



## 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) | Halsstëck vum Schof                | Poulet "Peking"                         |
| Américain als Carpaccio                           | Ham aus Italien                    | Poulet blanc                            |
| Ardenner Bifdeck                                  | Hamburger vum Poulet               | Poulet churasco                         |
| Ardenner Scheif                                   | Hamburger-Pak Rand                 | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart  |
| Ardenner Wurst                                    | Hamburgerbréitchen (200 g)         | Poulet Fleesch fir Steengrill           |
| Bacon                                             | Hammelrumsteck marinéiert          | Poulet mat Curry                        |
| Baconburger (Schwein/Rand)                        | Hämmelsgeschnetztes mat Knuewelek  | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"    |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                          | Hämmelsniercher                    | Pouletsfilet                            |
| Bauerengelli                                      | Hämmelspavé nature                 | Pouletsfilet fir Fondue                 |
| Bauerentommette mat Blummen                       | Hämmelsragout                      | Pouletsfilet mat frëschem Geméis        |
| Béarnaise Zooss (±175g)                           | Hämmelsspiisser Royal              | Pouletsfilet mat Kraider                |
| Bergkäse                                          | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Pouletsfilet                            |
| Bierknacker                                       | Haushaltkoli (±5kg)                | Pouletsfilet Marinéiert (fresch)        |
| Bifana Geflügel                                   | Hausmaacher Biwwelamoud            | Pouletsfilet fir Kanner                 |
| Bifana Schwaïn                                    | Hausmaacher Schwéngsbrot           | Pouletsroulade                          |
| Bifdeck mat Kéis                                  | Héiss vu Rëndfleesch               | Pouletsroulade op Italienesch Aart      |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun     | Héngerfleesch fir de Wok           | Pouletszalot Andalouse                  |
| Bifdecker mat Moschter                            | Héngerkrapp                        | Pouletszoossiss fir op de Grill         |
| Bioferme Kéis mat wëlle Knuewelek                 | Hierkefilet mat Ram (±900g)        | PPecorino Moliterno mat Trüffel         |
| Brështen fir ze grillen                           | Hunn                               | Preisbeersgebeess                       |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                       | Hunneg mat Trüff                   | Provençalesche Bioferme Kéis            |
| Brochette Moink Balls (±200g)                     | Italienische Steak                 | Pure Filet vum Kallef                   |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert              | Jambon à l'Os artisanal            | Pure Filet vum Päerd                    |
| Brochetten Duo                                    | Jesus-Zoossiss                     | Pure Rëndsfilet                         |
| Brochetten Hawai                                  | Jonken Hunn                        | Puree                                   |
| Brochetten mini-Bouletten                         | Joue de bœuf                       | Quetschekeis (220g)                     |
| Brochetten Trio                                   | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Rëndsbrochetten marinéiert              |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                  | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Rëndsbrochetten natur                   |
| Brochetten vum Chef                               | Jurassienne                        | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kachfleesch mat der Schank         | Rëndsfleesch fir Steengrill             |
| Broschtfilet vun der Int                          | Kachfleesch ouni Schank            | Rëndsgulasch aus der Regioun            |
| Brot no ardenner Art a wéis                       | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen | Rëndsgulasch                            |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                 | Kalleffleesch fir Fondue           | Rëndshäerz                              |
| Brun de noix                                      | Kallefs-Chipolata                  | Rëndslewer                              |
| Bûchette mat Kéis                                 | Kallefsback                        | Rëndsrépp mat Schank                    |
| Bullet am Schwéngsnetz                            | Kallefsblanquette Mat Schanken     | Rëndsroulade (Schwein/Rand)             |
| Bulletten Tomatenzooss                            | Kallefsbrochette Natur             | Rëndsspiiss aus der Regioun             |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus                 | Kallefsbrot a -Medaillon           | Rëndszong                               |
|                                                   | Kallefsbrot Orloff                 |                                         |

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

|                                                            |                                         |                                          |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| Fierkelskoteletten marinéiert                              | Mailänder Rolle                         | Schwéngsbrot Orloff                      |
| Fierkelsschëller                                           | Mammenhong                              | Schwéngsfilet                            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                     | Marinéiert Côte à l'os Rend             | Schwéngsfilet mignon Orloff              |
| Filet américain natur                                      | Marinéiert Entrecôte                    | Schwéngsfouss                            |
| Filet américain nature aus der Regioun                     | Marinéiert Kallefsbrochette             | Schwéngsgyros                            |
| Filet américain préparéiert à l'ancienne                   | Marinéiert Kallefskotelett              | Schwéngshals ouni Schank                 |
| Filet américain vum Chef                                   | Marinéiert leweschter vum Poulets-      | Schwéngshieren                           |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a                       | strëmpele                               | Schwéngskotelett fir ze grillen          |
| gedréchenten Tomaten                                       | Marinéiert Pouletsstrëmpele             | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der   |
| Filet vum Hämmel                                           | Marinéiert Rëppercher                   | Héichrëpp                                |
| Filet vum Schnuddelhong                                    | Marinéiert Scampien                     | Schwéngskoteletten vum Hals              |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert                  | Marinéiert Scampisspiisser              | Schwéngsliewer                           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)                  | Marinéierte Bifdeck vu beschter         | Schwéngsmedaillon marinéiert             |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)                  | Qualitéit aus der Regioun               | Schwéngsmignonen Moutardini              |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                             | Marinéierte Fesch um Steen fir 2        | Schwéngsniere                            |
