



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : Eist Fleesch

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

Ardenner Scheif	Huesestempel	Rëndsfleesch fir Steegrill
Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun	Joue de bœuf Jurassienne	Rëndsgulasch aus der Regioun
Bifdecker mat Moschter	Kachfleesch mat der Schank	Rëndsgulash
Brochetten vum Chef	Kachfleesch ouni Schank	Rëndsrëpp mat Schank
Brot no ardenner Art a wéis	Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen	Rëndsspiiss aus der Regioun
Brot vum Hämmelegigot ouni Schank	Kalleffleesch fir Fondue	Renge Filet aus der Regioun
Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun	Kallefsblanquette Mat Schanken	Renge Filet vum Black Angus
Chateaubriand	Kallefsbrot a -Medaillon	Renge Rëndsfilet
Cordon bleu Hawaiï	Kallefsbrot Orloff	Wellington, Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen)
Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir	Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)	Rëppercher Natur
Côte à l'os Black Angus	Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen)	Roastbeef 1ten Choix
Côte à l'Os vum Schwäin	Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen)	Roastbeef II
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Kallefsgeschnetzeltes	Roastbeef 1ten Choix gewierzt
Ënnescht Rëpp vum Lämmchen	Kallefsgeschnetzeltes à la provençale	Rôti Judd sans os moutardini
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	Kallefskoteletten	Rumsteak aus der Regioun
Entrecôte	Kallefsragout	Rumsteakbrot
Entrecôte aus der Regioun	Kanéngchenshämmercher	Rumsteck
Entrecôte vum Black Angus	Kanéngerchesréck	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Faux Filet	Kotelett Dijonnaise	Schwäin Fleesch fir Pierrade
Faux Filet aus der Regioun	Koteletten "Ardennais"	Schwéngfleesch fir de Wok
Faux filet black angus	Kranz von Schweinekoteletts	Schwéngfleesch fir Fondue
Faux Filet vum Pärde esou wéi se sin	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Schwéngsbake
Faux filet vum Pärde marinéiert	Kranz vu Schoffleesch	Schwéngsbrod vum Karree
Fierkelsbrëschtchen	Lamm Fleesch fir pierrade	Schwéngsbrod vun der Hâm
Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen)	Lammkoteletten	Schwéngsbrod vun der Scheller
Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt	Lammsheller ouni Schank	Schwéngsbrot Orloff
Fierkelskoteletten	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schwéngsfilet
Fierkelsschëller	Ländlecht Rëppestéck	Schwéngsfouss
Filet américain nature aus der Regioun	Mailänder Rolle	Schwéngsgyros
Filet mignon vum Schwäin Orloff	Ochseschwanz	Schwéngshals ouni Schank
Filet vum Hämmeleg	Onglet	Schwéngskoteletten vum Filet a vum der Héichrëpp
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Osso bucco	Schwéngskoteletten vum Hals
Frësch Héiss	Päerdsragout	Schwéngsmignonen Moutardini
Frësche Speck	Pärd (Stéck vum der Schëller)	Schwéngsouer
Frëscht Fierkelshämmchen	Panéiert Kallefsschnitzelen	Schwéngsragout
Ganz Kanéngchen	Paréiert Rëndsnieren	Schwéngsschnitzels
Gefüllte Carré	Peffersteak	Schwéngsschwanz
Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank	Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)	Schwéngszong
Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)	Picanha-Spiiss	Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert
	Pikante Brot vum der Fierkelsham ouni Schank	Spiiss vu Päerdsfleesch Natur
	Pita Fleesch	Steak 1ten Choix
		Steak pelé II
		Tournedoe mat Foie Gras

Gigot vum lamm	Pure Filet vum Kallef	Tranche vum Schwéngsbeen
Halsstéck vum Schof	Pure Filet vum Päerd	Wiener Schnitzel
Hamburger-Pak Rand	Pure Rëndsfilet	Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch
Hämmelspavé nature	Rëndsbrochetten natur	
Hämmelsragout	Rëndsfleesch fir fondue aus der	
Hausmaacher Schwéngsbrot	Regioun	
Héiss vu Rëndfleesch		

Document généré le :14/06/2025 21:01