

## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

|                                                 |                                                     |                                                |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Bulletten Tomatenzooss                          | Kallefsblanquette Mat Schanken                      | Renge Filet aus der Regioun                    |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun   | Kallefsbrochette Natur                              | Renge Filet vum Black Angus                    |
| Burger Wok                                      | Kallefsbrot a -Medaillon                            | Rëppercher Natur                               |
| Burratina                                       | Kallefsbrot Orloff                                  | Rieslingspasteitchen (±150g/pc)                |
| Camembert aus der Normandie (±250g)             | Kallefsfouss                                        | Rio burger                                     |
| Camembert di bufala (300g)                      | Kallefsgeschnetzeltes                               | Ris de veau                                    |
| Caprice de chevron                              | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale               | Roastbeef 1ten Choix                           |
| Champignon Zooss (±190g)                        | Kallefshamburger                                    | Roastbeef II                                   |
| Chateaubriand                                   | Kallefshieren (250g)                                | Roastbeef 1ten Choix gewierzt                  |
| Chicken kids                                    | Kallefskoteletten                                   | Robiola di Langa 3 laits                       |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                | Kallefsliewer                                       | Rôti Judd sans os moutardini                   |
| Chorizo                                         | Kallefsniere (±300g)                                | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine (±170g)      |
| Comté 18 Méint Affinage                         | Kallefsragout                                       | Rouladë mat Ham a Spargelen (±170g)            |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE MAT SICHUANPEFFER | Kallefsrulladen mat Geméis                          | Roulade mat Spargel, Eeër, Speck a Cruditéiten |
| 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 ouni 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 Pfeffer                             |
| Couronne du Chef                                | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)             |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami ouni Knuewelek                          |
| Cru des Fagnes                                  | Konfiteiert sauerkraut mat Elsasser riesling (125g) | Salami vum Schnuddelhong                       |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)    | Kotelett Dijonnaise                                 | Salsa-Spiiss                                   |
| Degustatiounsplateau (±240g)                    | Koteletten "Ardennais"                              | Sandwich Zalot                                 |
| Délice de Saint Cyr (200g)                      | Kranz von Schweinekoteletts                         | Sauce à l'ail (140g)                           |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss               | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch                  | Sauce andalouse (140 g)                        |
| Dindefilet fir Fondue                           | Kranz vu Schoffleesch                               | Sauce cocktail (140 g)                         |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)       | Lamm Fleesch fir pierrade                           | Sauce tartare (140g)                           |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch             | Lamm gehackt                                        | Savoyard aus Kalleffleesch                     |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                         | Lammbrochetten marinéiert                           | Scampizalot                                    |
| Emmental aus de Grotten                         | Lammkoteletten                                      | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)    |
| Ënnen-Confit natur                              | Lammkoteletten fir ze Grillen                       | Schëller vum Lämmchen mat Schank               |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen                      | Lammsheller ouni Schank                             | Schmul mat Menthe                              |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                 | Lammsteak vum gigot mat Schank                      | Schnitzel vum Schnuddelhong                    |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur               | Lammsteaks vum Gigot marinéiert                     | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert         |
| Entrecôte                                       | Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)                 | Schnuddelhongsbrot am Schäffchen               |
| Entrecôte aus der Regioun                       | Ländlecht Rëppestéck                                | Schnuddelhongsfilet Orloff                     |
| Entrecôte vum Black Angus                       | Lasagne (±400g)                                     | Schwäin Fleesch fir Pierrade                   |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                       | Lasagne bolognaise (vrac)                           | Schweitzer Steaks                              |
| Faux Filet                                      | Le Wavreumont                                       | Schwéngfleesch fir de Wok                      |
| Faux Filet aus der Regioun                      | Leidelenger                                         | Schwéngfleesch fir Fondue                      |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin            | Letzebuerger Grillwurst                             | Schwéngsbake                                   |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                 | Letzebuerger Hâm                                    | Schwéngbrochetten marinéiert                   |
| Feierstengszalot                                | Lëtzebuerger Brochetten                             | Schwéngbrochetten natur                        |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                  | Lëtzebuergeres Brochetten                           | Schwéngsbrot Orloff mit Champignon Zooss       |
| Fierkelsbrëschtchen                             | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngsbrot vum Karree                        |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt              | Li P'tit Rossê (±180g)                              | Schwéngsbrot vun der Hâm                       |
| Fierkelskoteletten                              | Lyoner                                              | Schwéngsbrot vun der Scheller                  |
|                                                 | Mailänder Rolle                                     |                                                |
|                                                 | Mammenhong                                          |                                                |
|                                                 | Marinéiert Côte à l'os Rend                         |                                                |
|                                                 | Marinéiert Entrecôte                                |                                                |
|                                                 | Marinéiert Kallefsbrochette                         |                                                |