| Fleesch Pita Gefligel                                      | Persounen                               | Schwéngsouer                             |
| Fleeschzalot                                               | Marinéierte Filetvun der Int            | Schwéngsragout                           |
| Foie gras ballotin (150g)                                  | Marinéierte Kallefmedaillon             | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)         |
| Fondue Junior (2 Persounen)                                | Marinéierte Pouletsrumsteak             | Schwéngsschnitzels                       |
| Fondue Junior (4 Persounen)                                | Marinéierte Rëndspavé                   | Schwéngsschwanz                          |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)                      | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngszong                             |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)           | Marinéierte Speck                       | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :           |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)           | Marinéierten ardenner Brot              | Tartarezooss, Knuewelekszooss,           |
| Fourme de Montbrison                                       | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet        | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Mediterranem Gratin                     | Spare-Ribs "Piri-Piri"                   |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefëllt (±260g) | Mettwurst                               | Spätzel                                  |
| Frësch Dinde                                               | Mini Ardenner Fondue-Spiiss             | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)  |
| Frësch Héiss                                               | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss            | Spiiss Lëtzt Pouletsfilet                |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)    | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart    |
| Frësch Pouletshämmercher                                   | Mini Brochetten Gefligel                | Spiiss mat Intefilet                     |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)                   | Mini brochetten Lamm                    | Spiiss mat marinéiertem Saumon           |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                           | Mini Brochetten Schwaïn                 | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësche Speck                                              | Mini Brochetten Spëck                   | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert       |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                   | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur            |
| Frittéierte Fëschfilet (±125g)                             | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Steak 1ten Choix                         |
| Ganz oder hallef                                           | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Steak Hawai                              |
| Ganz Kanéngchen                                            | Mini Junior Fondue-Spiiss               | Steak Orloff ((Schwein/Rand)             |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                           | Mini Junior Gourmet-Spiiss              | Steak pelé II                            |
| Gebroden Bouletten                                         | Mini Partybox                           | Steegrill (4 Persounen)                  |
| Gebrodene Rosbif                                           | Minibrochetten vum Kallef               | Steegrill Fir (2 Persounen)              |
| Gefëllt Courgette                                          | Minibrochetten vum Päerd                | Steegrill marinéiert (2 Persounen)       |
| Gefëllt Intestrëmpelen                                     | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill marinéiert (4 Persounen)       |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)        | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steengrill Picanha (2 Persounen)         |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)                    | Mont d'Or (450g)                        | Steengrill Picanha (4 Persounen)         |
| Gefëllte Carré                                             | Morbier                                 | Strëmpelen vum Schnuddelhong             |
| Gefëllte Champignon                                        | Mothais sur feuille (200 g)             | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)    |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek                         | Mozzarella bufala                       | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)    |
|                                                            | Natierleche Bioferme Kéis               | Tierkei Fleesch fir Pierrade             |
|                                                            | Nuddelen mat Scampi                     | Tomat mat Thon (±170g)                   |
|                                                            | Ochsenmaulzalot                         | Tomatenzalot                             |
|                                                            | Ochseschwanz                            | Tomme de brebis (Schofskéis) mat         |
|                                                            | Onglet                                  |                                          |
|                                                            | Osso bucco                              |                                          |
|                                                            | Ovalie cendrée (150g)                   |                                          |
|                                                            | Päerdsragout                            |                                          |
|                                                            | Pak fir de Wok Gefligel                 |                                          |
|                                                            | Pak fir de Wok Scampi                   |                                          |

|                                                    |                                                            |                                                      |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| a Kraider                                          | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Espelette-Peffer                                     |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                    | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Torche kebab poulet                                  |
| Gefüllte Gromperen                                 | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        | Toskaneschen Hamburger                               |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank         | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tournedoe mat Foie Gras                              |
| Gefüllte Poivron (Schwein/Rand)                    | Paréiert Rëndsnieren                                       | Traiteurzooss                                        |
