



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                               |                                     |                                           |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| Américain als Carpaccio                       | Hamburger vum Poulet                | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'essen |
| Ardenner Bifdeck                              | Hamburgerbréitche (200 g)           |                                           |
| Ardenner Scheif                               | Hammelrumsteck marinéiert           | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)    |
| Ardenner Wurst                                | Hämmelsgeschnetztes mat             |                                           |
| Bacon                                         | Knuewelek                           | Poulet blanc                              |
| Baconburger (Schwein/Rand)                    | Hämmelspavé nature                  | Poulet churasco                           |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                      | Hämmelsragout                       | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart    |
| Bauerengelli                                  | Hämmelsspiisser Royal               | Poulet Fleesch fir Steengrill             |
| Bauerentommette mat Blumen                    | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag  | Poulet mat Curry                          |
| Béarnaise Zooss (175gr)                       | Haushaltkoli (±5kg)                 | Poulet-Mozzarella-Grillwurst              |
| Bergeval fleuri (±300g)                       | Hausmaacher Biwwelamoud             | Poulet "Peking"                           |
| Bergkase                                      | Hausmaacher Schwéngsbrot            | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"      |
| Bierknacker                                   | Héiss vu Rëndfleesch                | Pouletsfilet                              |
| Bifana Gefligel                               | Héngerfleesch fir de Wok            | Pouletsfilet fir Fondue                   |
| Bifana Schwaïn                                | Héngerkrapp                         | Pouletsfilet mat frëschem Geméis          |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Hierkefilete mat Ram (±900g)        | Pouletsfilet mat Kraider                  |
| Bifdeck mat Kéis                              | Huestrempel                         | Pouletsfillecken                          |
| Bifdecker mat Moschter                        | Hunn                                | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)      |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek             | Hunneg mat Trüff                    | Pouletslusche fir Kanner                  |
| Bouygnette (150 g)                            | Int                                 | Pouletsroulade                            |
| Brëschten fir ze grillen                      | Italienische Steak                  | Pouletsroulade op Italienesch Aart        |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                   | Jagdwurst                           | Pouletszalot Andalouse                    |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert          | Jambon à l'Os artisanal             | Pouletszoossiss fir op de Grill           |
| Brochetten Duo                                | Jesus-Zoossiss                      | PPecorino Moliterno mat Trüffel           |
| Brochetten Hawaii                             | Jonken Hunn                         | Provençalesche Bioferme Kéis              |
| Brochetten mini-Bouletten                     | Joue de bœuf                        | Pure Filet vum Kallef                     |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen              | Junior Feinschmecker (2 Persounen)  | Pure Filet vum Päerd                      |
| Brochetten Trio                               | Junior Feinschmecker (4 Persounen)  | Pure Rëndsfilet                           |
| Brochetten vum Chef                           | Jurassienne                         | Quetschekeis (220g)                       |
| Broschtfilet vun der Int                      | Kachfleesch mat der Schank          | Raclette fir 2 Persounen                  |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Kachfleesch ouni Schank             | Raclette fir 4 Persounen                  |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank             | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen  | Rëndsbrochetten marinéiert                |
| Brun de noix                                  | Kalleffleesch fir Fondue            | Rëndsbrochetten natur                     |
| Bûchette du Basilou (150g)                    | Kallefs-Chipolata                   | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun   |
| Bûchette mat Kéis                             | Kallefsblanquette Mat Schanken      | Rëndsfleesch fir Steegrill                |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kallefsbrochette Natur              | Rëndsgulasch aus der Regioun              |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kallefsbrot a -Medaillon            | Rëndsgulash                               |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefsbrot Orloff                  | Rëndslewer                                |
| Burger Wok                                    | Kallefsfouss                        | Rëndsrëpp mat Schank                      |
| Burratina                                     | Kallefsgeschnetztes                 | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)              |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefsgeschnetztes à la provençale | Rëndsspiiss aus der Regioun               |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefshamburger                    | Rëndszong                                 |
|                                               | Kallefshieren (250g)                | Renge Filet aus der Regioun               |
|                                               | Kallefskoteletten                   | Renge Filet vum Black Angus               |
|                                               | Kallefsliewer                       |                                           |

|                                      |                                    |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Cervelas mat Cheddar                 | Kallefsragout                      | Rëppercher Natur                   |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g) | Kallefsrulladen mat Geméis         | Rieslingspasteitchen               |
| Champignon Zooss (190gr)             | Kallefszong                        | Rind in Waldpilzsosse              |
| Chateaubriand                        | Kanéngchenshämmercher              | Rio burger                         |
| Chicken kids                         | Kanéngerchesréck                   | Roastbeef II                       |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kebab Party mat Geméis             | Roastbeef 1ten Choix               |
| Chorizo                              | Kebab party Poulet ouni Geméis     | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Kéisplatto fir nom Iessen (2       | Robiola di Langa 3 laits           |
