



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

|                                                  |                                                          |                                         |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Am Virus gekachte Cordon bleu vum Poulet (125 g) | Hamburger-Pak Rand                                       | Plateau Tomat-Mozzarella Bufala (300g)  |
| Américain als Carpaccio                          | Hamburgerbréitchen (200 g)                               | Poulet "Peking"                         |
| Äppelpaté                                        | Hämmelsgeschnetzeltes mat                                | Poulet blanc                            |
| Ardenner Bifdeck                                 | Knuewelek                                                | Poulet churasco                         |
| Ardenner Scheif                                  | Hämmelspavé nature                                       | Poulet Cordon Bleu op Italienesch Aart  |
| Ardenner Wurscht                                 | Hämmelsragout                                            | Poulet Fleesch fir Steengrill           |
| Bacon                                            | Hämmelsspiisser Royal                                    | Poulet mat Curry                        |
| Baconburger (Schwein/Rand)                       | Hausgemaacht Fëllung fir d'Festdag                       | Poulet vum Bauerenhaff "Label rouge"    |
| Barbecue colli (± 6,5kg)                         | Haushaltkoli (±5kg)                                      | Poulet-Mozzarella-Grillwurscht          |
| Bauerengelli                                     | Hausmaacher Biwwelamoud                                  | Pouletsfilet                            |
| Bauerentommette mat Blumen                       | Hausmaacher Schwéngsbrot                                 | Pouletsfilet fir Fondue                 |
| Béarnaise Zooss (175gr)                          | Héiss vu Rëndfleesch                                     | Pouletsfilet mat frëschem Geméis        |
| Bergkase                                         | Héngerfleesch fir de Wok                                 | Pouletsfilet mat Kraider                |
| Bierknacker                                      | Héngerkrapp                                              | Pouletsfillecken                        |
| Bifana Gefligel                                  | Hierkefilete mat Ram (±900g)                             | Pouletsfillecken Marinéiert (fresch)    |
| Bifana Schwaïn                                   | Huesestempel                                             | Pouletslusche fir Kanner                |
| Bifdeck mat Kéis                                 | Hunn                                                     | Pouletsroulade                          |
| Bifdeck vu beschter Qualitéit aus der Regioun    | Hunneg mat Trüff                                         | Pouletsroulade op Italienesch Aart      |
| Bifdecker mat Moschter                           | Int                                                      | Pouletszalot Andalouse                  |
| Bouygnette (150 g)                               | Italienische Steak                                       | Pouletszalot Hawai                      |
| Brëschten fir ze grillen                         | Jagdwurst                                                | Pouletszoossiss fir op de Grill         |
| Brillat-Savarin mat Trüffen                      | Jambon à l'Os artisanal                                  | PPecorino Moliterno mat Trüffel         |
| Brochette vu Pouletsfilet marinéiert             | Jesus-Zoossiss                                           | Pure Filet vum Kallef                   |
| Brochetten Duo                                   | Jonken Hunn                                              | Pure Filet vum Päerd                    |
| Brochetten Hawaii                                | Joue de bœuf                                             | Pure Rëndsfilet                         |
| Brochetten mini-Bouletten                        | Junior Feinschmecker (2 Persounen)                       | Quetschekeis (220g)                     |
| Brochetten Trio                                  | Junior Feinschmecker (4 Persounen)                       | Raclette fir 2 Persounen                |
| Brochetten vu Mini-Rëndsrouladen                 | Jurassienne                                              | Raclette fir 4 Persounen                |
| Brochetten vum Chef                              | Kachfleesch mat der Schank                               | Rëndsbrochetten marinéiert              |
| Broschtfilet vun der Int                         | Kalleffleesch 1. Wiel fir um Steen                       | Rëndsbrochetten natur                   |
| Brot no ardenner Art a wéis                      | Kalleffleesch fir Fondue                                 | Rëndsfleesch fir fondue aus der Regioun |
| Brot vum Hämmelsgigot ouni Schank                | Kallefs-Chipolata                                        | Rëndsfleesch fir Steegrill              |
| Brun de noix                                     | Kallefsblanquette Mat Schanken                           | Rëndsgulasch aus der Regioun            |
| Bûchette du Basilou (150g)                       | Kallefsbrochette Natur                                   | Rëndsgulash                             |
| Bûchette mat Kéis                                | Kallefsbrot a -Medaillon                                 | Rëndslewer                              |
