



## 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) | Hammelrumsteck marinéiert            | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'essen |
| Américain als Carpaccio                          | Hämmelsgeschnetztes mat Knuewelek    | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)    |
| Ardenner Bifdeck                                 | Hämmelspavé nature                   | Poulet "Peking"                           |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelsragout                        | Poulet blanc                              |
| Ardenner Wurst                                   | Hämmelsspiisser Royal                | Poulet churasco                           |
| Bacon                                            | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag   | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart    |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Haushaltkoli (±5kg)                  | Poulet Fleesch fir Steengrill             |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hausmaacher Biwwelamoud              | Poulet mat Curry                          |
| Bauerengelli                                     | Hausmaacher Schwéngsbrot             | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"      |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Héiss vu Rëndfleesch                 | Poulet-Mozzarella-Grillwurst              |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Héngerfleesch fir de Wok             | Pouletsfilet                              |
| Bergkase                                         | Héngerkrapp                          | Pouletsfilet fir Fondue                   |
| Bierknacker                                      | Hierkefilete mat Ram (±900g)         | Pouletsfilet mat frëschem Geméis          |
| Bifana Gefligel                                  | Huestestempel                        | Pouletsfilet mat Kraider                  |
| Bifana Schwaän                                   | Hunn                                 | Pouletsfilet mat Trüff                    |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hunneg mat Trüff                     | Pouletsfilet marinéiert (fresch)          |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Int                                  | Pouletsfilet fir Kanner                   |
| Bifdecker mat Moschter                           | Italienische Steak                   | Pouletsroulade                            |
| Bouygnette (150 g)                               | Jagdwurst                            | Pouletsroulade op Italienesch Aart        |
| Brëschten fir ze grillen                         | Jambon à l'Os artisanal              | Pouletszalot Andalouse                    |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Jesus-Zoossiss                       | Pouletszoossiss fir op de Grill           |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jonken Hunn                          | PPecorino Moliterno mat Trüffel           |
| Brochetten Duo                                   | Joue de bœuf                         | Pure Filet vum Kallef                     |
| Brochetten Hawaii                                | Junior Feinschmecker (2 Persounen)   | Pure Filet vum Päerd                      |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Junior Feinschmecker (4 Persounen)   | Pure Rëndsfilet                           |
| Brochetten Trio                                  | Jurassienne                          | Quetschekeis (220g)                       |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Kachfleesch mat der Schank           | Raclette fir 2 Persounen                  |
| Brochetten vum Chef                              | Kachfleesch ouni Schank              | Raclette fir 4 Persounen                  |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen   | Rëndsbrochetten marinéiert                |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kalleffleesch fir Fondue             | Rëndsbrochetten natur                     |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kallefs-Chipolata                    | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun   |
| Brun de noix                                     | Kallefsblanquette Mat Schanken       | Rëndsfleesch fir Steegrill                |
| Bûchette du Basilou (150g)                       | Kallefsbrochette Natur               | Rëndsgulasch aus der Regioun              |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefsbrot a -Medaillon             | Rëndsgulash                               |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kallefsbrot Orloff                   | Rëndslewer                                |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kallefsfouss                         | Rëndsrëpp mat Schank                      |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun    | Kallefsfgeschnetztes                 | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)              |
| Burger Wok                                       | Kallefsfgeschnetztes à la provençale | Rëndsspiiss aus der Regioun               |
| Burratina                                        | Kallefshamburger                     | Rëndszong                                 |
| Camembert aus der Normandie (±250g)              | Kallefshieren (250g)                 | Renge Filet aus der Regioun               |
| Camembert di bufala (300g)                       | Kallefskoteletten                    | Renge Filet vum Black Angus               |
|                                                  | Kallefsliewer                        | Rëppercher Natur                          |
|                                                  | Kallefsragout                        |                                           |
|                                                  | Kallefsrulladen mat Geméis           |                                           |

|                                      |                                     |                                    |
|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefszong                         | Rieslingspasteitchen               |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kanéngchenshämmercher               | Rind in Waldpilzsosse              |
| Chateaubriand                        | Kanéngerchesréck                    | Rio burger                         |
| Chicken kids                         | Kebab Party mat Geméis              | Roastbeef 1ten Choix               |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kebab party Poulet ouni Geméis      | Roastbeef II                       |
| Chorizo                              | Kéisplatto fir nom Iessen (2        | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Persounen)                          | Robiola di Langa 3 laits           |
| Comté 18 Méint Affinage              | Kéiswirschtchen                     | Rôti Judd sans os moutardini       |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Klassesch Ham                       | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Knusperege frësche Poulet           | (170 g)                            |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Koli vu Pita Gefligel               | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis    | (±170g)                            |
| Cordon bleu Hawaiï                   | Koli vu Pita Schwäin                | Rouladen no Ardenner art           |
| Cordon bleu vu Poulet                | Kotelett Dijonnaise                 | (Schwein/Rand)                     |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum      | Koteletten "Ardennais"              | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Terroir                              | Kranz von Schweinekoteletts         | Dijon                              |
