



## 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) | 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                                      | Hämmelsgeschnetzeltes mat                  | Pouletsfilet mat frëschem Geméis      |
| Bauerentommette mat Blumen                        | 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 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 Pepper                           |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                   | Koli vu Pita Gefligel                               | Salami mat Trüffel/Parmesan (±70g)          |
| Cru des Fagnes                                  | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis                    | Salami ouni 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 ouni 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 Rëppestéck                                | 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                                    | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon Zooss    |
| Fierkelsbrëschtchen                             | Lëtzebuergesch Brochetten                           | Schwéngsbrod vum Karree                     |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt              | Lewesch vum Pouletsstempel natur                    | Schwéngsbrod vun der Hâm                    |
| Fierkelskoteletten                              | Li P'tit Rossê (±180g)                              | Schwéngsbrod 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 préparé 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 marinéiert                  | Marinierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Region              | Schwéngsliewer<br>Schwéngsmedaillon marinéiert                             |
| 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                                                 | Schwéngsschnittsel                                                         |
| 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 affinéierte Kéis (±400g)                      | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet<br>Mediterranem Gratin              | andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g)                                   |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 2 Persounen)           | Mettwurst<br>Mini Ardenner Fondue-Spiiss                             | Spare-Ribs "Piri-Piri"<br>Spätzel                                          |
| Fonduesplateau 4 Zorte Fleesch (fir 4 Persounen)           | Mini Ardenner Gourmet-Spiiss<br>Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g) | Spiiss duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)<br>Spiiss Lëtzt Pouletsfilet       |
| Fourme de Montbrison                                       | Mini Brochetten Gefligel                                             | Spiiss mat Gromperen op Ardenner Aart                                      |
| Frësch Caille (±190g)                                      | Mini brochetten Lamm                                                 | Spiiss mat Intefilet                                                       |
| Frësch Caille ouni Schanken, mat Foie Gras gefüllt (±260g) | Mini Brochetten Schwäin<br>Mini Brochetten Spëck                     | Spiiss mat marinéiertem Saumon<br>Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Frësch Dinde                                               | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                                  | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert                                         |
| Frësch Héiss                                               | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                                  | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur                                              |
| Frësch Intenhämmchen                                       | Mini Junior Fondue-Spiiss                                            | Steak 1ten Choix                                                           |
| Frësch Pouletshämmercher                                   | Mini Junior Gourmet-Spiiss                                           | Steak Hawaii                                                               |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (±750g)                   | Mini Partybox<br>Minibrochetten vum Kallef                           | Steak Orloff ((Schwein/Rand)<br>Steak pelé II                              |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                           | Minibrochetten vum Päerd                                             | Steegrill (4 Persounen)                                                    |
| Frësche Speck                                              | Minibrochetten vum Rand                                              | Steegrill Fir (2 Persounen)                                                |
| Frëscht Fierkelshämmchen                                   | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht                              | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                         |
| Frittierte Fëschfilet (±125g)                              | Morbier                                                              | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                         |
| Ganz oder hallef                                           | Mothais sur feuille (200 g)                                          | Steegrill Picanha (2 Persounen)                                            |
| Ganzt Kanéngchen                                           | Mozzarella bufala                                                    | Steegrill Picanha (4 Persounen)                                            |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                           | Natierleche Bioferme Kéis                                            | Strëmpelen vum Schnuddelhong                                               |
| Gebroden Bouletten                                         | Nuddelen mat Scampi                                                  | Teppanyaki mat Nuddelen (2 Persounen)                                      |
| Gebrodene Rosbif                                           | Nuddelszalot mat thon                                                | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                      |
| Gefüllt Courgette                                          | Ochsenmaulzalot                                                      | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                     |
| Gefüllt Intestrëmpelen                                     | Ochseschwanz                                                         | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                     |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)        | Onglet<br>Osso bucco                                                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                     |
| Gefüllt Wuechtelen, ouni Schank (±250g)                    | Ovalie cendrée (150g)<br>Päerdsragout                                | Tierkei Fleesch fir Pierrade                                               |
| Gefüllte Carré                                             | Pak fir de Wok Gefligel                                              | Tomat mat Thon (±170g)                                                     |
| Gefüllte Champignon                                        | Pak fir de Wok Scampi                                                | Tomatenzalot                                                               |
| Gefüllte Champignone mat Knuewelek a Kraider               | Pak fir de Wok Schwéng<br>Paleron (Stéck vun der Schëller)           | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Peffer                          |
| Gefüllte chicons (Schwein/Rand)                            | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                                  | Torche kebab poulet                                                        |
| Gefüllte Gromperen                                         | Panéiert Kallefsschnittsel                                           | Toskaneschen Hamburger                                                     |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni                        | Paréiert Rëndsnieren                                                 | Tournedoe mat Foie Gras                                                    |

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