| Bullet am Schwéngsnetz                           | Kallefsbrot orloff am Deeg,                              | Rëndsrëpp mat Schank                    |
| Bulletten Tomatenzooss                           | Champignonszooss (± 2 zu 3 Persounen)                    | Rëndsrouladen (Schwein/Rand)            |
| Burger aus rengem Rëndfleesch aus der Regioun    | Kallefsbrot orloff                                       | Rëndsspiiss aus der Regioun             |
| Burger Wok                                       | Kallefsfilet Wellington, Portojooss (± 2 zu 3 Persounen) | Rëndszong                               |
| Burratina                                        | Kallefsfouss                                             | Renge Filet aus der Regioun             |
| Camembert aus der Normandie (±250g)              | Kallefsfouss                                             | Renge Filet vum Black Angus             |
|                                                  | Kallefsgeschnetzeltes                                    | Renge Rëndsfilet                        |
|                                                  | Kallefsgeschnetzeltes à la provençale                    | Wellington,Perigueux-Zooss (± 2 zu 3    |

|                                                                    |                                    |                                    |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Camembert di bufala (300g)                                         | Kallefshamburger                   | Persounen)                         |
| Chabichou du Poitou "fermier" (150g)                               | Kallefshieren (250g)               | Rëppercher Natur                   |
| Champignon Zooss (190gr)                                           | Kallefskoteletten                  | Rieslingspasteitchen               |
| Chateaubriand                                                      | Kallefsliewer                      | Rind in Waldpilzsosse              |
| Chicken kids                                                       | Kallefsragout                      | Rio burger                         |
| chineesesch Fondue (4 Persounen)                                   | Kallefsrulladen mat Geméis         | Roastbeef 1ten Choix               |
| Chorizo                                                            | Kallefszong                        | Roastbeef II                       |
| Cœur de Neufchâtel (200g)                                          | Kanéngchenshämmercher              | Roastbeef1ten Choix gewierzt       |
| Comté 18 Méint Affinage                                            | Kanéngerchesréck                   | Robiola di Langa 3 laits           |
| CONFIT AUS SCHWAARZE KIISCHTE                                      | Kebab Party mat Geméis             | Rôti Judd sans os moutardini       |
| MAT SICHUANPEFFER                                                  | Kebab party Poulet ouni Geméis     | Rouladë mat Ham a Geméismacedoine  |
| Coquilles Saint-Jacques mat Riesling                               | Kéisplatto fir nom Iessen (2       | (170 g)                            |
| Cordon Bleu (Schwein/Rand)                                         | Persounen)                         | Rouladë mat Ham a Spargelen        |
| Cordon bleu Hawaiï                                                 | Kéiswirschtchen                    | (±170g)                            |
| Cordon bleu vu Poulet                                              | Klassesch Ham                      | Rouladen no Ardenner art           |
| Côte à l'Os aus Rëndfleesch vum                                    | Knusperege frësche Poulet          | (Schwein/Rand)                     |
| Terroir                                                            | Koli vu Pita Gefligel              | Rull vun Dinde no Aart a Weis vun  |
| Côte à l'os Black Angus                                            | Koli vu Pita Gefligel mat Geméis   | Dijon                              |
| Côte à l'Os vum Schwäin                                            | Koli vu Pita Schwäin               | Rullade vun Ham                    |
| Côte à l'Os vum Schwäin marinéiert                                 | Kotelett Dijonnaise                | Rumsteak aus der Regioun           |
| Crispy Burger (Schwäin/ Rand)                                      | Koteletten "Ardennais"             | Rumsteakbrot                       |
| Dauphinois mat Courgetten an                                       | Kranz von Schweinekoteletts        | Rumsteck                           |
| Tomaten (±800g)                                                    | Kranz vu marinéiertem Schoffleesch | Saint-Felicien (150 g)             |
| Degustatiounsplateau (240g)                                        | Kranz vu Schoffleesch              | Saint-Nectaire fermier             |
| Délice de Saint Cyr (200g)                                         | Kuddelfleck                        | Salami mat Pepper                  |
| Dinde Orloff mat Champignonszooss                                  | Lamm Fleesch fir pierrade          | Salami mat Trüffel/Parmesan (70g)  |
| Dinde Orloff mat Kéiszooss                                         | Lamm gehackt                       | Salami ouni Knuewelek              |
| Dindefilet fir Fondue                                              | Lammbrochetten marinéiert          | Salami vum Schnuddelhong           |
| Dindefilet op Ardenner Aart                                        | Lammkoteletten                     | Salsa-Spiiss                       |
