



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|  |  |                                       |
|--|--|---------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g) | Poulet blanc<br>Poulet churrasco      |
| Américain als Carpaccio                          | Halskotelett fir ze grillen                | Poulet Cordon Bleu op Italiensch Aart |
| Ardenner Bifdeck                                 | Halsstëck vum Schof                        | Poulet Fleesch fir Steengrill         |
| Ardenner Scheif                                  | Ham aus Italien                            | Poulet mat Curry                      |
| Ardenner Wurscht                                 | Hamburger vum Poulet                       | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"  |
| Bacon  | Hamburger-Pak Rand                         | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht        |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hamburgerbréitche (200 g)                  | Pouletsfilet                          |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Hammelrumsteck marinéiert                  | Pouletsfilet fir Fondue               |
| Bauerengelli                                     | Hämmelsgeschnetzelt mat                    | Pouletsfilet mat frëschem Geméis      |
| Bauerentommette mat Blummen                      | Knuewelek                                  | Pouletsfilet mat Kraider              |
| Béarnaise Zooss (±175g)                          | Hämmelsnierercher                          | Pouletsfilet                          |
| Bergkäse   | Hämmelspavé nature                         | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)      |
| Bierknacker                                      | Hämmelsragout                              | Pouletslusche fir Kanner              |
| Bifana Gefligel                                  | Hämmelsspiisser Royal                      | Pouletsroulade                        |
| Bifana Schwaïn                                   | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag         | Pouletsroulade op Italiensch Aart     |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Haushaltkoli (±5kg)                        | Pouletszalot Andalouse                |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hausmaacher Biwwelamoud                    | Pouletszoossiss fir op de Grill       |
| Bifdecker mat Moschter                           | Hausmaacher Schwéngsbrot                   | PPecorino Moliterno mat Trüffel       |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                | Héiss vu Rëndfleesch                       | Preiselbeersgebeess                   |
| Brëschten fir ze grillen                         | Héngerfleesch fir de Wok                   | Provençalesche Bioferme Kéis          |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Héngerkrapp                                | Pure Filet vum Kallef                 |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Hierkefilete mat Ram (±900g)               | Pure Filet vum Päerd                  |
| Brochetten Duo                                   | Hunn                                       | Pure Rëndsfilet                       |
| Brochetten Hawaii                                | Hunneg mat Trüff                           | Quetschekeis (220g)                   |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Italienische Steak                         | Rëndfleesch in Waldpilzsose           |
| Brochetten Trio                                  | Jambon à l'Os artisanal                    | Rëndsbrochetten marinéiert            |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jesus-Zoossiss                             | Rëndsbrochetten natur                 |
| Brochetten vum Chef                              | Jonken Hunn                                | Rëndsfilet fir fondue aus der Regioun |
| Broschtfilet vun der Int                         | Joue de bœuf                               | Rëndsfilet fir Steegrill              |
| Broschtfilet vun der Int                         | Junior Feinschmecker (2 Persounen)         | Rëndsgulasch aus der Regioun          |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Junior Feinschmecker (4 Persounen)         | Rëndsgulash                           |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Jurassienne                                | Rëndshäerz                            |
| Brun de noix                                     | Kachfleesch mat der Schank                 | Rëndslewer                            |
| Bûchette mat Kéis                                | Kachfleesch ouni Schank                    | Rëndsrëpp mat Schank                  |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen         | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)          |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Kalleffleesch fir Fondue                   | Rëndsspiiss aus der Regioun           |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun    | Kallefs-Chipolata                          | Rëndszong                             |
|  | Kallefsback                                | Renge Filet aus der Regioun           |
|  | Kallefsblanquette Mat Schanken             |                                       |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Burger Wok                                      | Kallefsbrochette Natur                              | Renge Filet vum Black Angus                 |
| Burratina                                       | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rëppercher Natur                            |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsbrot Orloff                                  | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)             |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefsfouss  | Rio burger                                  |
| Caprice de chevron                              | Kallefsgeschnetzeltes                               | Ris de veau                                 |
| Champignon Zooss (±190g)                        | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale               | Roastbeef 1ten Choix                        |