| Comté 18 Méint Affinage              | Persounen)                         | Rôti Judd sans os moutardini       |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Kéiswirschtchen                    | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Klassesch Ham                      | (170 g)                            |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Knusperege frësche Poulet          | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| Cordon bleu Hawaiï                   | Koli vu Pita Gefligel              | (±170g)                            |
| Cordon bleu vu Poulet                | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis   | Rouladen no Ardenner art           |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Schwäin               | (Schwein/Rand)                     |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum      | Kotelett Dijonnaise                | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Terroir                              | Koteletten "Ardennais"             | 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   | Kranz von Schweinekoteletts        | Rumsteakbrot                       |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Kuddelfleck                        | Rumsteck                           |
| Dauphinois mat Courgetten an         | Lamm Fleesch fir pierrade          | Saint-Felicien (150 g)             |
| Tomaten (±800g)                      | Lamm gehackt                       | Saint-Nectaire fermier             |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lammbrochetten marinéiert          | Salami mat Pfeffer                 |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lammkoteletten                     | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammkoteletten fir ze Grillen      | Salami ouni Knuewelek              |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammscheller ouni Schank           | Salami vum Schnuddelhong           |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Lammsteak vum gigot mat Schank     | Salsa-Spiiss                       |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammsteaks vum Gigot marinéiert    | Sandwich Zalot                     |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch  | Ländlechen Hamburger               | Sauce à l'ail (140g)               |
| Eeër Meyrishaff (±380g)              | (Schwein/Rand)                     | Sauce andalouse (140 g)            |
| Emmental aus de Grotten              | Ländlecht Rëppestéck               | Sauce cocktail (140 g)             |
| Ënnen-Confit natur                   | Lasagne (±400g)                    | Sauce tartare (140g)               |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen           | Lasagne bolognaise (vrac)          | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin      | Leidelenger                        | Scampizalot                        |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Lëtzebuerger Bauerenzoosis         | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Entrecôte                            | Lëtzebuerger Grillwurst            | Schinkenwurst                      |
| Entrecôte aus der Regioun            | Lëtzebuerger 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                           | Lewesch vum Pouletsstempel 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                         | Schwéngefleesch fir Fondue         |
| Feierstengszalot                     | Marinéiert Côte à l'os Rend        | Schwéngefleesch fir de Wok         |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marinéiert Entrecôte               | Schwéngsbake                       |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Kallefsbrochette        | Schwéngsbrochetten marinéiert      |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt   | Marinéiert Kallefskotelett         | Schwéngsbrochetten natur           |
| Fierkelskoteletten                   | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Fierkelskoteletten marinéiert        | strëmpele                          | Zooss                              |
| Fierkelsschëller                     | Marinéiert Pouletsstrëmpele        | Schwéngsbrod vum Karree            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN               | Marinéiert Rëppercher              | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
| Filet américain natur                | Marinéiert Rumsteake vu Poulet     | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| Filet américain nature aus der       | Marinéiert Scampien                | Schwéngsbrod Orloff                |
| Regioun                              | Marinéiert Scampisspiisser         | Schwéngsfilet                      |
| Filet américain préparéiert à        | Marinéierte Bifdeck vu beschter    | Schwéngsfouss                      |
| l'ancienne                           | Qualitéit aus der Regioun          | Schwéngsgyros                      |
| Filet américain vum Chef             | Marinéierte Fesch um Steen fir 2   | Schwéngshals ouni Schank           |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff      | Persounen                          | Schwéngshieren                     |
| Filet vum Hämmel                     | Marinéierte Filetvun der Int       | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
| Filet vum Schnuddelhong              | Marinéierte Kallefmedaillon        | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |

|                                                     |                                                            |                                                                         |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert           | Marinéierte Rëndspavé                                      | der Héichrëpp                                                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                        | Schwéngskoteletten vum Hals                                             |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (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 champagne-Zooss                   | Schwéngsnieri                                                           |
| Foie gras ballotin (150g)                           | Mettwurst                                                  | Schwéngsouer                                                            |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | Mimolette affinage tunnel                                  | Schwéngsragout                                                          |
| Fondue Junior (4 Persounen)                         | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                     | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                        |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)               | Mini Ardenner Bull                                         | Schwéngsschnitzels                                                      |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)    | Mini Ardenner Fondue-Spiiss                                | Schwéngsschwanz                                                         |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)    | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss                               | Schwéngszong                                                            |
| Fourme de Montbrison                                | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                       | Serrano-Ham                                                             |
| Frësch Caille (±190g)                               | Mini Brochetten Gefligel                                   | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                                          |
