



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                           |                                    |                                      |
|-------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| Ardenner Bifdeck                          | Hämmelspavé nature                 | Poulet "Peking"                      |
| Ardenner Scheif                           | Hämmelsragout                      | Pouletsfilet                         |
| Ardenner Wurscht                          | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Pouletsfilet mat Kraider             |
| Bacon                                     | Hausmaacher Biwwelamoud            | Pouletsfillecken                     |
| Baconburger (Schwein/Rand)                | Hausmaacher Schwéngsbrot           | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch) |
| Bierknacker                               | Héiss vu Rëndfleesch               | Pouletszoossiss fir op de Grill      |
| Bifdeck mat Kéis                          | Italienische Steak                 | Pure Filet vum Kallef                |
| Bifdecker mat Moschter                    | Jambon à l'Os artisanal            | Pure Filet vum Päerd                 |
| Brëschten fir ze grillen                  | Jonken Hunn                        | Pure Rëndsfilet                      |
| Brochetten Duo                            | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Rëndsbrochetten marinéiert           |
| Brochetten vum Chef                       | Jurassienne                        | Rëndsbrochetten natur                |
| Broschtfilet vun der Int                  | Kachfleesch mat der Schank         | Rëndsgulash                          |
| Brot no ardenner Art a wéis               | Kachfleesch ouni Schank            | Rëndslewer                           |
| Bullet am Schwéngsnetz                    | Kallefs-Chipolata                  | Rëndsrëpp mat Schank                 |
| Bulletten Tomatenzooss                    | Kallefsblanquette Mat Schanken     | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)         |
| Chateaubriand                             | Kallefsbrot a -Medaillon           | Rëndszong                            |
| Chorizo                                   | Kallefsbrot Orloff                 | Rëppercher Natur                     |
| Cordon bleu vu Poulet                     | Kallefsgeschnetzelt                | Rind in Waldpilzsoße                 |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                | Kallefshamburger                   | Rio burger                           |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)             | Kallefskoteletten                  | Roastbeef II                         |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch       | Kallefsliewer                      | Roastbeef 1ten Choix                 |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                | Kallefsragout                      | Rôti Judd sans os moutardini         |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin           | Kallefsrulladen mat Geméis         | Rouladen no Ardenner art             |
| Entrecôte                                 | Kanéngchenshämmercher              | (Schwein/Rand)                       |
| Faux Filet                                | Kanéngerchesréck                   | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun    |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin      | Klassesch Ham                      | Dijon                                |
| Fierkelsbrëschtchen                       | Knusperege frësche Poulet          | Rullade vun Ham                      |
| Fierkelskoteletten                        | Koli vu Pita Geflügel              | Rumsteakbrot                         |
| Fierkelskoteletten marinéiert             | Koli vu Pita Schwäin               | Rumsteck                             |
| Fierkelsschëller                          | Kotelett Dijonnaise                | Salami mat Pfeffer                   |
| Filet américain natur                     | Koteletten "Ardennais"             | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)   |
| Filet vum Hämmel                          | Kranz vu Schoffleesch              | Salami ouni Knuewelek                |
| Filet vum Schnuddelhong                   | Lamm gehackt                       | Salami vum Schnuddelhong             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Lammbrochetten marinéiert          | Schëller vum Lämmchen mat Schank     |
|                                           | Lammkoteletten                     | Schmul mat Menthe                    |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen) | Lammkoteletten fir ze Grillen      | Schnitzel vum Schnuddelhong          |
|                                           | Lammscheller ouni Schank           | Schnuddelhongsfilet Orloff           |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch            | Lammsteak vum gigot mat Schank     | Schweitzer Steaks                    |
| Fleeschzalat                              | Lammsteaks vum Gigot marinéiert    | Schwéngsbrochetten marinéiert        |
| Frësch Caille (±190g)                     | Ländlechen Hamburger               | Schwéngsbrod vum Karree              |
| Frësch Dinde                              | (Schwein/Rand)                     | Schwéngsbrod vun der Hâm             |
| Frësch Héiss                              | Ländlecht Rëppestéck               | Schwéngsbrod vun der Scheller        |
| Frësch Pouletshämmercher                  | Lasagne (±400g)                    | Schwéngsbrod Orloff                  |
| Frësche Speck                             | Leidelenger                        | Schwéngsfilet                        |
| Frëscht Fierkelshämmchen                  | Lyoner                             | Schwéngsgyros                        |

|                                      |                                         |                                      |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|
| Ganzt Kanéngchen                     | Mammenhong                              | Schwéngskotelett fir ze grillen      |
| Gebroden Bouletten                   | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngskoteletten vum Filet a vun   |
| Gebrodene Rosbif                     | Marinéiert Réppercher                   | der Héichrépp                        |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngskoteletten vum Hals          |
| (Schwein/Rand)                       | Marinéierte Speck                       | Schwéngsliewer                       |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank      | Mettwurst                               | Schwéngsniere                        |
| (±250g)                              | Mini Biwwelamoud mat Moschter           | Schwéngsragout                       |
| Gefëllte Carré                       | (300g)                                  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)     |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek   | Mini Brochetten Gefligel                | Schwéngsschnitzels                   |
| a Kraider                            | Mini brochetten Lamm                    | Schwéngszong                         |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)      | Mini Brochetten Schwäin                 | Steak 1ten Choix                     |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)      | Mini Brochetten Spëck                   | Steak Hawai                          |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni      | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Steak Orloff ((Schwein/Rand)         |
| Schank                               | Minibrochetten vum Kallef               | Steak pelé II                        |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet         | Minibrochetten vum Päerd                | Steegrill (4 Persounen)              |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)      | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill marinéiert (4 Persounen)   |
| Gefëllten Dinde ouni Schank          | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Strämpelen vum Schnuddelhong         |
| Gefëllten Dindesträmpel              | Ochseschwanz                            | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, |
| Gefëllten Kallesbrëschtchen          | Onglet                                  | fir op de Grill                      |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)      | Osso bucco                              | Tranche vum Schwéngsbeen             |
| Gefëllte Poulet                      | Päerdsragout                            | Verschidden Feinschmecker            |
| Gefligelbrochetten marinéiert        | Pak fir de Wok Gefligel                 | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Gefligelgyros                        | Pak fir de Wok Schwéng                  | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gefligelliewer                       | Paleron (Stéck vun der Schëller)        | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong     | Wiener Schnitzel                     |
| Gehacktes Baueren                    | Panéiert Kallesfschnitzelen             | Wirschtercher                        |
| Gehacktes Kallef                     | Pärelhong "Label rouge"                 | Zalot Exotique                       |
| Gehacktes Schwein                    | Paschteitchen Fëllung                   | Zalot mat Thon                       |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Pastéitchen (220g)                      | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pati extra kremesch                     | Zong mat Madeireszooss               |
| Gelli vun der zong                   | Pati vum Chef                           | Zooss Bolognaise                     |
| Gemëschten                           | Peffersteak                             | Zoossiss Baueren                     |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)             | Poulet blanc                            | Zoossiss "Bier"                      |
| Gerullte Speck                       | Poulet mat Curry                        | Zoossiss Chipolata                   |
| Gigot vum lamm                       |                                         | Zoossiss Merguez                     |
| Grillburger Rëndfleesch              |                                         | Zoossiss (Schwein/Rand)              |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                         |                                      |
| Halsstéck vum Schof                  |                                         |                                      |
| Ham aus Italien                      |                                         |                                      |

Document généré le :03/08/2025 01:30