

Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert	Kallefshieren (250g)	Rouladen no Ardenner art
Crispy Burger (Schwäin/ Rand)	Kallefskoteletten	(Schwein/Rand)
Dauphinois mat Courgetten an Tomaten (±800g)	Kallefsliewer	Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon
Dinde Orloff mat Champignonszooss	Kallefsniere (±300g)	Rullade vun Ham
Dindefilet fir Fondue	Kallefsragout	Rumsteakbrot
Duuss Zooss fir chineesesch Fondue (120g)	Kallefsrulladen mat Geméis	Rumsteck
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Kallefszong	Salami mat Pepper
Eeër Meyrishaff (±380g)	Kanéngchenshämmercher	Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)
Ēnnescht Rëpp vum Lämmchen	Kanéngerchesréck	Salami ouni Knuewelek
Ēnnescht Rëppercher vum Schwäin	Kéiswirschtchen	Salami vum Schnuddelhong
Ēnnescht vum Pouletsstempel natur	Knusperege frësche Poulet	Salsa-Spiiss
Entrecôte	Koli vu Pita Gefligel	Sandwich Zalot
Entrecôte vum Black Angus	Koli vu Pita Gefligel mat Geméis	Scampizalot
Familien Koli (± 11,5 kg)	Kotelett Dijonnaise	Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue (120g)
Faux Filet	Koteletten "Ardennais"	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Kranz von Schweinekoteletts	Schmul mat Menthe
Faux filet vum Päerd marinéiert	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Schnitzel vum Schnuddelhong
Feierstengzalot	Kranz vu Schoffleesch	Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert
Fesch um Steen fir 2 Persounen	Kuddelfleck	Schnuddelhongsfilet Orloff
Fierkelsbrëschtchen	Lamm Fleesch fir pierrade	Schwäin Fleesch fir Pierrade
Fierkelskoteletten	Lamm gehackt	Schweitzer Steaks
Fierkelskoteletten marinéiert	Lammbrochetten marinéiert	Schwéngfleesch fir de Wok
Fierkelsschëller	Lammkoteletten	Schwéngfleesch fir Fondue
Filet américain natur	Lammkoteletten fir ze Grillen	Schwéngsbake
Filet américain préparéiert à l'ancienne	Lammscheller ouni Schank	Schwéngsbrochetten marinéiert
Filet américain vum Chef	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schwéngsbrochetten natur
Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss
Filet vum Hämmel	Ländlechen Hamburger (Schwein/Rand)	Schwéngsbrod vum Karree
Filet vum Schnuddelhong	Ländlecht Rëppestéck	Schwéngsbrod vun der Hâm
Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert	Lasagne (±400g)	Schwéngsbrod vun der Scheller
Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)	Lasagne bolognaise (vrac)	Schwéngsbrot Orloff
Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)	Leidelenger	Schwéngsfilet
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Lëtzebuergesch Brochetten	Schwéngsfilet mignon Orloff
Fleesch Pita Gefligel	Lewescht vum Pouletsstempel natur	Schwéngsfouss
Fleeschzalot	Lyoner	Schwéngsgyros
Fondue Junior (2 Persounen)	Mailänder Rolle	Schwéngshals ouni Schank
Fondue Junior (4 Persounen)	Mammenhong	Schwéngshieren
Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)	Marinéiert Côte à l'os Rend	Schwéngskotelett fir ze grillen
Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)	Marinéiert Entrecôte	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp
Frësch Caille (±190g)	Marinéiert Kallefsbrochette	Schwéngskoteletten vum Hals
Frësch Dinde	Marinéiert Kallefskotelett	Schwéngsliewer
Frësch Héiss	Marinéiert leweschter vum Pouletsstrëmpele	Schwéngsmedaillon marinéiert
Frësch Intenhämmchen	Marinéiert Pouletsstrëmpele	Schwéngsmignonen Moutardini
Frësch Pouletshämmercher	Marinéiert Rëppercher	Schwéngsnier
Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)	Marinéiert Scampien	Schwéngsouer
Frësche Marinéierte Pouletsfilet	Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen	Schwéngsragout
Frësche Speck	Marinéierte Filetvun der Int	Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand)
Frëscht Fierkelshämmchen	Marinéierte Kallefmedaillon	Schwéngsschnitzels
	Marinéierte Pouletsrumsteak	Schwéngsschwanz
	Marinéierte Rëndspavé	Schwéngszong
	Marinéierte Saumonspavé op der Haut	Spätzel
	Marinéierte Speck	Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)
		Spiiss mat Intefilet

