



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                               |                                    |                                            |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------|
| Américain als Carpaccio                       | Hamburgerbréitchchen (200 g)       | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'Iessen |
| Ardenner Bifdeck                              | Hammelrumsteck marinéiert          |                                            |
| Ardenner Scheif                               | Hämmelsgeschnetzelt mat            | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)     |
| Ardenner Wurst                                | Knuewelek                          |                                            |
| Bacon                                         | Hämmelspavé nature                 | Poulet blanc                               |
| Baconburger (Schwein/Rand)                    | Hämmelsragout                      | Poulet churasco                            |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                      | Hämmelsspiisser Royal              | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart     |
| Bauerengelli                                  | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag | Poulet Fleesch fir Steengrill              |
| Bauerentommette mat Blumen                    | Haushaltkoli (±5kg)                | Poulet mat Curry                           |
| Béarnaise Zooss (175gr)                       | Hausmaacher Biwwelamoud            | Poulet-Mozzarella-Grillwurst               |
| Bergeval fleuri (±300g)                       | Hausmaacher Schwéngsbrot           | Poulet "Peking"                            |
| Bergkase                                      | Héiss vu Rëndfleesch               | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"       |
| Bierknacker                                   | Héngerfleesch fir de Wok           | Pouletsfilet                               |
| Bifana Gefligel                               | Héngerkrapp                        | Pouletsfilet fir Fondue                    |
| Bifana Schwaïn                                | Hierkefilete mat Ram (±900g)       | Pouletsfilet mat frëschem Geméis           |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Huesestempel                       | Pouletsfilet mat Kraider                   |
| Bifdeck mat Kéis                              | Hunn                               | Pouletsflillécken                          |
| Bifdecker mat Moschter                        | Hunneg mat Trüff                   | Pouletsflillecken Marinéiert (fresch)      |
| Bouyguette (150 g)                            | Int                                | Pouletslusche fir Kanner                   |
| Brëschten fir ze grillen                      | Italienische Steak                 | Pouletsroulade                             |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                   | Jagdwurst                          | Pouletsroulade op Italienesch Aart         |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert          | Jambon à l'Os artisanal            | Pouletszalot Andalouse                     |
| Brochetten Duo                                | Jesus-Zoossiss                     | Pouletszoossiss fir op de Grill            |
| Brochetten Hawaii                             | Jonken Hunn                        | PPecorino Moliterno mat Trüffel            |
| Brochetten mini-Bouletten                     | Joue de bœuf                       | Pure Filet vum Kallef                      |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen              | Junior Feinschmecker (2 Persounen) | Pure Filet vum Päerd                       |
| Brochetten Trio                               | Junior Feinschmecker (4 Persounen) | Pure Rëndsfilet                            |
| Brochetten vum Chef                           | Jurassienne                        | Quetschekeis (220g)                        |
| Broschtfilet vun der Int                      | Kachfleesch mat der Schank         | Raclette fir 2 Persounen                   |
| Brot no ardenner Art a wéis                   | Kachfleesch ouni Schank            | Raclette fir 4 Persounen                   |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank             | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen | Rëndsbrochetten marinéiert                 |
| Brun de noix                                  | Kalleffleesch fir Fondue           | Rëndsbrochetten natur                      |
| Bûchette du Basilou (150g)                    | Kallefs-Chipolata                  | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun    |
| Bûchette mat Kéis                             | Kallefsblanquette Mat Schanken     | Rëndsfleesch fir Steegrill                 |
| Bullet am Schwéngsnetz                        | Kallefsbrochette Natur             | Rëndsgulasch aus der Regioun               |
| Bulletten Tomatenzooss                        | Kallefsbrot a -Medaillon           | Rëndsgulash                                |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefsbrot Orloff                 | Rëndslewer                                 |
| Burger Wok                                    | Kallefsfouss                       | Rëndsrëpp mat Schank                       |
| Burratina                                     | Kallefsgeschnetzelt                | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)               |
| Camembert aus der Normandie (±250g)           | Kallefshamburger                   | Rëndsspiiss aus der Regioun                |
| Camembert di bufala (300g)                    | Kallefshieren (250g)               | Rëndszong                                  |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)          | Kallefskoteletten                  | Renge Filet aus der Regioun                |
|                                               | Kallefsliewer                      | Renge Filet vum Black Angus                |
|                                               | Kallefsragout                      | Rëppercher Natur                           |

|                                      |                                    |                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Champignon Zooss (190gr)             | Kallefsrulladen mat Geméis         | Rieslingspasteitchen               |
| Chateaubriand                        | Kallefszong                        | Rind in Waldpilzsosse              |