| Côte à l'os Black Angus              | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch  | Rullade vun Ham                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin              | Kranz vu Schoffleesch               | Rumsteak aus der Regioun           |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Kuddelfleck                         | Rumsteakbrot                       |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Lamm Fleesch fir pierrade           | Rumsteck                           |
| Dauphinois mat Courgetten an         | Lamm gehackt                        | Saint-Felicien (150 g)             |
| Tomaten (±800g)                      | Lammbrochetten marinéiert           | Saint-Nectaire fermier             |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lammkoteletten                      | Salami mat Pfeffer                 |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lammkoteletten fir ze Grillen       | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammscheller ouni Schank            | Salami ouni Knuewelek              |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammsteak vum gigot mat Schank      | Salami vum Schnuddelhong           |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammsteaks vum Gigot marinéiert     | Salsa-Spiiss                       |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Ländlechen Hamburger                | Sandwich Zalot                     |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch  | (Schwein/Rand)                      | Sauce à l'ail (140g)               |
| Eeër Meyrishaff (±380g)              | Ländlecht Rëppestéck                | Sauce andalouse (140 g)            |
| Emmental aus de Grotten              | Lasagne (±400g)                     | Sauce cocktail (140 g)             |
| Ënnen-Confit natur                   | Lasagne bolognaise (vrac)           | Sauce tartare (140g)               |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen           | Le Wavreumont                       | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Leidelenger                         | Scampizalot                        |
| Ënnescht vum Pouletsstrempele natur  | Lëtzebuenger Bauerenzoossis         | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Entrecôte                            | Letzebuenger Grillwurst             | Schinkenwurst                      |
| Entrecôte aus der Regioun            | Lëtzebuenger Hâm                    | Schmul mat Menthe                  |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuergesch Brochetten           | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lëtzebuergesch Salami               | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux Filet                           | Lewescht vum Pouletsstrempele natur | marinéiert                         |
| Faux Filet aus der Regioun           | Lingot Saint-Nicolas                | Schnuddelhongsfilet Orloff         |
| Faux filet black angus               | Lyoner                              | Schwäin Fleesch fir Pierrade       |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Mailänder Rolle                     | Schweitzer Steaks                  |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Mammenhong                          | Schwéngfleesch fir de Wok          |
| Feierstengszalot                     | Marinéiert Côte à l'os Rend         | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marinéiert Entrecôte                | Schwéngsbake                       |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Kallefsbrochette         | Schwéngbrochetten marinéiert       |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt   | Marinéiert Kallefskotelett          | Schwéngbrochetten natur            |
| Fierkelskoteletten                   | Marinéiert leweschter vum Poulets-  | Schwéngsbrot Orloff mit Champignon |
| Fierkelskoteletten marinéiert        | strëmpele                           | Zooss                              |
| Fierkelsschëller                     | Marinéiert Pouletsstrëmpele         | Schwéngsbrot vum Karree            |
| Filet américain natur                | Marinéiert Rëppercher               | Schwéngsbrot vun der Hâm           |
| Filet américain nature aus der       | Marinéiert Rumsteake vu Poulet      | Schwéngsbrot vun der Scheller      |
| Regioun                              | Marinéiert Scampien                 | Schwéngsbrot Orloff                |
| Filet américain préparéiert à        | Marinéiert Scampisspiisser          | Schwéngsfilet                      |
| l'ancienne                           | Marinéierte Bifdeck vu beschter     | Schwéngsfouss                      |
| Filet américain vum Chef             | Qualitéit aus der Regioun           | Schwéngsgyros                      |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff      | Marinéierte Fesch um Steen fir 2    | Schwéngshals ouni Schank           |
| Filet vum Hämmele                    | Persounen                           | Schwéngshieren                     |
| Filet vum Schnuddelhong              | Marinéierte Filetvun der Int        | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
| Filet vun des Fierkelshämmchen       | Marinéierte Kallefmedaillon         | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| marinéiert                           | Marinéierte Rëndspavé               | der Héichrëpp                      |

|                                                     |                                         |                                          |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)           | Marinéierte Speck                       | Schwéngsliewer                           |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                      | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet        | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Fleesch Pita Gefligel                               | Mediterranem Gratin                     | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Fleeschzalot                                        | Menu Dinde-brot mat Fine                | Schwéngsnier                             |
| Foie gras ballotin (150g)                           | champagne-Zooss                         | Schwéngsouer                             |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | Mettwurst                               | Schwéngsragout                           |
| Fondue Junior (4 Persounen)                         | Mimolette affinage tunnel               | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis                       | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet          | Schwéngsschnitzels                       |
| (±400g)                                             | junior)                                 | Schwéngsschwanz                          |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)    | Mini Ardenner Bull                      | Schwéngszong                             |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)    | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fourme de Montbrison                                | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Frësch Caille (±190g)                               | Mini Biwwelamoud mat Moschter           | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch Dinde                                        | (300g)                                  | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Frësch Héiss                                        | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze        |
| Frësch Intenhämmchen                                | Mini brochetten Lamm                    | Lieu)                                    |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss mat Gromperen op Ardenner         |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini chipolata (Schwein/Rand)           | Aart                                     |
