



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : Disponibel Online

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

| | | |
|---|---|--|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet | Gromperekichelcher | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank |
| Äppelkompott | Gromperenzalot | Pita Fleesch |
| Ardenner Bifdeck | Gyros Burger | Pita Koli mat Geméis |
| Ardenner Scheif | Hallef Poulet Churrasco marinéiert | Pita Zooss |
| Ardenner Wurscht | Halskotelett fir ze grillen | Plancha 2 Persounen |
| Bacon | Halsstëck vum Schof | Plancha 4 Persounen |
| Baconburger | Ham aus Italien | Plancha 6 Persounen (4 Erwuessenen & 2 Kanner) +/-48€ - Preparatioun +/- 20' |
| Barbecue colli | Hamburger veau | Plateau fir chineesesch Fondue 2 Persounen |
| Bauerengelli | Hamburger vum Poulet | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch fir 4 Persounen |
| Bauerentommette mat Blumen | Hamburgerbréitchen | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch fir 2 Persounen |
| Bifana | Hammelrumsteck marinéiert | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom lessen |
| Bifdeck mat Kéis | Hämmelshéiss | Plateau mat affinéierte Kéise fir den Aperitif |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Hämmelsragout | Plateau mat affinéierte Kéise fir d'lessen |
| Bifdecker mat Moschter | Hämmelsspiisser Royal | Poulet "Peking" |
| Bouyguette | Haushaltkoli | Poulet blanc |
| Brillat-Savarin mat Trüffen 1/4 | Hausmaacher Biwwelamoud | Poulet churasco |
| Brillat-Savarin mat Trüffen 1/2 | Hausmaacher Schwéngsbrot | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart |
| Britt mat chineesesche Champignonen | Héiss vu Rëndfleesch | Poulet mat Curry |
| Britt mat Crevetten | Hierkefilete mat Ram | Pouletsfilet |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert | Hong | Pouletsfilet fir Fondue |
| Brochetten "Hawai" | Hunn | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Brochetten Duo | Hunneg mat Trüff | Pouletsfilet mat Kraider |
| Brochetten mini-Bouletten | Italienische Steak | Pouletsflillecken |
| Brochetten Trio | Jagdwurst | Pouletsflillecken Marinéiert (fresch) |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen | Jambon à l'Os artisanal | Pouletslusche fir Kanner |
| Brochetten vum Chef | Junior Feinschmecker Menu fir 4 Persounen | Pouletsroulade |
| Broschtfilet vun der Int | Junior Feinschmecker Menu fir 2 Persounen | Pouletsroulade op Italienesch Aart |
| Brot no ardenner Art a wéis | Jurassienne | Pouletszalot mat Schalotten |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Kachfleesch mat der Schank | PPecorino Moliterno mat Trüffel |
| Brun de noix | Kachfleesch ouni Schank | Pure Filet vum Kallef |
| Bûchette mat Kéis | Kalleffleesch fir Fondue | |
| Bullet am Schwéngsnetz (S) | Kallefs-Chipolata | |
| Bulletten Tomatenzooss | Kallefsblanquette Mat Schanken | |
| Bulletten Tomatenzooss a Nuddelen | Kallefsbrochette Natur | |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kallefsbrot | |
| Burger Wok | Kallefsbrot Orloff | |
| | Kallefsgeschnetzeltes | |