|                                          |                                         |                                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Fierkelskoteletten marinéiert            | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsschëller                         | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngsfilet                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                   | strëmpele                               | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Filet américain mat Cruditéiten (±645g)  | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain mat Tartarenzooss        | Marinéiert Rëppercher                   | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain natur                    | Marinéiert Scampien                     | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain nature aus der Regioun   | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngshieren                           |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| Filet américain vum Chef                 | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a     | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Héichrëpp                                |
| gedréchent Tomaten                       | Persounen                               | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vum Hämmel                         | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsliewer                           |
| Filet vum Schnuddelhong                  | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Filet vun des Fierkelshämmchen           | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| marinéiert                               | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsniere                            |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngsouer                             |
| Persounen)                               | Marinéierte Speck                       | Schwéngsragout                           |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4           | Marinéierten ardenner Brot              | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Persounen)                               | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet        | Schwéngsschnitzels                       |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch           | Mat Tomate gefëllte Pouletsfilet        | Schwéngsschwanz                          |
| Fleesch Pita Gefligel                    | Mediterranem Gratin                     | Schwéngszong                             |
| Fleeschzalot                             | Mettwurst                               | Serrano-Ham                              |
| Foie gras ballotin (150g)                | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fondue Junior (2 Persounen)              | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fondue Junior (4 Persounen)              | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560    |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis            | Mini Brochetten Gefligel                | g)                                       |
| (±400g)                                  | Mini brochetten Lamm                    | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2    | Mini Brochetten Schwäin                 | Spätzel                                  |
| Persounen)                               | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4    | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiiss Lëtze Pouletsfilet                |
| Persounen)                               | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Fourme de Montbrison                     | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Spiiss mat Intefilet                     |
| Frësch Caille (±190g)                    | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie    | Mini Partybox                           | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gras gefëllt (±260g)                     | Minibrochetten vum Kallef               | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frësch Dinde                             | Minibrochetten vum Päerd                | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frësch Héiss                             | Minibrochetten vum Rand                 | Steak 1ten Choix                         |
| Frësch Intenhämmchen                     | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steak Hawaii                             |
| Frësch Pouletshämmercher                 | Morbier                                 | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Frësch selwergemaachte Bouletten         | Mothais sur feuille (200 g)             | Steak pelé II                            |
| (±750g)                                  | Mozzarella bufala                       | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet         | Natierleche Bioferme Kéis               | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Frësche Speck                            | Nuddelen mat Scampi                     | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Fresche waisskeis mat kraider vun der    | Nuddelszalot mat thon                   | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Bioferme                                 | Ochsenmaulzalot                         | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Frëscht Fierkelshämmchen                 | Ochseschwanz                            | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)           | Onglet                                  | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Ganz oder hallef                         | Osso bucco                              | Teller Rouladë mat Ham a                 |
| Ganzt Kanéngchen                         | Ovalie cendrée (150g)                   | Geméismacedoine                          |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne         | Päerdsragout                            | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)     |
| Gebroden Bouletten                       | Pak fir de Wok Gefligel                 | Teppanyaki mat Nuddelen (4               |
| Gebrodene Rosbif                         | Pak fir de Wok Scampi                   | Persounen)                               |
| Geessekéis mat Hunneg a Speklatius       | Pak fir de Wok Schwéng                  | Teppanyaki ouni Nuddelen (2              |
| Gefëllt Courgette                        | Pak puere Rëndfleeschburger vum         | Persounen)                               |
| Gefëllt Intestrëmpelen                   | Terroir                                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (4              |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet     | Paleron (Stéck vun der Schëller)        | Persounen)                               |
| (Schwein/Rand)                           | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong     | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |

|                                                   |                                                                          |                                                        |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)           | Panéiert Kallefsschnitzelen                                              | Tomat mat Thon (±170g)                                 |
| Gefüllte Carré                                    | Paréiert Rëndsnieren                                                     | Tomate cocktail crevettes                              |
| Gefüllte Champignon                               | Pärelhong "Label rouge"                                                  | Tomate mat Thon a Cruditéiten                          |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider      | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt               | Tomatenzalot                                           |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                   | Paschteitchen Fëllung                                                    | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer      |