| Frësche Speck                                       | Mini giel Bull (fondue junior)          | Spiiss mat Intefilet                     |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Ganz Kanéngchen                                     | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner      |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Aart                                     |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Gefëllt Courgette                                   | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)    | Spiiss du Paerdsfleesch Natur            |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini orange Bull                        | Steak 1ten Choix                         |
| Gefëllte Carré                                      | Mini Partybox                           | Steak Hawai                              |
| Gefëllte Champignon                                 | Mini Riesling Tourte (±140g)            | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Minibrochetten vum Kallef               | Steak pelé II                            |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Minibrochetten vum Päerd                | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Gefëllte Gromperen                                  | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Morbier                                 | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Mothais sur feuille (200 g)             | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Mozzarella bufala                       | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Nuddelen mat Scampi                     | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Ochsenmaulzalot                         | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Ochseschwanz                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)    |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Onglet                                  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)   |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Osso bucco                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)   |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Ovalie cendrée (150g)                   | Thonzalot Piemont                        |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Päerdsragout                            | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)            | Tomat mat Thon (±170g)                   |
| Gefëllte Poulet                                     | Pak fir de Wok Gefligel                 | Tomatenzalot                             |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pak fir de Wok Scampi                   | Tomme de brebis (Schofskéis) mat         |
| Gefligelbrochetten natur                            | Pak fir de Wok Schwéng                  | Espelette-Peffer                         |
| Gefligelgyros                                       | Paleron (Stéck vun der Schëller)        | Tomme de Chartreuse "fermière"           |
| Gefligelliewer                                      | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong     | Torche kebab poulet                      |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Panéiert Kallefsschnitzelen             | Toskaneschen Hamburger                   |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Paréiert Rëndsnieren                    | Tournedoe mat Foie Gras                  |
|                                                     | Pärelhong "Label rouge"                 | Traiteurzooss                            |
|                                                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-           |
|                                                     | mat Foie gras gefëllt                   | Zooss marinéiert                         |
|                                                     | Paschteitchen Fëllung                   | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,     |
|                                                     | Paschteitercher                         | fir op de Grill                          |
|                                                     | Pastéitchen (220g)                      | Tranche vum Schwéngsbeen                 |
|                                                     | Pâté à l'ancienne                       |                                          |
|                                                     | Pati extra kremesch                     |                                          |
|                                                     | Pati vum Chef                           |                                          |
|                                                     | Peffersteak                             |                                          |

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (2-3 Persounen)         |
| Gehacktes Baueren                    | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (4-5 Persounen)         |
| Gehacktes Kallef                     | Petit Gaugry (70g)                    | Trio Plancha (6-7 Persounen)         |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Ultra koli (4,7kg)                   |
| Gehacktes Schwein                    | Picanha-Spiiss                        | Verschidden Feinschmecker            |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Verschidden Feinschmecker            |
| Gelli vun der zong                   | Schank                                | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Geméismacedoine                      | Pita Fleesch                          | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gemëschten                           | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Vinaigrette Gehir Salat              |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Pita Zooss (250 g)                    | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gereechert Fierkelsham               | Pitabrout                             | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plancha (2 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Knusperstéck                         | Plancha (4 Persounen)                 | Weinsaucisse                         |
| Gerullte Speck                       | Plateau aus dem Norden                | Wiener Schnitzel                     |
| Gigot vum lamm                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wirschtercher                        |
| Grillburger Rëndfleesch              | Persounen)                            | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gromperegratin                       | Persounen)                            | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperekichelcher                   | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperenzalot                       | Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Méint                                | lessen                                | Zalot Exotique                       |
| Gyros Burger                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir den | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   | Aperitif                              | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| (±400g)                              |                                       | Zalot mat Thon                       |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zong mat Madeireszooss               |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zooss Bolognaise                     |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss Baueren                     |
| Hamburgerbréitchchen (200 g)         |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                     |