



Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : Eist Fleesch

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint :-

Rechercher : -

Ardenner Scheif	Joue de bœuf	Pure Filet vum Kallef
Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun	Jurassienne Kachfleisch mat der Schank	Pure Filet vum Pæerd Pure Rëndsfilet
Bifdecker mat Moschter	Kachfleisch ouni Schank	Rëndsbrochetten natur
Brochetten vum Chef	Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen	Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun
Brot no ardenner Art a wéis	Kalleffleesch fir Fondue	Rëndsfleesch fir Steegrill
Brot vum Hämmsgigot ouni Schank	Kallefsblanquette Mat Schanken	Rëndsgulasch aus der Regioun
Bullet am Schwéngsnetz	Kallefsbrochette Natur	Rëndsgulash
Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun	Kallefsbrot a -Medaillon Kallefsbrot Orloff	Rëndsrëpp mat Schank
Chateaubriand	Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)	Rëndsrouladen (Schwein/Rand) Rëndsspiiss aus der Regioun Renge Filet aus der Regioun
Cordon bleu Hawaiï		
Cordon bleu vu Poulet		
Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir	Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen)	Renge Rëndsfilet Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen)
Côte à l'Os vum Schwäin	Kallefsgeschnetzeltes	Rëppercher Natur
Dindefilet op Ardenner Aart	Kallefsgeschnetzeltes à la provençale	Rind in Waldpilzsose
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Kallefskoteletten	Roastbeef 1ten Choix
Ënnescht Rëpp vum Lämmchen	Kallefsragout	Roastbeef II
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	Kallefsrulladen mat Geméis	Roastbeef1ten Choix gewierzt
Entrecôte	Kanéngchenshämmercher	Rôti Judd sans os moutardini
Entrecôte aus der Regioun	Kanéngerchesréck	Rull vun Dinde no Aart a Weis vun Dijon
Faux Filet	Kebab Party mat Geméis	Rumsteak aus der Regioun
Faux Filet aus der Regioun	Kebab party Poulet ouni Geméis	Rumsteakbrot
Faux Filet vum Pæerd esou wéi se sin	Knusperege frësche Poulet	Rumsteck
Faux filet vum Pæerd marinéiert	Koli vu Pita Gefligel	Savoyard aus Kalleffleesch
Fierkelsbrëschtchen	Koli vu Pita Gefligel mat Geméis	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen)	Kotelett Dijonnaise	Schnuddelhongsfilet Orloff
Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt	Koteletten "Ardennais"	Schwäin Fleesch fir Pierrade
Fierkelskoteletten	Kranz von Schweinekoteletts	Schwéngfleesch fir de Wok
Fierkelschëller	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Schwéngfleesch fir Fondue
Filet américain nature aus der Regioun	Kranz vu Schoffleesch Lamm Fleesch fir pierrade	Schwéngsbake
Filet mignon vum Schwäin Orloff	Lammkoteletten	Schwéngsbrochetten natur
Filet vum Hämme	Lammsheller ouni Schank	Schwéngsbrod vum Karree
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schwéngsbrod vun der Hâm
Fleesch Pita Gefligel	Ländlecht Rëppestéck	Schwéngsbrod vun der Scheller
Frësch Héiss	Mailänder Rolle	Schwéngsbrot Orloff
Frësche Speck	Mat Ananas gefüllte Pouletsfilet	Schwéngsfilet

Frëscht Fierkelshämmchen	Ochseschwanz	Schwéngsfouss
Ganzen Hues	Onglet	Schwéngsgyros
Ganzt Kanéngchen	Osso bucco	Schwéngshals ouni Schank
Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand)	Päerdsragout Pak fir de Wok Gefligel	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp
Gefëllte Carré	Pak fir de Wok Schwéng	Schwéngskoteletten vum Hals
Gefëllte Chapon ouni Schank	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Schwéngsmignonen Moutardini
Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank	Panéiert Escalope vum Schnuddelhong	Schwéngsouer Schwéngsragout
Gefëllte Réck vun der Kanéngchen	Panéiert Kallefsschnitzelen	Schwéngsschnitzels
Gefëllten Kallefsbrëschtchen	Paréiert Rëndsnieren	Schwéngsschwanz
Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)	Peffersteak	Schwéngszong
Gefligelgyros	Picanha (Rëndfleisch aus Uruguay)	Spiiss mat Pouletsfilet op Ardenner
Gigot vum lamm	Picanha-Spiiss	Aart
Halsstéck vum Schof	Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni	Spiiss vu Päerdsfleisch marinéiert
Hamburger-Pak Gefligel	Schank	Spiiss vu Paerdsfleisch Natur
Hamburger-Pak Rand	Pita Fleisch	Steak 1ten Choix
Hämmelsgeschnetzeltes mat Knuewelek	Pita Koli mat Geméis Schwäin Poulet Cordon Bleu op Italienesch	Steak pelé II Torche kebab poulet
Hämmelspavé nature	Aart	Tournedoe mat Foie Gras
Hämmelsragout	Pouletsfilet mat frëschem Geméis	Tranche vum Schwéngsbeen
Hausmaacher Schwéngsbrot	Pouletslusche fir Kanner	Wiener Schnitzel
Héiss vu Rëndfleisch	Pouletsroulade op Italienesch	Zaart Stéck Filet vu Schwéngfleisch
Héngerfleisch fir de Wok		
Hueseréck		
Huesestempel		

Document généré le :04/04/2025 16:01