| Chateaubriand                                   | Kallefshamburger                                    | Roastbeef II                                |
| Chicken kids                                    | Kallefshieren (250g)                                | Roastbeef1ten Choix gewierzt                |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kallefskoteletten                                   | Robiola di Langa 3 laits                    |
| Chorizo   | Kallefsliewer                                       | Rôti Judd sans os moutardini                |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kallefsniere (±300g)                                | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (170 g)   |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kallefsragout                                       | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)         |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                      | Kallefszong   | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand)     |
| Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch        | Kanéngchenshämmercher                               | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon     |
| Cordon bleu Hawaiï                              | Kanéngerchesréck                                    | Rullade vun Ham                             |
| Cordon bleu vu Poulet                           | Kebab Party mat Geméis                              | Rumsteak aus der Regioun                    |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir         | Kebab party Poulet oui Geméis                       | Rumsteakbrot                                |
| Côte à l'os Black Angus                         | Kéiswirschtchen                                     | Rumsteck                                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin                         | Klassesch Ham                                       | Saint-Felicien (150 g)                      |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert              | Knusperege frësche Poulet                           | Salami mat Pepper                           |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Cru des Fagnes                                  | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami oui Knuewelek                        |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)    | Koli vu Pita Schwäin                                | Salami vum Schnuddelhong                    |
| Degustationsplateau (±240g)                     | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salsa-Spiiss                                |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Kotelett Dijonnaise                                 | Sandwich Zalot                              |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Koteletten "Ardennais"                              | Sauce à l'ail (140g)                        |
| Dindefilet fir Fondue                           | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce andalouse (140 g)                     |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce cocktail (140 g)                      |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce tartare (140g)                        |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                         | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Savoyard aus Kalleffleesch                  |
| Emmental aus de Grotten                         | Lamm gehackt  | Scampizalot                                 |
| Ënnen-Confit natur                              | Lammbrochetten marinéiert                           | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g) |
| Ënescht Rëpp vum Lämmchen                       | Lammkoteletten                                      | Schëller vum Lämmchen mat Schank            |
| Ënescht Rëppercher vum Schwäin                  | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schmul mat Menthe                           |
| Ënescht vum Pouletsstempel natur                | Lammsheller oui Schank                              | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Entrecôte                                       | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schnitzel vum Schnuddelhong                 |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schnuddelhongfilet Orloff                   |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand) marinéiert      | Schwäin Fleesch fir Pierrade                |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Ländlecht Rëppstéck                                 | Schweitzer Steaks                           |
| Faux Filet                                      | Lasagne (±400g)                                     | Schwéngfleesch fir de Wok                   |
| Faux Filet aus der Regioun                      | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schwéngfleesch fir Fondue                   |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin            | Le Wavreumont                                       | Schwéngsbake                                |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                 | Leidelenger   | Schwéngbrochetten marinéiert                |
| Feierstengzalot                                 | Letzebuenger Grillwurst                             | Schwéngbrochetten natur                     |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Letzebuenger Hâm                                    | Schwéngbrod Orloff mit Champignon Zooss     |
| Fierkelsbrëschtchen                             | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngbrod vum Karree                      |
| Fierkelsham oui Schank a Gewierzt               | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngbrod vun der Hâm                     |
| Fierkelskoteletten                              | Li P'tit Rossé (±180g)                              | Schwéngbrod vun der Scheller                |
| Fierkelskoteletten marinéiert                   | Lingot Saint-Nicolas                                | Schwéngsbrot Orloff                         |
