



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                   |                                                          |                                                  |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Am Viraus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hämmelsspiisser Royal                                    | Plancha (4 Persounen)                            |
| AndaluZalot mat Ham un der Schank                 | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)     |
| Äppel mat Airellen (±300g)                        | Hausmaacher Biwwelamoud                                  | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen) |
| Äppelpaté                                         | Héiss vu Rëndfleesch                                     | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Essen        |
| Ardenner Bifdeck                                  | Héngerfleesch fir de Wok                                 | Plateau Raclette-Trio (450g)                     |
| Artisanal croquettë mat groe crevetten            | Héngerkrapp                                              | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)           |
| Bacon                                             | Hierkefilete mat Ram (900g)                              | Poulet "Peking"                                  |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hueseréck                                                | Poulet blanc                                     |
| Bärlauch-Pâté                                     | Hunn                                                     | Poulet Fleesch fir Steengrill                    |
| Bauerengelli                                      | Hunneg mat Trüff                                         | Poulet mat Curry                                 |
| Bauerentommette mat Blumen                        | Int                                                      | Pouletsfilet                                     |
| Béarnaise Zooss (175gr)                           | Italienische Steak                                       | Pouletsfilet mat Kraider                         |
| Bergkase                                          | Jagdwurst                                                | Pouletsflillécken                                |
| Bierknacker                                       | Jambon à l'Os artisanal                                  | Pouletsflillecken Marinéiert (fresch)            |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Jesus-Zoossiss                                           | Pouletsroulade op Italienesch Aart               |
| Bifdecker mat Moschter                            | Jonken Hunn                                              | Pouletszoossiss fir op de Grill                  |
| Biren am Sirop (±280g)                            | Joue de bœuf                                             | Pure Filet vum Päerd                             |
| Bouyguette (150 g)                                | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                       | Pure Rëndsfilet                                  |
| Brëschten fir ze grillen                          | Kachfleesch mat der Schank                               | Quetschekeis (220g)                              |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Kachfleesch ouni Schank                                  | Raclette fir 2 Persounen                         |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Kallefs-Chipolata                                        | Rëndfleesch aus der Bourgogne mat Roude Wäin     |
| Brochetten Trio                                   | Kallefsblanquette Mat Schanken                           | Rëndsbrochetten natur                            |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kallefsbrochette Natur                                   | Rëndsfleesch fir Steegrill                       |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Kallefsbrot a -Medaillon                                 | Rëndsgulasch aus der Regioun                     |
| Brot vum Marcassinsfilet ouni Schank              | Kallefsbrot Orloff                                       | Rëndsgulash                                      |
| Burger Wok                                        | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Rëndslewer                                       |
| Camembert aus der Normandie (±250g)               | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)                    | Rëndsrëpp mat Schank                             |
| Camembert di bufala (300g)                        | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)                     |
| Cassiolette vu Scampi (160g)                      | Kallefsgeschnetzelt                                      | Rëndsspiiss aus der Regioun                      |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)              | Kallefshieren (250g)                                     | Rëndszong                                        |
| Champignon Zooss (190gr)                          | Kallefskoteletten                                        | Renge Rëndsfilet                                 |
| Chapon blanc fermier Alsace                       | Kallefsliewer                                            | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen)  |
| Chateaubriand                                     | Kallefsragout                                            | Rëppercher Natur                                 |
| Chicken kids                                      | Kallefsrulladen mat Geméis                               | Rind in Waldpilzsose                             |
| Chorizo                                           | Kallefszong                                              | Rio burger                                       |
| Comté 18 Méint Affinage                           | Kanéngchenshämmercher                                    | Roastbeef 1ten Choix                             |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                        | Kanéngerchesréck                                         | Roastbeef II                                     |
| Cordon bleu vu Poulet                             | Kebab party Poulet ouni Geméis                           | Robiola di Langa 3 laits                         |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir           | Klassesch Ham                                            | Rôti Judd sans os moutardini                     |
| Côte à l'Os vum Schwäin                           | Koli vu Pita Gefligel                                    |                                                  |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                         |                                                  |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                     | Kotelett Dijonnaise                                      |                                                  |