| Chicken kids                         | Kanéngchenshämmercher              | Rio burger                         |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)     | Kanéngerchesréck                   | Roastbeef II                       |
| Chorizo                              | Kebab Party mat Geméis             | Roastbeef 1ten Choix               |
| Cœur de Neufchâtel (200g)            | Kebab party Poulet ouni Geméis     | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| Comté 18 Méint Affinage              | Kéisplatto fir nom Iessen (2       | Robiola di Langa 3 laits           |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE        | Persounen)                         | Rôti Judd sans os moutardini       |
| MAT SICHUANPEFFER                    | Kéiswirschtchen                    | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling | Klassesch Ham                      | (170 g)                            |
| Cordon bleu Hawaiï                   | Knusperege frësche Poulet          | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| Cordon bleu vu Poulet                | Koli vu Pita Gefligel              | (±170g)                            |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)           | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis   | Rouladen no Ardenner art           |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum      | Koli vu Pita Schwäin               | (Schwein/Rand)                     |
| Terroir                              | Kotelett Dijonnaise                | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Côte à l'os Black Angus              | Koteletten "Ardennais"             | Dijon                              |
| Côte à l'Os vum Schwäin              | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Rullade vun Ham                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert   | Kranz vu Schoffleesch              | Rumsteak aus der Regioun           |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)        | Kranz von Schweinekoteletts        | Rumsteakbrot                       |
| Dauphinois mat Courgetten an         | Kuddelfleck                        | Rumsteck                           |
| Tomaten (±800g)                      | Lamm Fleesch fir pierrade          | Saint-Felicien (150 g)             |
| Degustatiounsplateau (240g)          | Lamm gehackt                       | Saint-Nectaire fermier             |
| Délice de Saint Cyr (200g)           | Lammbrochetten marinéiert          | Salami mat Pepper                  |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss    | Lammkoteletten                     | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g) |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss           | Lammkoteletten fir ze Grillen      | Salami ouni Knuewelek              |
| Dindefilet op Ardenner Aart          | Lammscheller ouni Schank           | Salami vum Schnuddelhong           |
| Dindefilet fir Fondue                | Lammsteak vum gigot mat Schank     | Salsa-Spiiss                       |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch  | Lammsteaks vum Gigot marinéiert    | Sandwich Zalot                     |
| Eeër Meyrishaff (±380g)              | Ländlechen Hamburger               | Sauce à l'ail (140g)               |
| Emmental aus de Grotten              | (Schwein/Rand)                     | Sauce andalouse (140 g)            |
| Ënnen-Confit natur                   | Ländlecht Réppestéck               | Sauce cocktail (140 g)             |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen           | Lasagne (±400g)                    | Sauce tartare (140g)               |
| Ënnescht Réppercher vum Schwäin      | Lasagne bolognaise (vrac)          | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur    | Leidelenger                        | Scampizalot                        |
| Entrecôte                            | Lëtzebuerger Bauerenzoossis        | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Entrecôte aus der Regioun            | Letzebuerger Grillwurst            | Schinkenwurst                      |
| Entrecôte vum Black Angus            | Lëtzebuerger Hâm                   | Schmul mat Menthe                  |
| Familien Koli (± 11,5 kg)            | Lëtzebuergesch Brochetten          | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux Filet                           | Lëtzebuergesch Salami              | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux Filet aus der Regioun           | Lewescht vum Pouletsstempel natur  | marinéiert                         |
| Faux filet black angus               | Lingot Saint-Nicolas               | Schnuddelhongsfilet Orloff         |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lyoner                             | Schwäin Fleesch fir Pierrade       |
| Faux filet vum Päerd marinéiert      | Mailänder Rolle                    | Schweitzer Steaks                  |
| Feierstengszalot                     | Mammenhong                         | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen       | Marinéiert Côte à l'os Rend        | Schwéngfleesch fir de Wok          |
| Fierkelsbrëschtchen                  | Marinéiert Entrecôte               | Schwéngsbake                       |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt   | Marinéiert Kallefsbrochette        | Schwéngbrochetten marinéiert       |
| Fierkelskoteletten                   | Marinéiert Kallefskotelett         | Schwéngbrochetten natur            |
| Fierkelskoteletten marinéiert        | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Fierkelsschëller                     | strëmpele                          | Zooss                              |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN               | Marinéiert Pouletsstrëmpele        | Schwéngsbrod vum Karree            |
| Filet américain natur                | Marinéiert Réppercher              | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
| Filet américain nature aus der       | Marinéiert Rumsteake vu Poulet     | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| Regioun                              | Marinéiert Scampien                | Schwéngsbrot Orloff                |
| Filet américain préparéiert à        | Marinéiert Scampisspiisser         | Schwéngsfilet                      |
| l'ancienne                           | Marinéierte Bifdeck vu beschter    | Schwéngsfouss                      |
| Filet américain vum Chef             | Qualitéit aus der Regioun          | Schwéngsgyros                      |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff      | Marinéierte Fesch um Steen fir 2   | Schwéngshals ouni Schank           |
| Filet vum Hämmel                     | Persounen                          | Schwéngshieren                     |