| Fierkelsschëller                                | Lyoner  | Schwéngsfilet                               |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                          | Mailänder Rolle                                     | Schwéngsfilet mignon Orloff                 |
| Filet américain natur                           | Mammenhong  | Schwéngsfouss                               |
|   | Marinéiert Côte à l'os Rend                         |   |
|   | Marinéiert Entrecôte                                |   |
|   | Marinéiert Kallefsbrochette                         |   |

|  |   |  |
|--|---|--|
| Filet américain nature aus der Region                      | Mariniert Kallefskotelett   | Schwéngsgyros  |
| Filet américain prépariert à l'ancienne                    | Mariniert leweschter vum Pouletsstrémpele                               | Schwéngshals ouni Schank   |
| Filet américain vum Chef                                   | Mariniert Pouletsstrémpele  | Schwéngshieren   |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten    | Mariniert Rëppercher  | Schwéngskotelett fir ze grillen  |
| Filet vum Hämmel   | Mariniert Scampien  | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                           |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Mariniert Scampisspiisser   | Schwéngskoteletten vum Hals  |
| Filet vun des Fierkelshämmchen mariniert                   | Marinierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Region                 | Schwéngsliewer<br>Schwéngsmedaillon mariniert                              |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Marinierte Fesch um Steen fir 2 Persounen                               | Schwéngsmignonen Moutardini<br>Schwéngsnier                                |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Marinierte Filetvun der Int<br>Marinierte Kallefmedaillon               | Schwéngsouer<br>Schwéngsragout   |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Marinierte Pouletsrumsteak  | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)   |
| Fleesch Pita Gefligel                                      | Marinierte Rëndspavé  | Schwéngsschnitzels   |
| Fleeschzalot   | Marinierte Saumonspavé op der Haut                                      | Schwéngsschwanz  |
| Foie gras ballotin (150g)                                  | Marinierte Speck  | Schwéngszong   |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Marinierten ardenner Brot   | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :   |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet  | Tartarezooss, Knuewelekszooss,   |
| Fondue mat 3 affinierete Kéis (±400g)                      | Mediterranem Gratin<br>Mettwurst  | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g)                                   |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)           | Mini Ardenner Fondue-Spiiss<br>Mini Ardenner Gourmet-Spiiss             | Spare-Ribs "Piri-Piri"<br>Spätzel  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)           | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)<br>Mini Brochetten Gefligel        | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)<br>Spiiss Lëtzt Pouletsfilet       |
| Fourme de Montbrison                                       | Mini brochetten Lamm  | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart                                      |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Mini Brochetten Schwäin   | Spiiss mat Intefilet   |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini Brochetten Spëck<br>Mini gourmet barbecue (2 Persounen)            | Spiiss mat marinieretem Saumon<br>Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Dinde   | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                                     | Spiiss vu Päerdsfleesch mariniert  |
| Frësch Héiss   | Mini Junior Fondue-Spiiss   | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur  |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Mini Junior Gourmet-Spiiss  | Steak 1ten Choix   |
| Frësch Pouletshämmercher                                   | Mini Partybox   | Steak Hawai  |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)                   | Minibrochetten vum Kallef<br>Minibrochetten vum Päerd                   | Steak Orloff ((Schwein/Rand)<br>Steak pelé II                              |
| Frësche Marinierete Pouletsfilet                           | Minibrochetten vum Rand   | Steegrill (4 Persounen)  |
| Frësche Speck  | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                                 | Steegrill Fir (2 Persounen)  |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                   | Morbier   | Steegrill mariniert (2 Persounen)  |
| Frittierete Fëschfilet (±125g)                             | Mothais sur feuille (200 g)   | Steegrill mariniert (4 Persounen)  |
| Ganz oder hallef   | Mozzarella bufala   | Steegrill Picanha (2 Persounen)  |
| Ganzt Kanéngchen   | Natierleche Bioferme Kéis   | Steegrill Picanha (4 Persounen)  |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                           | Nuddelen mat Scampi   | Strëmpelen vum Schnuddelhong   |
| Gebroden Bouletten   | Nuddelszalot mat thon   | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)                                      |
| Gebrodene Rosbif   | Ochsenmaulzalot   | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                      |
| Gefüllt Courgette  | Ochseschwanz  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                     |
| Gefüllt Intestrëmpelen                                     | Onglet  | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                     |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)        | Osso bucco<br>Ovalie cendrée (150g)                                     | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                     |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)                    | Päerdsragout<br>Pak fir de Wok Gefligel                                 | Tierkei Fleesch fir Pierrade   |
| Gefüllte Carré   | Pak fir de Wok Scampi   | Tomat mat Thon (±170g)   |