| Echte Cordon bleu aus Kalleffleesch                                | Lammkoteletten fir ze Grillen      | Sandwich Zalot                     |
| Eeër Meyrishaff (±380g)                                            | Lammscheller ouni Schank           | Sauce à l'ail (140g)               |
| Emmental aus de Grotten                                            | Lammsteak vum gigot mat Schank     | Sauce andalouse (140 g)            |
| Ënnen-Confit natur                                                 | Lammsteaks vum Gigot marinéiert    | Sauce cocktail (140 g)             |
| Ënnescht Répp vum Lämmchen                                         | Ländlechen Hamburger               | Sauce tartare (140g)               |
| Ënnescht Rëppercher vum Schwäin                                    | (Schwein/Rand)                     | Savoyard aus Kalleffleesch         |
| Ënnescht vum Pouletsstempel natur                                  | Ländlecht Rëppestéck               | Scampizalot                        |
| Entrecôte                                                          | Lasagne (±400g)                    | Schëller vum Lämmchen mat Schank   |
| Entrecôte aus der Regioun                                          | Lasagne bolognaise (vrac)          | Schinkenwurst                      |
| Entrecôte vum Black Angus                                          | Lëtzebuerger Bauerenzoosis         | Schmul mat Menthe                  |
| Familien Koli (± 11,5 kg)                                          | Letzebuerger Grillwurst            | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux Filet                                                         | Lëtzebuerger Hâm                   | Schnitzel vum Schnuddelhong        |
| Faux Filet aus der Regioun                                         | Lëtzebuergesch Brochetten          | marinéiert                         |
| Faux filet black angus                                             | Lëtzebuergesch Salami              | Schnuddelhongsfilet Orloff         |
| Faux Filet vum Päerd esou wéi se sin                               | Lewescht vum Pouletsstempel natur  | Schwäin Fleesch fir Pierrade       |
| Faux filet vum Päerd marinéiert                                    | Lingot Saint-Nicolas               | Schweitzer Steaks                  |
| Feierstengszalot                                                   | Lyoner                             | Schwéngfleesch fir de Wok          |
| Fesch um Steen fir 2 Persounen                                     | Mailänder Rolle                    | Schwéngfleesch fir Fondue          |
| Fierkelsbrëschtchen                                                | Mammenhong                         | Schwéngsbake                       |
| Fierkelsbrot ouni Schank am Deeg, Champignonszooss (± 2 Persounen) | Marinéiert Côte à l'os Rend        | Schwéngbrochetten marinéiert       |
| Fierkelsham ouni Schank a Gewierzt                                 | Marinéiert Entrecôte               | Schwéngbrochetten natur            |
| Fierkelskoteletten                                                 | Marinéiert Kallefsbrochette        | Schwéngsbrod Orloff mit Champignon |
| Fierkelskoteletten marinéiert                                      | Marinéiert Kallefskotelett         | Zooss                              |
| Fierkelsschëller                                                   | Marinéiert leweschter vum Poulets- | Schwéngsbrod vum Karree            |
| FIGECONFIT MAT THYMIAN                                             | strëmpele                          | Schwéngsbrod vun der Hâm           |
| Filet américain natur                                              | Marinéiert Pouletsstrëmpele        | Schwéngsbrod vun der Scheller      |
| Filet américain nature aus der                                     | Marinéiert Rëppercher              | Schwéngsbrot Orloff                |
| Regioun                                                            | Marinéiert Rumsteake vu Poulet     | Schwéngsfilet                      |
| Filet américain préparéiert à                                      | Marinéiert Scampien                | Schwéngsfouss                      |
| l'ancienne                                                         | Marinéiert Scampisspiisser         | Schwéngsgyros                      |
| Filet américain vum Chef                                           | Marinéierte Bifdeck vu beschter    | Schwéngshals ouni Schank           |
| Filet mignon vum Schwäin Orloff                                    | Qualitéit aus der Regioun          | Schwéngshieren                     |
|                                                                    | Marinéierte Fesch um Steen fir 2   | Schwéngskotelett fir ze grillen    |

|                                                     |                                                            |                                                                       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Filet vum Hämmel                                    | Persounen                                                  | Schwéngskoteletten vum Filet a vun der Héichrëpp                      |
| Filet vum Schnuddelhong                             | Marinéierte Filetvun der Int                               |                                                                       |
| Filet vun des Fierkelshämmchen marinéiert           | Marinéierte Kallefmedaillon                                | Schwéngskoteletten vum Hals                                           |
|                                                     | Marinéierte Rëndspavé                                      | Schwéngsliewer                                                        |