| Gefüllte Gromperen                                | Paschteitercher                                                          | Torche kebab poulet                                    |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank        | Pastéitchen (±220g)                                                      | Toskaneschen Hamburger                                 |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                   | Pâté à l'ancienne                                                        | Tournedoe mat Foie Gras                                |
| Gefüllte Poulets-Filet                            | Paté mat Biren                                                           | Traiteurzooss                                          |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank            | Pati extra kremesch                                                      | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert         |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                  | Pati vum Chef                                                            | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill   |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                      | Peffersteak                                                              | Tranche vum Schwéngsbeen                               |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                   | Pefferzooss (±190g)                                                      | Trio Aperio-Küben (±510g)                              |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                       | Peking Nuddelen                                                          | Trio Plancha (2-3 Persounen)                           |
| Gefüllten Dindesträmpel                           | Petit Gaugry (70g)                                                       | Trio Plancha (4-5 Persounen)                           |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                      | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                                        | Trio Plancha (6-7 Persounen)                           |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                   | Picanha-Spiess                                                           | Ultra koli (4,7kg)                                     |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                   | Piisch mat Thon                                                          | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen) |
| Gefüllte Poulet                                   | Pije mat Thon a Cruditéiten                                              | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen) |
| Geflügelbrochetten marinéiert                     | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank                             | Viennoise mat gereechertem Speck                       |
| Geflügelbrochetten natur                          | Pinsa mat Chorizo (±440g)                                                | Virgekachte Mais um Kolben                             |
| Geflügelgyros                                     | Pinsa mat Ham (±450g)                                                    | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                   |
| Geflügelwier                                      | Pinsa mat Ham an Ananas (±500g)                                          | Vullenascht (Schwein/Rand)                             |
| Gegrilltes vun Chef                               | Pita Fleesch                                                             | Wäiss Wirschtercher vu Léck                            |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin                                             | Weinsaucisse                                           |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                          | Pita Zooss (250 g)                                                       | Wiener Schnitzel                                       |
| Gehacktes Baueren                                 | Pitabroust                                                               | Wierschtercher                                         |
| Gehacktes Kallef                                  | Plancha (2 Persounen)                                                    | Wierschtercher esou wéi se sinn                        |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                          | Plancha (4 Persounen)                                                    | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill                   |
| Gehacktes Schwein                                 | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)                             | Wierschtercher mat Speck fir de Grill                  |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)                         | Wierschtercher Schwein/Kallef                          |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)                         | Wuechtel-Broschett (±125g)                             |
| Gelli vun der zong                                | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Zart Stéck Filet vu Schwéngfleesch | Zalot Exotique                                         |
| Geméis Scheier                                    | Aperitif                                                                 | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                   |
| Geméismacedoine                                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen                             | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis                   |
| Gemeschten Brochetten(Rënd/Schwéng)               | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen                               | Zalot mat Thon                                         |
| Gereecherte Speck                                 | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (+/- 700g)                               | Zervelat ardenner Art a Weis                           |
| Gereechert Fierkelsham                            | Poulet "Peking"                                                          | Zong mat Madeireszooss                                 |
| Gereecherte fette Speck                           |                                                                          | Zooss Bolognaise                                       |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck |                                                                          | Zooss "Bier"                                           |
| Gerullte Speck                                    |                                                                          | Zooss (Schwein/Rand)                                   |
| Gigot vum lamm                                    |                                                                          | Zooss Baueren                                          |
| Gourmet-Häz mat Feigen                            |                                                                          | Zooss Chipolata                                        |
| Grillburger Rëndfleesch                           |                                                                          | Zooss Merguez                                          |
| Grompere fir an der Pan ze broden                 |                                                                          |                                                        |
| Gromperegratin                                    |                                                                          |                                                        |
| Gromperekichelcher                                |                                                                          |                                                        |
| Gromperenzalot                                    |                                                                          |                                                        |