| Gefüllte Champignon  | Pak fir de Wok Schwéng  | Tomatenzalot   |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider               | Paleron (Stéck vun der Schëller)<br>Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer                          |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                            | Panéiert Kallefsschnitzelen   | Torche kebab poulet  |
| Gefüllte Gromperen   | Paréiert Rëndsnieren  | Toskaneschen Hamburger   |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni                        | Pärelhong "Label rouge"   | Tournedoe mat Foie Gras  |

|                                       |  |                                       |
|---------------------------------------|--|---------------------------------------|
| Schank                                | Pärelhong (label rouge) oui Schank,        | Traiteurzooss                         |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)       | mat Foie gras gefüllt                      | Tranche gekachten Ham mat BBQ-        |
| Gefüllte Poulets-Filet                | Paschtéitercher                            | Zooss marinéiert                      |
| Gefüllte Pouletssträmpelen oui Schank | Pastéitchen (±220g)                        | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,  |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen      | Pâté à l'ancienne                          | fir op de Grill                       |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet          | Pati extra kremesch                        | Tranche vum Schwéngsbeen              |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)       | Pati vum Chef                              | Trio Apero-Küben (±510g)              |
| Gefüllten Dinde oui Schank            | Peffersteak                                | Trio Plancha (2-3 Persounen)          |
| Gefüllten Dindesträmpel               | Pefferzooss (±190g)                        | Trio Plancha (4-5 Persounen)          |
| Gefüllten Kallefsbréschtchen          | Pekinger Nuddelen                          | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)       | Petit Gaugry (70g)                         | Ultra koli (4,7kg)                    |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)       | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)          | Verschidden Feinschmecker             |
| Gefüllte Poulet                       | Picanha-Spiiss                             | Spezialitéiten (4 Persounen)          |
| Geflügelbrochetten marinéiert         | Piisch mat Thon                            | Verschidden Feinschmecker             |
| Geflügelbrochetten natur              | Pikante Brot vun der Fierkelsham oui       | Spezialitéiten (2 Persounen)          |
| Geflügelgyros                         | Schank                                     | Viennoise mat gereechertem Speck      |
| Geflügelliewer                        | Pita Fleesch                               | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet  |
| Gegrilltes vun Chef                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin               | Vullenascht (Schwein/Rand)            |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch       | Pita Zooss (250 g)                         | Wäiss Wirschtercher vu Léck           |
| Gehacktes (Schwein/Rand)              | Pitabroust                                 | Weinsaucisse                          |
| Gehacktes Baueren                     | Plancha (2 Persounen)                      | Wiener Schnitzel                      |
| Gehacktes Kallef                      | Plancha (4 Persounen)                      | Wierschtercher                        |
| Gehacktes Schwäin/Kallef              | Plateau fir chineesesch Fondue (2          | Wierschtercher esou wéi se sinn       |
| Gehacktes Schwein                     | Persounen)                                 | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin           | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4      | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gekachte Mettwurst mat Keis           | Persounen)                                 | Wierschtercher Schwein/Kallef         |
| Gekachte Schwéngsbrot                 | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2      | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Gelli vun der zong                    | Persounen)                                 | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch   |
| Geméis Scheier                        | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom      | Zalot Exotique                        |
| Geméismacedoine                       | lessen                                     | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
| Geméschten                            | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis  |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)              | Plateau mat affinéierte Kéise fir den      | Zalot mat Thon                        |
| Gereecherte Speck                     | Aperitif                                   | Zervelat ardenner Art a Weis          |
| Gereechert Fierkelsham                | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala            | Zong mat Madeireszooss                |
| Gereecherte fette Speck               | (300g)                                     | Zooss Bolognaise                      |
| Gereezte Speck oui Schwaart an oui    | Poulet "Peking"                            | Zoossiss "Bier"                       |
| Knusperstéck                          |  | Zoossiss (Schwein/Rand)               |
| Gerullte Speck                        |  | Zoossiss Baueren                      |
| Gigot vum lamm                        |  | Zoossiss Chipolata                    |
| Gourmet-Härs mat Feigen               |  | Zoossiss Merguez                      |
| Grillburger Rëndfleesch               |  |                                       |
| Grompere fir an der Pan ze broden     |  |                                       |
| Gromperegratin                        |  |                                       |
| Gromperekichelcher                    |  |                                       |
| Gromperenzalot                        |  |                                       |
| Gyros Burger                          |  |                                       |