|                                                     |                                                          |                                          |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Degustatiounsplateau (240g)                         | Koteletten "Ardennais"                                   | Rouladë mat Ham a Spargelen (170g)       |
| Délice de Saint Cyr (200g)                          | Kranz vu Schoffleesch                                    | Rouladen no Ardenner art                 |
| Dindefilet fir Fondue                               | Lamm Fleesch fir pierrade                                | (Schwein/Rand)                           |
| Dindefilet op Ardenner Aart                         | Lammkoteletten                                           | Rumsteakbrot                             |
| Duo Plateau (2 Persounen)                           | Lammkoteletten fir ze Grillen                            | Rumsteck                                 |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)           | Lammsheller ouni Schank                                  | Saint-Felicien (150 g)                   |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                 | Lammsteak vum gigot mat Schank                           | Salami mat Pfeffer                       |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                          | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                          | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)        |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                     | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                      | Salami ouni Knuewelek                    |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                   | Ländlecht Rëppestéck                                     | Salami vum Schnuddelhong                 |
| Entrecôte                                           | Lasagne (±400g)                                          | Sauce andalouse (140 g)                  |
| Entrecôte aus der Regioun                           | Lasagne bolognaise (vrac)                                | Sauce tartare (140g)                     |
| Entrecôte vum Black Angus                           | Leif Muschelkalk 1/4 oder ½                              | Savoyard aus Kalleffleesch               |
| Fasanepaté                                          | Letzebuenger Grillwurst                                  | Schëller vum Lämmchen mat Schank         |
| Faux Filet                                          | Lëtzebuenger Hâm                                         | Schinkenwurst                            |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                     | Lëtzebuergesch Brochetten                                | Schmull mat Menthe                       |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                      | Lingot Saint-Nicolas                                     | Schnitzel vum Schnuddelhong              |
| Festdagspaté mat Ënnen-Confit                       | Lyoner                                                   | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert   |
| Fierkelskoteletten                                  | Marcassinsragoût                                         | Schnuddelhongsfilet Orloff               |
| Fierkelskoteletten marinéiert                       | Marinéiert Entrecôte                                     | Schweitzer Steaks                        |
| Filet américain natur                               | Marinéiert Kallefsbrochette                              | Schwéngsbrochetten marinéiert            |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne            | Marinéiert Kallefskotelett                               | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon       |
| Filet vum Hämmele                                   | Marinéiert leweschter vum Pouletsstrëmpele               | Zooss                                    |
| Filet vum jonke Pärlelhong                          | Marinéiert Pouletsstrëmpele                              | Schwéngsbrod vum Karree                  |
| Filet vum Schnuddelhong                             | Marinéiert Rumsteake vu Poulet                           | Schwéngsbrod vum der Scheller            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)           | Marinéiert Scampien                                      | Schwéngsfilet                            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)           | Marinéiert Scampisspiesser                               | Schwéngsgyros                            |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                      | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualität aus der Regioun | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Fleeschzalot                                        | Marinéierte Speck                                        | Schwéngshieren                           |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet                         | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Fondueplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)     | Medaillon vum Filet vun der Hirschkouder Héichrëpp       | Schwéngskoteletten vum Filet a vun       |
| Fourme de Montbrison                                | Mediterranem Gratin                                      | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Frësch Héiss                                        | Mimolette affinage tunnel                                | Schwéngsliewer                           |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                   | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini Ardenner Fondue-Spiess                              | Schwéngsniere                            |
| Frësche Speck                                       | Mini Ardenner Gourmet-Spiess                             | Schwéngsragout                           |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                     | Schwéngsschnitzels                       |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                      | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                     | Schwéngsschwanz                          |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini Brochetten Geflügel                                 | Schwéngszong                             |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini Brochetten Schwäin                                  | Spiess Lëtze Pouletsfilet                |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini chipolata (Schwein/Rand)                            | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gefüllt Courgette                                   | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                      | Steak 1ten Choix                         |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                      | Steak Hawai                              |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)              | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                      | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Gefüllte Gromperen                                  | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                     | Steak pelé II                            |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                    | Mini orange Bull                                         | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Mini Riesling Tourte (±140g)                             | Steegrill Picanha (2 Persounen)          |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                        | Mini-Paté an der Kuuscht Natur                           | Steegrill Picanha (4 Persounen)          |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Minibrochetten vum Päerd                                 | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Gefüllte Poulet                                     | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht                  | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |
| Geflügelbrochetten marinéiert                       | Mont d'Or (450g)                                         | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)    |
| Geflügelbrochetten natur                            | Morbier                                                  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)   |
| Geflügelliewer                                      | Mothais sur feuille (200 g)                              | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)   |
| Gegrilltes vun Chef                                 | Mozzarella bufala                                        | Tomat mat Thon (140g)                    |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                     | Muschelkalk Raclette an Tranchen                         |                                          |
|                                                     | Nuddelen mat Scampi                                      |                                          |
|                                                     | Ochsenmaulzalot                                          |                                          |
|                                                     | Ochseschwanz                                             |                                          |

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Onglet                                | Tomatenzalot                         |
| Gehacktes Kallef                     | Osso bucco                            | Tomme de Chartreuse "fermière"       |
| Gehacktes Schwein                    | Päerdsragout                          | Torche kebab poulet                  |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Pak fir chineesesch Fondue (2         | Toskaneschen Hamburger               |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Persounen)                            | Tournedoe mat Foie Gras              |
| Gelli vun der zong                   | Pak fir de Wok Gefligel               | Tranche gekachten Ham mat BBQ-       |
| Geméismacedoine                      | Pak fir de Wok Scampi                 | Zooss marinéiert                     |
| Gereeched Fierkelsham                | Paleron (Stéck vun der Schëller)      | Tranche vum Schwéngsbeen             |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Panéiert Kallefsschnitzelen           | Trio Plancha (2-3 Persounen)         |
| Knusperstéck                         | Paréiert Rëndsnieren                  | Trio Plancha (6-7 Persounen)         |
| Gerullte Speck                       | Pärelhong "Label rouge"               | Ultra koli (4,7kg)                   |
| Giel Mini-Kapon vum Landes Label     | Paschtéitercher                       | Verschidden Feinschmecker            |
| Rouge                                | Pastéitchchen (220g)                  | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Gigot vum lamm                       | Pâté à l'ancienne                     | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Grillburger Rëndfleesch              | Pati extra kremesch                   | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Gromperekichelcher                   | Pati vum Chef                         | Weinsaucisse                         |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Peffersteak                           | Wiener Schnitzel                     |
| Méint                                | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Halsstéck vum Schof                  | Picanha-Spiiss                        | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Ham aus Italien                      | Piisch mat Thon                       | Zalot Exotique                       |
| Hamburger vum Poulet                 | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Hamburger-Pak Gefligel               | Schank                                | Zalot mat Thon                       |
| Hammelrumsteck marinéiert            |                                       | Ziwwi vum Réi                        |
| Hämmelsgeschnetzelt mat              |                                       | Zooss Bolognaise                     |
| Knuewelek                            |                                       | Zooss fine champagne (250g)          |
| Hämmelpavé nature                    |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Hämmelragout                         |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
|                                      |                                       | Zoossiss Baueren                     |
|                                      |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                     |