| Filet vum Schnuddelhong              | Marinéierte Filetvun der Int       | Schwéngskotelett fir ze grillen    |
| Filet vun des Fierkelshämmchen       | Marinéierte Kallefmedaillon        | Schwéngskoteletten vum Filet a vun |
| marinéiert                           | Marinéierte Rëndspavé              | der Héichrépp                      |

|                                                     |                                         |                                       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut     | Schwéngskoteletten vum Hals           |
| Fleesch fir Fondue gemescht (4 Persounen)           | Marinéierte Speck                       | Schwéngsliewer                        |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                      | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet        | Schwéngsmedaillon marinéiert          |
| Fleesch Pita Gefligel                               | Mediterranem Gratin                     | Schwéngsmignonen Moutardini           |
| Fleeschzalot                                        | Menu Dinde-brot mat Fine                | Schwéngsnier                          |
| Foie gras ballotin (150g)                           | champagne-Zooss                         | Schwéngsouer                          |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | Mettwurst                               | Schwéngsragout                        |
| Fondue Junior (4 Persounen)                         | Mimolette affinage tunnel               | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)      |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis                       | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet          | Schwéngsschnitzels                    |
| (±400g)                                             | junior)                                 | Schwéngsschwanz                       |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)    | Mini Ardenner Bull                      | Schwéngszong                          |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)    | Mini Ardenner Fondue-Spiess             | Serrano-Ham                           |
| Fourme de Montbrison                                | Mini Ardenner Gourmet-Spiess            | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :        |
| Frësch Caille (±190g)                               | Mini Biwwelamoud mat Moschter           | Tartarezooss, Knuewelekszooss,        |
| Frësch Dinde                                        | (300g)                                  | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 |
| Frësch Héiss                                        | Mini Brochetten Gefligel                | g)                                    |
| Frësch Intenhämmchen                                | Mini brochetten Lamm                    | Spare-Ribs "Piri-Piri"                |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini Brochetten Schwäin                 | Spiess duo (Cabillaud - swaarze       |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini Brochetten Spëck                   | Lieu)                                 |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini chipolata (Schwein/Rand)           | Spiess Lëtzt Pouletsfilet             |
| Frësche Speck                                       | Mini giel Bull (fondue junior)          | Spiess mat Gromperen op Ardenner      |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)     | Aart                                  |
| Ganz Kanéngchen                                     | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)     | Spiess mat Intefilet                  |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)     | Spiess mat marinéiertem Saumon        |
| Gebroden Bouletten                                  | Mini Junior Fondue-Spiess               | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner   |
| Gebrodene Rosbif                                    | Mini Junior Gourmet-Spiess              | Aart                                  |
| Gefëllt Courgette                                   | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)    | Spiess vu Päerdsfleesch marinéiert    |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Mini orange Bull                        | Spiess vu Paerdsfleesch Natur         |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)             | Mini Partybox                           | Steak 1ten Choix                      |
| Gefëllte Carré                                      | Mini Riesling Tourte (±140g)            | Steak Hawaï                           |
| Gefëllte Champignon                                 | Minibrochetten vum Kallef               | Steak Orloff ((Schwein/Rand)          |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Minibrochetten vum Päerd                | Steak pelé II                         |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Minibrochetten vum Rand                 | Steegrill (4 Persounen)               |
| Gefëllte Gromperen                                  | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht | Steegrill Fir (2 Persounen)           |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Morbier                                 | Steegrill marinéiert (2 Persounen)    |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Mothais sur feuille (200 g)             | Steegrill marinéiert (4 Persounen)    |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Mozzarella bufala                       | Steengrill Picanha (2 Persounen)      |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Nuddelen mat Scampi                     | Steengrill Picanha (4 Persounen)      |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Nuddelszalot mat gereeztem Saumon       | Strëmpelen vum Schnuddelhong          |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Ochsenmaulzalot                         | Teppanyaki mat Nuddele (2             |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Ochseschwanz                            | Persounen)                            |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Onglet                                  | Teppanyaki mat Nuddelen (4            |
| Gefëllten Dinesträmpel                              | Osso bucco                              | Persounen)                            |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Ovalie cendrée (150g)                   | Teppanyaki ouni Nuddelen (2           |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Päerdsragout                            | Persounen)                            |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)            | Teppanyaki ouni Nuddelen (4           |