| | | |
|---|---|---|
| Camembert aus der Normandie 1/2 | Kallefskoteletten | Pure Filet vum Päerd |
| Cannelloni | Kallefsliewer | Pure Rëndsfilet |
| Chateaubriand | Kallefsragout | Quetschekeis |
| Chicken kids | Kallefsrulladen mat Geméis | Quiche Lorraine |
| chineesesch Fondue fir 4 Persounen | Kallefszong | Raclette fir 2 Persounen |
| Chorizo | Kanéngchenshämmercher | Raclette fir 4 Persounen |
| Comté 20 Méint Affinage | Kanéngerchesréck | Rëndfleesch Koli |
| Cordon Bleu | Kéiswirschtchen | Rëndsbrochetten marinéiert |
| Cordon bleu Hawäi | Ketchup vu Lëtzebuerg | Rëndsbrochetten natur |
| Cordon bleu vu Poulet | Klassesch Ham | Rëndsgulasch aus der Regioun |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Knusperege frësche Poulet Koli vu Pita | Rëndsgulash |
| Côte à l'os Black Angus | Koli vu Pita Geflügel | Rëndsrepp mat Schank |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Koli vu Pita mat Geméis | Rëndsrouladen (Schwein/Rand) |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert | Kotelett Dijonnaise | Rëndsspiess aus der Regioun |
| Crevettenzalot | Koteletten "Ardennais" | Rëndszong |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand) | Kranz von Schweinekoteletts | Renge Filet aus der Regioun |
| Dauphinois mat Courgetten an Tomaten | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Rëppercher Natur |
| Degustatiounsplateau | Kranz vu Schoffleesch | Rieslingspasteitchen |
| Délice de Saint Cyr | Kuddelfleck | Rind in Waldpilzsoße |
| Dinde Orloff fir 4 Persounen +/-48€ - Preparatioun +/-20' | Lammbröchetten marinéiert | Rio burger |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss | Lammkoteletten | Roastbeef 1ten Choix |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss | Lammkoteletten fir ze grillen | Roastbeef1ten Choix gewierzt |
| Dinde Savoyard | Lammsheller ouni Schank | Robiola di Langa 3 laits |
| Dindefilet fir Fondue | Lammsteak vum gigot mat Schank | Rôti Judd sans os moutardini |
| Dindefilet op Ardenner Aart | Lammsteaks vum Gigot marinéiert | Rouladen no Ardenner art (Schwein/Rand) |
| Duo Plateau fir 2 Persounen | Ländlechen Hamburger | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Duo Plateau fir 4 Persounen | Ländlecht Rëppestéck | Rullade vun Ham |
| Duuss Zooss fir chineesesch Fondue | Lasagne (+/- 400 g.) | Rumsteak aus der Regioun |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Lasagne bolognaise | Rumsteck |
| Emmental aus de Grotten | Leidelenger | Saint-Felicien |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen | Let'z Chips Paprika | Saint-Nectaire fermier |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin | Let'z Chips Salz | Salami mat Pfeffer |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur | Let'z Frites | Salami mat Trüffel/Parmesan |
| Entrecôte | Lëtzt gewierzte Poulet prett fir ze grillen | Salami ouni Knuewelek |
| Entrecôte aus der Regioun | Lëtzt Poulet-Pak prett fir ze grillen | Salami vum Schnuddelhong |
| Entrecôte vum Black Angus | Lëtzt Pouletsfilet | Salsa-Spiess |
| Familien Koli | Lëtzt Pouletsflillek | Sandwich Zalot |
| Familien Koli | Lëtzt Pouletssträmpel | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Faux Filet | Lëtzt Pouletssträmpel fir ze grillen | Scampizalot |
| Faux Filet aus der Regioun | Lëtzt Pouletsuprême fir ze grillen | Schaarf Zooss fir chineesesch Fondue |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Lëtzt Pouletsuprême ouni Schank | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Lëtzebuerger Bauerenzoossis | Schinkenwurst |
| Feierstengzalot | Lëtzebuerger Hâm | Schnitzel vum Schnuddelhong |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen | Letzebuergergrillwurst | Schnitzel vum Schnuddelhong marinéiert |
| Fierkelsbrëschtchen | Lëtzebuergesch Brochetten | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Fierkelsgelli | Lëtzebuergesch Salami | Schwäizer Jura |
| Fierkelskoteletten | Lewesch vum Pouletsstempel natur | Schwäizer Raclette |
| Fierkelskoteletten fir ze grillen | Lingot Saint-Nicolas | Schweitzer Steaks |
| Fierkelsschëller | Lyoner | Schwéngfleesch fir de Wok |
| Filet américain natur | Macaroni mat Ham a Kéis | Schwéngbrochetten marinéiert |
| Filet américain nature aus der Regioun | Machecoulais | Schwéngbrochetten natur |
| Filet américain vum Chef | Mailänder Rolle | Schwéngbrod Orloff mit Champignon Zooss |
| Filet vum Schnuddelhong | Mammenhong | |
| | Marinéiert Côte à l'os Rend | |

