



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : Eist Fleesch

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint :-

Rechercher : -

| | | |
|--|---|--|
| Ardenner Scheif | Héiss vu Rëndfleesch | Pita Koli mat Geméis Schwäin |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun | Héngerfleesch fir de Wok Hueseréck | Poulet Cordon Bleu op Italiensch Aart |
| Bifdecker mat Moschter | Huesestempel | Pouletsfilet mat frëschem Geméis |
| Brochetten vum Chef | Joue de bœuf | Pouletslusche fir Kanner |
| Brot no ardenner Art a wéis | Jurassienne | Pouletsroulade op Italiensch Aart |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank | Kachfleesch mat der Schank | Pure Filet vum Kallef |
| Bullet am Schwéngsnetz | Kachfleesch ouni Schank | Pure Filet vum Päerd |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen Kalleffleesch fir Fondue | Pure Rëndsfilet Rëndsbrochetten natur |
| Chateaubriand | Kallefsblanquette Mat Schanken | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun |
| Cordon bleu Hawaiï | Kallefsbrochette Natur | Rëndsfleesch fir Steegrill |
| Cordon bleu vu Poulet | Kallefsbrot a -Medaillon | Rëndsgulasch aus der Regioun |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir | Kallefsbrot Orloff Kallefsbrot orloff am Deeg, | Rëndsgulash Rëndsrëpp mat Schank |
| Côte à l'Os vum Schwäin | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsrouladen (Schwein/Rand) |
| Dinde Savoyard | Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndsspiiss aus der Regioun Renge Filet aus der Regioun |
| Dindefilet op Ardenner Aart | Kallefsgeschnetzeltes | Renge Rëndsfilet |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale | Wellington, Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen) |
| Ënnescht Rëpp vum Lämmchen | Kallefskoteletten | Rëppercher Natur |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin | Kallefsragout | Rind in Waldpilzsose |
| Entrecôte | Kallefsrulladen mat Geméis | Roastbeef 1ten Choix |
| Entrecôte aus der Regioun | Kanéngchenshämmercher | Roastbeef II |
| Fäerdeg Kallefsblanquette | Kanéngerchesréck | Roastbeef 1ten Choix gewierzt |
| Faux Filet | Kebab Party mat Geméis | Rôti Judd sans os moutardini |
| Faux Filet aus der Regioun | Kebab party Poulet ouni Geméis | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin | Knusperege frësche Poulet | Rumsteak aus der Regioun |
| Faux filet vum Päerd marinéiert | Koli vu Pita Gefligel Koli vu Pita Gefligel mat Geméis | Rumsteakbrot |
| Fierkelsbrëschtchen | Koli vu Pita Schwäin | Rumsteck |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Kotelett Dijonnaise | Savoyard aus Kalleffleesch |
| Fierkelscham ouni Schank a Gewierzt | Koteletten "Ardennais" | Schëller vum Lämmchen mat Schank |
| Fierkelskoteletten | Kranz von Schweinekoteletts Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Schnuddelhongsfilet Orloff |
| Fierkelsschëller | Kranz vu Schoffleesch | Schwäin Fleesch fir Pierrade |
| Filet américain nature aus der Regioun | Lamm Fleesch fir pierrade | Schwéngfleesch fir de Wok |
| Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchten Tomaten | Lammkoteletten | Schwéngfleesch fir Fondue |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff | Lammscheller ouni Schank | Schwéngsbake |
| Filet vum Hämmel | | |

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch | Lammsteak vum gigot mat Schank | Schwéngsbrochetten natur |
| Fleesch Pita Gefligel | Ländlecht Rëppestéck | Schwéngsbrod vum Karree |
| Frësch Héiss | Mailänder Rolle | Schwéngsbrod vun der Hâm |
| Frësche Speck | Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet | Schwéngsbrod vun der Scheller |
| Frëscht Fierkelshämmchen | Mat Tomate gefüllte Pouletsfilet | Schwéngsbrot Orloff |
| Ganzen Hues | Mignonette vun den Alpen | Schwéngsfilet |
| Ganzt Kanéngchen | Ochseschwanz | Schwéngsgyros |
| Gefüllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Onglet | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp |
| Gefüllte Carré | Päerdsragout | Schwéngskoteletten vum Hals |
| Gefüllte Chapon ouni Schank | Pak fir de Wok Gefligel | Schwéngsmignonen Moutardini |
| Gefüllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank | Pak fir de Wok Schwéng | Schwéngsragout |
| Gefüllte Réck vun der Kanéngchen | Paleron (Stéck vun der Schëller) | Schwéngsschnitzels |
| Gefüllten Kallefsbrëschtchen | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong | Schwéngszong |
| Gefüllten Koteletten (Ham/Kéis) | Panéiert Kallefsschnitzelen | Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner Aart |
| Gefligelgyros | Paréiert Rëndsnieren | Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert |
| Gesolperte Judd ouni Schank | Peffersteak | Spiiss vu Paerdsfleesch Natur |
| Gesolpertes | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay) | Steak 1ten Choix |
| Gigot vum lamm | Picanha-Spiiss | Steak pelé II |
| Halsstéck vum Schof | Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni | Torche kebab poulet |
| Hamburger-Pak Rand | Schank | Tournedoe mat Foie Gras |
| Hämmelsgeschnetzelt mat Knuewelek | Pita Fleesch | Tranche vum Schwéngsbeen |
| Hämmelspavé nature | | Wiener Schnitzel |
| Hämmelsragout | | Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleesch |
| Hausmaacher Schwéngsbrot | | |

Document généré le :12/12/2024 00:37