Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : Eist Fleesch
Sous-catégorie : all
Filteren : -
Ech sinn allergesch géint : -
Rechercher : -

Ardenner Scheif	Kachfleesch ouni Schank	Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun
Bifana Schwaïn	Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen	Rëndsfleesch fir Steegrill
Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun	Kalleffleesch fir Fondue	Rëndsgulasch aus der Regioun
Bifdecker mat Moschter	Kallefsblanquette Mat Schanken	Rëndsgulash
Brochetten vum Chef	Kallefsbrochette Natur	Rëndshäerz
Brot no ardenner Art a wéis	Kallefsbrot a -Medaillon	Rëndsrëpp mat Schank
Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank	Kallefsbrot Orloff	Rëndsspiiss aus der Regioun
Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun	Kallefsbrot orloff am Deeg, Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)	Renge Filet aus der Regioun
Chateaubriand	Kallefsfilet Wellington, Portozooss (± 2 zu 3 Persounen)	Renge Filet vum Black Angus
Cordon Bleu aus gepresstem Kalleffleesch	Kallefsgeschnetzeltes	Renge Rëndsfilet Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3 Persounen)
Cordon bleu Hawaï	Kallefsgeschnetzeltes à la provençale	Rëppercher Natur
Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum Terroir	Kallefskoteletten	Ris de veau
Côte à l'os Black Angus	Kallefsragout	Roastbeef 1ten Choix
Côte à l'Os vum Schwäin	Kanéngchenshämmercher	Roastbeef II
Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch	Kanéngerchesréck	Roastbeef1ten Choix gewierzt
Ënnescht Rëpp vum Lämmchen	Koli vu Pita Schwäin	Rôti Judd sans os moutardini
Ënnescht Rëppercher vum Schwäin	Kotelett Dijonnaise	Rumsteak aus der Regioun
Entrecôte	Koteletten "Ardennais"	Rumsteakbrot
Entrecôte aus der Regioun	Kranz von Schweinekoteletts	Rumsteck
Entrecôte vum Black Angus	Kranz vu marinéiertem Schoffleesch	Schëller vum Lämmchen mat Schank
Faux Filet	Kranz vu Schoffleesch	Schwäin Fleesch fir Pierrade
Faux Filet aus der Regioun	Lamm Fleesch fir pierrade	Schwéngefleesch fir de Wok
Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin	Lammbrochetten marinéiert	Schwéngefleesch fir Fondue
Faux filet vum Päerd marinéiert	Lammkoteletten	Schwéngsbake
Fierkelsbrëschtchen	Lammkoteletten fir ze Grillen	Schwéngsbrochetten natur
Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen)	Lammscheller ouni Schank	Schwéngsbrod vum Karree
Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt	Lammsteak vum gigot mat Schank	Schwéngsbrod vun der Hâm
Fierkelskoteletten	Lammsteaks vum Gigot marinéiert	Schwéngsbrod vun der Scheller
Fierkelsschëller	Ländlecht Rëppesték	Schwéngsbrot Orloff
Filet américain nature aus der Regioun	Mailänder Rolle	Schwéngsfilet
Filet Mignon vum Schwäin mat Speck a gedréchenten Tomaten	Marinéierten ardenner Brot	Schwéngsfilet mignon Orloff
Filet vum Hämmel	Ochseschwanz	Schwéngsfouss
Fleesch fir Fondue Rëndfleesch	Onglet	Schwéngsgyros
Frësch Héiss	Osso bucco	Schwéngshals ouni Schank
	Päerdsragout	Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp
	Pak fir de Wok Schwéng	Schwéngskoteletten vum Hals
	Paleron (Stéck vun der Schëller)	Schwéngsmignonen Moutardini

Frësche Speck	Panéiert Kallefsschnitzelen	Schwéngsouer
Frëscht Fierkelshämmchen	Paréiert Rëndsnieren	Schwéngsragout
Ganzt Kanéngchen	Peffersteak	Schwéngsschnitzels
Gefëllte Carré	Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)	Schwéngsschwanz
Gefëllte Kanéngerchessträmpel ouni Schank	Picanha-Spiiss	Schwéngszong
Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)	Pikante Brot vun der Fierkelsham ouni Schank	Spiiss vu Päerdsfleesch marinéiert
Gigot vum lamm	Pita Fleesch	Spiiss vu Paerdsfleesch Natur
Halsstëck vum Schof	Pita Koli mat Geméis Schwäin	Steak 1ten Choix
Hamburger-Pak Rand	Pure Filet vum Kallef	Steak pelé II
Hämmelspavé nature	Pure Filet vum Päerd	Tournedoe mat Foie Gras
Hämmelsragout	Pure Rëndsfilet	Tranche vum Schwéngsbeen
Hausmaacher Schwéngsbrot	Rëndsbrochetten marinéiert	Wiener Schnitzel
Héiss vu Rëndfleesch	Rëndsbrochetten natur	Zaart Stéck Filet vu Schwéngefleesch
Joue de bœuf		
Jurassienne		
Kachfleesch mat der Schank		

Document généré le :31/05/2026 04:31