| Frësch Dinde                                        | Mini brochetten Lamm                                       | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch Héiss                                        | Mini Brochetten Schwaïn                                    | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                  |
| Frësch Intenhämmchen                                | Mini Brochetten Spëck                                      | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                                 |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini chipolata (Schwein/Rand)                              | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                                               |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini giel Bull (fondue junior)                             | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart                                   |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                        | Spiiss mat Intefilet                                                    |
| Frësche Speck                                       | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Spiiss mat marinéiertem Saumon                                          |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                |
| Ganz Kanéngchen                                     | Mini Junior Fondue-Spiiss                                  | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                                |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                 | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                      |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                       | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                                           |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini orange Bull                                           | Steak 1ten Choix                                                        |
| Gefëllt Courgette                                   | Mini Partybox                                              | Steak Hawai                                                             |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini Riesling Tourte (±140g)                               | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                            |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Minibrochetten vum Kallef                                  | Steak pelé II                                                           |
| Gefëllte Carré                                      | Minibrochetten vum Päerd                                   | Steegrill (4 Persounen)                                                 |
| Gefëllte Champignon                                 | Minibrochetten vum Rand                                    | Steegrill Fir (2 Persounen)                                             |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                    | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                      |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Morbier                                                    | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                      |
| Gefëllte Gromperen                                  | Mothais sur feuille (200 g)                                | Steengrill Picanha (2 Persounen)                                        |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Mozzarella bufala                                          | Steengrill Picanha (4 Persounen)                                        |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Natierleche Bioferme Kéis                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong                                            |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                                    |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Ochsenmaulzalot                                            | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                   |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Ochseschwanz                                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                  |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Onglet                                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                  |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Oso bucco                                                  | Tierkei Fleesch fir Pierrade                                            |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Ovalie cendrée (150g)                                      | Tomat mat Thon (±170g)                                                  |
| Gefëllten Dinesträmpel                              | Päerdsragout                                               | Tomatenzalot                                                            |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer                       |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tomme de Chartreuse "fermière"                                          |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Pak fir de Wok Scampi                                      | Torche kebab poulet                                                     |
| Gefëllte Poulet                                     | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Toskaneschen Hamburger                                                  |
| Gefligel Häerz                                      | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tournedoe mat Foie Gras                                                 |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Traiteurzooss                                                           |
| Gefligelbrochetten natur                            | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert                          |
|                                                     | Paréiert Rëndsnieren                                       | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill                    |
|                                                     | Pärelhong "Label rouge"                                    |                                                                         |
|                                                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt |                                                                         |
|                                                     | Paschteitchen Fëllung                                      |                                                                         |
|                                                     | Paschteitercher                                            |                                                                         |
|                                                     | Pastéitchen (220g)                                         |                                                                         |
|                                                     | Pâté à l'ancienne                                          |                                                                         |
|                                                     | Pati extra kremesch                                        |                                                                         |

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