| Gefüllte Poulets-Filet                             | Pärelhong "Label rouge"                                    | Tranche gekachten Ham mat BBQ-                       |
| Gefüllte Pouletssträmpelen ouni Schank             | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefüllt | Zooss marinéiert                                     |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen                   | Paschtéit mat Kéis (160g)                                  | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill |
| Gefüllte Schnuddelhongsfilet                       | Paschteichen Fëllung                                       | Tranche vum Schwéngsbeen                             |
| Gefüllte tomaten (Schwein/Rand)                    | Paschtéitercher                                            | Trio Aperio-Küben (±510g)                            |
| Gefüllten Dinde ouni Schank                        | Pastéichen (±220g)                                         | Trio Plancha (2-3 Persounen)                         |
| Gefüllten Dindesträmpel                            | Pâté à l'ancienne                                          | Trio Plancha (4-5 Persounen)                         |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen                       | Paté mat Parmesan a gedréchten                             | Trio Plancha (6-7 Persounen)                         |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis)                    | Tomaten                                                    | Ultra koli (4,7kg)                                   |
| Gefüllten séiss Paprika (±220g)                    | Pati extra kremesch                                        | Verschidden Feinschmecker                            |
| Gefüllte Poulet                                    | Pati vum Chef                                              | Spezialitéiten (4 Persounen)                         |
| Geflügel Häerz                                     | Peffersteak                                                | Verschidden Feinschmecker                            |
| Geflügelbrochetten marinéiert                      | Pefferzooss (±190g)                                        | Spezialitéiten (2 Persounen)                         |
| Geflügelbrochetten natur                           | Pekinger Nuddelen                                          | Viennoise mat gereechertem Speck                     |
| Geflügelgyros                                      | Petit Gaugry (70g)                                         | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet                 |
| Geflügelliewer                                     | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)                          | Vullenascht (Schwein/Rand)                           |
| Gegrilltes vun Chef                                | Picanha-Spiess                                             | Wäiss Wirschtercher vu Léck                          |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch                    | Piess mat Thon                                             | Weinsaucisse                                         |
| Gehacktes (Schwein/Rand)                           | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank               | Wiener Schnitzel                                     |
| Gehacktes Baueren                                  | Schank                                                     | Wirschtercher                                        |
| Gehacktes Kallef                                   | Pita Fleesch                                               | Wirschtercher esou wéi se sinn                       |
| Gehacktes Schwäin/Kallef                           | Pita Koli mat Geméis Schwäin                               | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill                  |
| Gehacktes Schwein                                  | Pita Zooss (250 g)                                         | Wirschtercher mat Speck fir de Grill                 |
| Gehacktes vum Päerd/Schwäin                        | Pitabroust                                                 | Wirschtercher Schwein/Kallef                         |
| Gekachte Mettwurst mat Keis                        | Plancha (2 Persounen)                                      | Wuechtel-Broschett (±125g)                           |
| Gekachte Schwéngsbrot                              | Plancha (4 Persounen)                                      | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch                  |
| Gelli vun der zong                                 | Plateau fir chineesesch Fondue (2 Persounen)               | Zalot Exotique                                       |
| Geméismacedoine                                    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 Persounen)           | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)                 |
| Gemeschten Brochetten(Rënd/Schwéng)                | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot mat Ham a Spargelen                            |
| Gereecherte Speck                                  | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 Persounen)           | Zalot mat Thon                                       |
| Gereechert Fierkelsham                             | Plateau mat affinéierte Kéis fir den Aperitif              | Zervelat ardenner Art a Weis                         |
| Gereecherte fette Speck                            | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen                | Zong mat Madeireszooss                               |
| Gereechte Speck ouni Schwaart an ouni Knusperstéck | Plateau mat affinéierte Kéis fir nom lessen                | Zooss Bolognese                                      |
| Gerullte Speck                                     | Plateau mat affinéierte Kéis fir d'lessen                  | Zooss Moink Balls (±150g)                            |
| Gigot vum lamm                                     | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)                     | Zooss "Bier"                                         |
| Gourmet-Häerz mat Feigen                           |                                                            | Zooss (Schwein/Rand)                                 |
| Grillburger Rëndfleesch                            |                                                            | Zooss Baueren                                        |
| Grompere fir an der Pan ze broden                  |                                                            | Zooss Chipolata                                      |
| Gromperegratin                                     |                                                            | Zooss Merguez                                        |
| Gromperekichelcher                                 |                                                            |                                                      |
| Gromperenzalot                                     |                                                            |                                                      |
| Gyros Burger                                       |                                                            |                                                      |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert (±400g)         |                                                            |                                                      |
| Halskotelett fir ze grillen                        |                                                            |                                                      |