



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

Ardenner Bifdeck	Héiss vu Rëndfleesch	Rëndsbrochetten natur
Ardenner Wurscht	Italienische Steak	Rëndsgulash
Bacon	Jambon à l'Os artisanal	Rëndslewer
Bifdeck mat Kéis	Jonken Hunn	Rëndsrepp mat Schank
Bifdecker mat Moschter	Junior Feinschmecker (4 Persounen)	Rëndsrouladen (Schwein/Rand)
Brëschten fir ze grillen	Kachfleesch mat der Schank	Rëndszong
Brochetten Duo	Kachfleesch ouni Schank	Rëppercher Natur
Brochetten vum Chef	Kallefs-Chipolata	Rind in Waldpilzsosse
Broschtfilet vun der Int	Kallefsblanquette Mat Schanken	Rio burger
Brot no ardenner Art a wéis	Kallefsbrot a -Medaillon	Roastbeef 1ten Choix
Bulletten Tomatenzooss	Kallefsbrot Orloff	Roastbeef II
Chateaubriand	Kallefsgeschnetzeltes	Rôti Judd sans os moutardini
Cordon Bleu (Schwein/Rand)	Kallefskoteletten	Rull vun Dinde no Aart a Weis vun
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Kallefsliewer	Dijon
Ënnescht Répp vum Lämmchen	Kallefsragout	Rumsteakbrot
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	Kanéngchenshämmercher	Rumsteck
Entrecôte	Kanéngerchesréck	Salami mat Pfeffer
Faux Filet	Knusperege frësche Poulet	Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Koli vu Pita Schwäin	Salami ouni Knuewelek
Fierkelskoteletten marinéiert	Kranz vu Schoffleesch	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Filet américain natur	Lamm gehackt	Schmul mat Menthe
Filet vum Hämmel	Lammbrochetten marinéiert	Schnitzel vum Schnuddelhong
Filet vum Schnuddelhong	Lammkoteletten	Schweitzer Steaks
Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert	Lammkoteletten fir ze Grillen	Schwéngsbrochetten marinéiert
Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)	Lammscheller ouni Schank	Schwéngsbrod vum Karree
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schwéngsbrod vun der Hâm
Fleeschzalot	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Schwéngsbrod vun der Scheller
Frësch Caille (±190g)	Ländlecht Rëppstéck	Schwéngsfilet
Frësch Dinde	Lasagne (±400g)	Schwéngsgyros
Frësch Héiss	Marinéiert Pouletsstrëmpele	Schwéngskotelett fir ze grillen
Frësch Pouletshämmercher	Marinéiert Rëppercher	Schwéngskoteletten vum Filet a vun
Frësche Speck	Marinéierte Rëndspavé	der Héichrepp
Ganz Kanéngchen	Marinéierte Speck	Schwéngskoteletten vum Hals
Gebroden Bouletten	Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Schwéngsliewer
Gebrodene Rosbif	Ochseschwanz	Schwéngsniere
Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)	Onglet	Schwéngsragout
Gefëllte Schnuddelhongsfilet	Osso bucco	Schwéngsschnitzels
Gefëllten Dinde ouni Schank	Päerdsragout	Schwéngszong
Gefëllten Kallefsbrëschtchen	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Steak 1ten Choix
Gefligelbrochetten marinéiert	Panéiert Escalope vum Schnuddelhong	Steak Hawai
Gefligelliewer	Panéiert Kallefsschnitzelen	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch	Pärelhong "Label rouge"	Steak pelé II
	Paschteitchen Fëllung	Steegrill (4 Persounen)
	Pati extra kremesch	Steegrill marinéiert (4 Persounen)
	Pati vum Chef	Strëmpelen vum Schnuddelhong

Gehacktes Baueren	Peffersteak	Tranche vum de Scheller vum Fierkel,
Gehacktes Kallef	Poulet "Peking"	fir op de Grill
Gehacktes Schwein	Poulet blanc	Tranche vum Schwéngsbeen
Gekachte Schwéngsbrot	Poulet mat Curry	Verschidden Feinschmecker
Gelli vun der zong	Pouletsfilet	Spezialitéiten (4 Persounen)
Gemëschten	Pouletsfilet mat Kraider	Wiener Schnitzel
Brochetten(Rënd/Schwäng)	Pouletsfillécken	Zalot Exotique
Gerullte Speck	Pouletsflillecken Marinéiert (fresch)	Zalot mat Thon
Gigot vum lamm	Pure Filet vum Päerd	Zervelat ardenner Art a Weis
Halskotelett fir ze grillen	Pure Rëndsfilet	Zoossiss "Bier"
Halsstëck vum Schof	Rëndsbrochetten marinéiert	Zoossiss (Schwein/Rand)
Ham aus Italien		Zoossiss Baueren
Hämmelspavé nature		Zoossiss Chipolata
Hämmelsragout		Zoossiss Merguez
Hausmaacher Biwwelamoud		

Document généré le :14/07/2025 01:30