   | Pati vum Chef  | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefligel Häerz                                    | Peffersteak  | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Gefligelbrochetten marinéiert                     | Pefferzooss (±190g)  | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Gefligelbrochetten natur                          | Peking Nuddelen  | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Gefligelgyros                                     | Petit Gaugry (70g)   | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gefligelliewer                                    | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gegrilltes vun Chef                               | Picanha-Spiiss   | Weinsaucisse   |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Piisch mat Thon  | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wierschtercher                                       |
| Gehacktes Baueren                                 | Pita Fleesch   | Wierschtercher esou wéi se sinn                      |
| Gehacktes Kallef                                  | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                 |
| Gehacktes Schwein                                 | Pita Zooss (250 g)   | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Pitabroust   | Wierschtercher Schwein/Kallef                        |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Plancha (2 Persounen)                                      | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gekachte Schwéngsbrot                             | Plancha (4 Persounen)                                      | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gelli vun der zong                                | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Zalot Exotique                                       |
| Geméismacedoine                                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Gemëschtchen                                      | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Zalot mat Ham a Spargelen                            |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)                          | Plateau mat affinéierte Kéis fir den                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                 |
| Gereecherte Speck                                 | Aperitif   | Zalot mat Thon                                       |
| Gereechert Fierkelsham                            | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom                       | Zavelat ardenner Art a Weis                          |
| Gereecherte fette Speck                           | lessen   | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom                       | Zooss Bolognaise                                     |
| Gerullte Speck                                    | lessen   | Zooss Moink Balls (±150g)                            |
| Gigot vum lamm                                    | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                  | Zooss "Bier"   |
| Gourmet-Härz mat Feigen                           | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                     | Zooss (Schwein/Rand)                                 |
| Grillburger Rëndfleesch                           |  | Zooss Baueren  |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |  | Zooss Chipolata                                      |
| Gromperegratin                                    |  | Zooss Merguez  |
| Gromperekichelcher                                |  |  |
| Gromperenzalot                                    |  |  |
| Gyros Burger                                      |  |  |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)        |  |  |
| Halskotelett fir ze grillen                       |  |  |