Frittierte Fëschfilet (±125g)	Marinierten ardenner Brot	Spiiss mat mariniertem Saumon
Ganz oder hallef	Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet	Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert
Ganz Kanéngchen	Mediterranem Gratin	Spiiss vu Paerdsfleesch Natur
Gebratenen Schinken à l'ancienne	Mettwurst	Steak 1ten Choix
Gebroden Bouletten	Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)	Steak Hawai
Gebrodene Rosbif	Mini Brochetten Gefligel	Steak Orloff ((Schwein/Rand)
Gefëllt Courgette	Mini brochetten Lamm	Steak pelé II
Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)	Mini Brochetten Schwaïn	Steegrill (4 Persounen)
	Mini Brochetten Spëck	Steegrill Fir (2 Persounen)
Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)	Mini gourmet barbecue (2 Persounen)	Steegrill marinéiert (2 Persounen)
	Mini gourmet barbecue (4 Persounen)	Steegrill marinéiert (4 Persounen)
Gefëllte Carré	Mini Partybox	Steengrill Picanha (2 Persounen)
Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider	Minibrochetten vum Kallef	Steengrill Picanha (4 Persounen)
	Minibrochetten vum Päerd	Strëmpelen vum Schnuddelhong
Gefëllte chicons (Schwein/Rand)	Minibrochetten vum Rand	Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)
Gefëllte Gromperen	Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht	Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)
Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)	Ochsenmaulzalot	
Gefëllte Poulets-Filet	Ochseschwanz	Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)
Gefëllte Pouletsstrëmpelen ouni Schank	Onglet	
Gefëllte Réck vun der Kanéngchen	Osso bucco	Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)
Gefëllte Schnuddelhongfilet	Päerdsragout	
Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)	Pak fir de Wok Gefligel	Tierkei Fleesch fir Pierrade
Gefëllten Dinde ouni Schank	Pak fir de Wok Scampi	Tomatenzalot
Gefëllten Dindestrëmpel	Pak fir de Wok Schwéng	Toskaneschen Hamburger
Gefëllten Kallefsbrëschtchen	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert
Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)	Panéiert Escalope vum Schnuddelhong	
Gefëllten séiss Paprika (±220g)	Panéiert Kallefsschnitzelen	Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill
Gefëllte Poulet	Paréiert Rëndsnieren	Tranche vum Schwéngsbeen
Gefligelbrochetten marinéiert	Pärelhong "Label rouge"	Trio Plancha (2-3 Persounen)
Gefligelbrochetten natur	Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt	Trio Plancha (4-5 Persounen)
Gefligelgyros		Trio Plancha (6-7 Persounen)
Gefligelliewer	Paschteichen Fëllung	Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (4 Persounen)
Gegrilltes vun Chef	Paschteitercher	Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten (2 Persounen)
Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch	Pastéichen (±220g)	Viennoise mat gereechertem Speck
Gehacktes (Schwein/Rand)	Pati extra kremesch	Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet
Gehacktes Baueren	Pati vum Chef	Vullenascht (Schwein/Rand)
Gehacktes Kallef	Peffersteak	Wäiss Wirschtercher vu Léck
Gehacktes Schwäin/Kallef	Pekinger Nuddelen	Weinsaucisse
Gehacktes Schwein	Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)	Wiener Schnitzel
Gehacktes vum Päerd/Schwäin	Picanha-Spiiss	Wirschtercher
Gekachte Mettwurst mat Keis	Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank	Wirschtercher esou wéi se sinn
Gekachte Schwéngsbrot		Wirschtercher mat Kéis fir de Grill
Gelli vun der zong	Pita Fleesch	Wirschtercher Schwein/Kallef
Geméismacedoine	Pita Koli mat Geméis Schwäin	Wuechtel-Broschett (±125g)
Gemëschen	Pita Zooss (250 g)	Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch
Brochetten(Rënd/Schwéng)	Pitabroust	Zalot Exotique
Gereecherte Speck	Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)	Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)
Gereechert Fierkelsham		Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis
Gereecherte fette Speck	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)	Zalot mat Thon
Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck	Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)	Zervelat ardenner Art a Weis
Gerullte Speck	Poulet "Peking"	Zong mat Madeireszooss
Gigot vum lamm	Poulet blanc	Zooss Bolognaise
Grillburger Rëndfleesch	Poulet churasco	Zoossiss "Bier"
Grompere fir an der Pan ze broden	Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart	
Gromperegratin		
Gromperenzalot		

Gyros Burger
Hallef Poulet Churrasco marinéiert
(±400g)
Halskotelett fir ze grillen
Halsstëck vum Schof
Ham aus Italien
Hamburger vum Poulet

Document généré le :05/05/2026 17:33

Zoossiss (Schwein/Rand)
Zoossiss Baueren
Zoossiss Chipolata
Zoossiss Merguez