| Gefëllte Poulet                                     | Pak fir de Wok Gefligel                 | Persounen)                            |
| Gefligel Häerz                                      | Pak fir de Wok Scampi                   | Tierkei Fleesch fir Pierrade          |
| Gefligelbrochetten marinéiert                       | Pak fir de Wok Schwéng                  | Tomat mat Thon (±170g)                |
| Gefligelbrochetten natur                            | Paleron (Stéck vun der Schëller)        | Tomatenzalot                          |
| Gefligelgyros                                       | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong     | Tomme de brebis (Schofskéis) mat      |
| Gefligelliewer                                      | Panéiert Kallefsschnitzelen             | Espelette-Pfeffer                     |
|                                                     | Paréiert Rëndsnieren                    | Tomme de Chartreuse "fermière"        |
|                                                     | Pärelhong "Label rouge"                 | Torche kebab poulet                   |
|                                                     | Pärelhong (label rouge) ouni Schank,    | Toskaneschen Hamburger                |
|                                                     | mat Foie gras gefëllt                   | Tournedoe mat Foie Gras               |
|                                                     | Paschteitchen Fëllung                   | Traiteurzooss                         |
|                                                     | Paschtéitercher                         | Tranche gekachten Ham mat BBQ-        |
|                                                     | Pastéitchen (220g)                      | Zooss marinéiert                      |
|                                                     | Pâté à l'ancienne                       | Tranche vum de Scheller vum Fierkel,  |
|                                                     | Pati extra kremesch                     | fir op de Grill                       |
|                                                     | Pati vum Chef                           | Tranche vum Schwéngsbeen              |

|                                      |                                       |                                      |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Gegrilltes vun Chef                  | Peffersteak                           | Trio Plancha (2-3 Persounen)         |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (4-5 Persounen)         |
| Gehacktes Baueren                    | Pekinger Nuddelen                     | Trio Plancha (6-7 Persounen)         |
| Gehacktes Kallef                     | Petit Gaugry (70g)                    | Ultra koli (4,7kg)                   |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Verschidden Feinschmecker            |
| Gehacktes Schwein                    | Picanha-Spiiss                        | Spezialitéiten (2 Persounen)         |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Piisch mat Thon                       | Verschidden Feinschmecker            |
| Gekachte Mettwurst mat Keis          | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Spezialitéiten (4 Persounen)         |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Schank                                | Viennoise mat gereechertem Speck     |
| Gelli vun der zong                   | Pita Fleesch                          | Vinaigrette Gehir Salat              |
| Geméismacedoine                      | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Am Viraus gekachte Cordon bleu vum   |
| Gemëschten                           | Pita Zooss (250 g)                    | Poulet (125 g)                       |
| Brochetten(Rënd/Schwäng)             | Pitabrout                             | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gereechert Fierkelsham               | Plancha (2 Persounen)                 | Vullenascht (Schwein/Rand)           |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plancha (4 Persounen)                 | Wäiss Wirschtercher vu Léck          |
| Knusperstéck                         | Plateau aus dem Norden                | Weinsaucisse                         |
| Gerullte Speck                       | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wiener Schnitzel                     |
| Gigot vum lamm                       | Persounen)                            | Wirschtercher                        |
| Grillburger Rëndfleesch              | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Wirschtercher esou wéi se sinn       |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Persounen)                            | Wirschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gromperegratin                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wirschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gromperekichelcher                   | Persounen)                            | Wirschtercher Schwein/Kallef         |
| Gromperenzalot                       | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom | Wuechtel-Broschett (±125g)           |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | lessen                                | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch  |
| Méint                                | Plateau mat affinéierte Kéise fir den | Zalot Exotique                       |
| Gyros Burger                         | Aperitif                              | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels) |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   |                                       | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis |
| (±400g)                              |                                       | Zalot mat Thon                       |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zervelat ardenner Art a Weis         |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zong mat Madeireszooss               |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zooss Bolognaise                     |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       | Zoossiss Baueren                     |
| Hamburger-Pak Rand                   |                                       | Zoossiss "Bier"                      |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss Chipolata                   |
|                                      |                                       | Zoossiss Merguez                     |
|                                      |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)              |