| | | |
|---|---|---|
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert | Marinéiert Entrecôte | Schwéngsbrod vum Karree |
| Fleesch fir Fondue gemescht fir 4 Persounen | Marinéiert Kallefsbrochette | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Fleesch fir Fondue gemescht fir 2 Persounen | Marinéiert Kallefskotelett | Schwéngsbrod vun der Scheller |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Marinéiert Ieweschter vum Pouletsstrëmpele | Schwéngsbrot "Orloff" |
| Fleeschzalot | Marinéiert Pouletsstrëmpele | Schwéngsfilet |
| Fondue fir 2 Persounen +/-29€ - Preparatioun +/-20' | Marinéiert Rëppercher | Schwéngsgyros |
| Fondue fir 6 à 10 Persounen mat Kanner +/-73€ - Preparatioun +/-30' | Marinéiert Rumsteake vu Poulet | Schwéngskotelett fir ze grillen |
| Fondue Junior fir 2 Persounen | Marinéiert Scampispiisser | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Fondue Junior fir 4 Persounen | Marinéierte Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Fonduesfleesch aus der Regioun | Marinéierte Fesch um Steen fir 2 Persounen | Schwéngsliewer |
| Fonduesplateau mat 4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen | Marinéierte Filetvun der Int | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Fonduesplateau mat 4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen | Marinéierte Kallefmedaillon | Schwéngsragout |
| Fourme d'Ambert | Marinéierte Pouletsfilet | Schwéngsrouladen (Schwäin/Rand) |
| Frësch Caille | Marinéierte Rëndspavé | Schwéngsschnitzels |
| Frësch Héiss | Marinéierte Speck | Seau choucroute luxembourgeoise crue 1kg |
| Frësch Pouletshämmercher | Mayonnaise vu Lëtzebuerg | Selwergemaachte Gratin mat Bouletten a Chiconen |
| Frësch selwergemaachte Bouletten | Mettwurst | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis : |
| Frësch Speck | Mini Biwwelamoud mat Moschter | Tartarezooss, Knuewelekszooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Mini Brochetten Gefligel | Spätzel |
| Frëscht Sauermous | Mini brochetten Lamm | Spiiss Lëtz Pouletsfilet |
| GANZE Camembert aus der Normandie | Mini Brochetten Schwäin | Spiiss Lëtz Pouletsfilleke fir ze grillen |
| Ganze Lëtz Poulet | Mini Brochetten Spëck | Spiiss mat Intefilet |
| Ganz Kanéngchen | Mini gourmet barbecue fir 2 Persounen | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gebroden Bouletten | Mini gourmet barbecue fir 4 Persounen | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Gebrodene Rosbif | Minibrochetten vum Rand | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Geessentomme a Schofstomme | Minispiiss vu Filet aus der Intebroscht | Steak 1ten Choix |
| Gefëllt Courgette | Morbier | Steak Hawaii |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet | Moschter vu Lëtzebuerg | Steak Orloff (S/R) |
| Gefëllte Carré | Mothais sur feuille | Steak pelé II |
| Gefëllte Champignon (S/R) | Nuddelen mat Scampi | Stee grill |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider | Ochsenmaulzalot | Stee grill Fir 2 Persounen |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand) | Œufs valisette 1kg | Stee grill marinéiert Fir 2 Persounen |
| Gefëllte Gromperen | Onglet | Stee grill marinéiert Fir 4 Persounen |
| Gefëllte Poivron | Osso bucco | Strëmpelen vum Schnuddelhong |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank | Ovalie cendrée | Superkoli |
| Gefëllte tomaten | Päerdsragout | Teppanyaki mat Nuddele fir 2 Persounen |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen | Pak fir chineesesch Fondue 2 Persounen | Teppanyaki mat Nuddele fir 4 Persounen |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis) | Pak fir de Wok | Teppanyaki ouni Nuddelen fir 2 Persounen |
| Gefligelbrochetten marinéiert | Pak fir de Wok Gefligel | Teppanyaki ouni Nuddelen fir 4 Persounen |
| Gefligelgyros | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Tomat mat Thon |
| Gefligelliewer | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Tomatenzalot |
| Gegrilltes vun Chef | Panéiert Kallefsschnitzelen | Traipen |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch | Paréiert Rëndsnieren | Trëtz mat Ham a Kéis |
| Gehacktes Baueren | Pärelhong "Label rouge" | Trio Plancha 2-3 Persounen |
| Gehacktes Schwein | Paschteitchen Fëllung | Trio Plancha 4-5 Persounen |
| Gehacktes Schwein/Rand | Paschteitercher | Trio Plancha 6-7 Persounen |
| Gekachte Mettwurst mat Keis | Pastéichen | Verschidden Feinschmecker Spezialitéiten fir 2 Persounen |
| | Pâté à l'ancienne | |
| | Pati extra kremesch | |
| | Pati vum Chef | |

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gekachte Schwéngsbrot | Peffersteak | Verschidden Feinschmecker |
| Gekachten Ham à l'ancienne | Pekinger Nuddelen | Spezialitéiten fir 4 Persounen |
| Gelli vun der zong | Pfefferzosse | Viennoise mat gereechertem Speck |
| Geméismacedoine | Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay) | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet |
| Gemëschtchen | Picanha-Spiiss | Vullenascht |
| Brochetten(Schwéng/Rënd) | Pierrade 6 Persounen (4 Erwuessenen | Wäiss Wirschtercher vu Léck |
| Gereecherte Speck | & 2 Kanner) +/-51€ - Preparatioun +/- | Weinsaucisse |
| Gereechert Fierkelsham | 20' | Wiener Schnitzel |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Pierrade fir 2 Persounen +/-22€ - | Wierschtercher |
| Knusperstéck | Preparatioun +/-20' | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill |
| Gerullte Speck | Pierrade-raclette 6 à 10 Persounen | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gesolpertes | mat Kanner +/-68€ - Preparatioun +/- | Wierschtercher Schwein/Kallef |
| Gigot vum lamm | 20' | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleisch |
| Grana Padano 17/18 Méint | Piisch mat Thon | Zalot Exotique |
| Gratinéierte Chicon | | Zalot mat Thon |
| Grillburger Rëndfleisch | | Zervelat ardenner Art a Weis |
| Grompere fir an der Pan ze broden | | Zong mat Madeireszooss |
| Gromperegratin | | Zooss Bolognaise |
| | | Zoossiss "Bier" |
| | | Zoossiss Baueren |
| | | Zoossiss Chipolata |
| | | Zoossiss Merguez |
| | | Zoossiss Schwein/Rand |

Document généré le :11/10/2021 04:33