



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)	Ham aus Italien	Pure Filet vum Kallef
Ardenner Bifdeck	Hamburger vum Poulet	Pure Filet vum Päerd
Ardenner Scheif	Hammelrumsteck marinéiert	Pure Rëndsfilet
Ardenner Wurst	Hämmelpavé nature	Rëndsbrochetten marinéiert
Bacon	Hausmaacher Biwwelamoud	Rëndsgulash
Baconburger (Schwein/Rand)	Hausmaacher Schwéngsbrot	Rëndsrépp mat Schank
Bifana Gefligel	Héiss vu Rëndfleesch	Rëndsrouladen (Schwein/Rand)
Bifana Schwäin	Héngerkrapp	Rëndszong
Bifdeck mat Kéis	Italienische Steak	Réppercher Natur
Bifdecker mat Moschter	Jonken Hunn	Rieslingspasteitche
Brochetten Duo	Jurassienne	Roastbeef 1ten Choix
Brochetten Trio	Kachfleesch mat der Schank	Roastbeef II
Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen	Kachfleesch ouni Schank	Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)
Brochetten vum Chef	Kallefsblanquette Mat Schanken	Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon
Brot no ardenner Art a wéis	Kallefsbrot Orloff	Rullade vun Ham
Bullet am Schwéngsnetz	Kallefsfouss	Rumsteakbrot
Bulletten Tomatenzooss	Kallefsgeschnetzelt	Rumsteck
Chateaubriand	Kallefshamburger	Salsa-Spiiss
Chicken kids	Kéiswirschtchen	Scampizalot
Cordon Bleu (Schwein/Rand)	Knusperege frësch Poulet	Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Koli vu Pita Schwäin	Schweitzer Steaks
Ënnescht Réppercher vum Schwäin	Kotelett Dijonnaise	Schwéngfleesch fir de Wok
Entrecôte	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Schwéngbrochetten natur
Faux Filet	Lamm gehackt	Schwéngsbrot vum Karree
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Lammbrochetten marinéiert	Schwéngsbrot vun der Hâm
Feierstengsalot	Ländlecht Réppestéck	Schwéngsbrot Orloff
Fierkelsbrëschtchen	Lasagne (±400g)	Schwéngsfilet
Fierkelsschëller	Leidelenger	Schwéngsgyros
Filet américain natur	Lëtzebuerger Bauerenzoossis	Schwéngshieren
Filet américain vum Chef	Lëtzebuerger Hâm	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrépp
Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert	Mammenhong	Schwéngskoteletten vum Hals
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Marinéiert Réppercher	Schwéngsmedaillon marinéiert
Fleesch Pita Gefligel	Marinéierte Kallefmedaillon	Schwéngsniere
Frësch Caille (190 g)	Marinéierte Rëndspavé	Schwéngsouer
Frësch Dinde	Marinéierte Rëndspavé	Schwéngsragout
Frësch Héiss	Mettwurst	Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)	Mini brochetten Lamm	Schwéngsschnitzels
Frësch Marinéierte Pouletsfilet	Mini Brochetten Spëck	Steak 1ten Choix
Frësch Speck	Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Steak Hawaï
Ganz Kanéngchen	Minibrochetten vum Kallef	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Gefüllte Carré	Minibrochetten vum Rand	
Gefüllte Champignons mat Knuewelek	Ochseschwanz	
	Onglet	
	Päerdsragout	
	Pak fir de Wok Schwéng	

a Kraider	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Steak pelé II
Gefëllte chicons (Schwein/Rand)	Panéiert Escalope vum Schnuddelhong	Steegrill (4 Persounen)
Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)	Paschteitchen Fëllung	Steegrill marinéiert (4 Persounen)
Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank	Pastéitchen (220g)	Strämpelen vum Schnuddelhong
Gefëllte Schnuddelhongsfilet	Peffersteak	Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill
Gefëllten Dinde ouni Schank	Peking Nuddelen	Tranche vum Schwéngsbeen
Gefëllten Dindesträmpel	Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay)	Verschidden Feinschmecker
Gefëllten Kallefsbrëschtchen	Pita Fleesch	Spezialitéiten (4 Persounen)
Gefëllte Poulet	Pita Zooss (250 g)	Vinaigrette Gehir Salat
Gefligelgyros	Pitabrout	Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleisch	Poulet churasco	Vullenascht (Schwein/Rand)
Gehacktes (Schwein/Rand)	Poulet mat Curry	Wiener Schnitzel
Gehacktes Baueren	Pouletsfilet mat Kraider	Wierschtercher
Gehacktes Schwein	Pouletszalot Andalouse	Zalot mat Thon
Gemëschten		Zervelat ardenner Art a Weis
Brochetten(Rënd/Schwëng)		Zong mat Madeireszooss
Grompere fir an der Pan ze broden		Zoossiss (Schwein/Rand)
Gromperenzalot		Zoossiss Chipolata
Halskotelett fir ze grillen		Zoossiss Merguez