| Fleesch fir Fondue gemescht (2 Persounen)           | Marinéierte Saumonspavé op der Haut                        | Schwéngsmedaillon marinéiert                                          |
|                                                     | Marinéierte Speck                                          | Schwéngsmignonen Moutardini                                           |
| Fleesch fir Fondue gemëscht (4 Persounen)           | Mat Ananas gefëllte Pouletsfilet                           | Schwéngsniere                                                         |
|                                                     | Mediterranem Gratin                                        | Schwéngsouer                                                          |
| Fleesch fir Fondue Rëndfleesch                      | Menu Dinde-brot mat Fine                                   | Schwéngsragout                                                        |
| Fleesch Pita Gefligel                               | champagne-Zooss                                            | Schwéngsrouladen ( Schwäin/Rand)                                      |
| Fleeschzalot                                        | Mettwurst                                                  | Schwéngsschnitzels                                                    |
| Foie gras ballotin (150g)                           | Mimolette affinage tunnel                                  | Schwéngsschwanz                                                       |
| Fondue Junior (2 Persounen)                         | Mini Ardenner Bifdeck (gourmet junior)                     | Schwéngszong                                                          |
| Fondue Junior (4 Persounen)                         |                                                            | Set mat 3 Zoossen + 1 Gratis :                                        |
| Fondue mat 3 affinéierte Kéis (±400g)               | Mini Ardenner Bull                                         | Tartarezooss, Knuewelezooss, andalusesch Zooss, Cocktailzooss (560 g) |
|                                                     | Mini Ardenner Fondue-Spiess                                |                                                                       |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 4 Persounen)    | Mini Ardenner Gourmet-Spiess                               | Spare-Ribs "Piri-Piri"                                                |
|                                                     | Mini Biwwelamoud mat Moschter (300g)                       | Spiess duo (Cabillaud - schwaarze Lieu)                               |
| Fonduesplateau (4 Zorte Fleesch fir 2 Persounen)    | Mini Brochetten Gefligel                                   |                                                                       |
| Fourme de Montbrison                                | Mini Brochetten Schwäin                                    | Spiess Lëtzt Pouletsfilet                                             |
| Frësch Caille (190 g)                               | Mini Brochetten Spëck                                      | Spiess mat Gromperen op Ardenner Aart                                 |
| Frësch Dinde                                        | Mini chipolata (Schwein/Rand)                              |                                                                       |
| Frësch Héiss                                        | Mini giel Bull (fondue junior)                             | Spiess mat Intefilet                                                  |
| Frësch Intenhämmchen                                | Mini giele Bifdeck (gourmet junior)                        | Spiess mat marinéiertem Saumon                                        |
| Frësch Pouletshämmercher                            | Mini gourmet barbecue (2 Persounen)                        | Spiess mat Pouletsfilet op Ardenner Aart                              |
| Frësch selwergemaachte Bouletten (750g)             | Mini gourmet barbecue (4 Persounen)                        |                                                                       |
|                                                     | Mini Junior Fondue-Spiess                                  | Spiess vu Päerdsfleesch marinéiert                                    |
| Frësche Marinéierte Pouletsfilet                    | Mini Junior Gourmet-Spiess                                 | Spiess vu Paerdsfleesch Natur                                         |
| Frësche Speck                                       | Mini orange Bifdeck (gourmet junior)                       | Steak 1ten Choix                                                      |
| Frëscht Fierkelshämmchen                            | Mini orange Bull                                           | Steak Hawaï                                                           |
| Ganzt Kanéngchen                                    | Mini Partybox                                              | Steak Orloff ((Schwein/Rand)                                          |
| Gebratenen Schinken à l'ancienne                    | Mini Riesling Tourte (±140g)                               | Steak pelé II                                                         |
| Gebroden Bouletten                                  | Minibrochetten vum Kallef                                  | Steegrill (4 Persounen)                                               |
| Gebrodene Rosbif                                    | Minibrochetten vum Päerd                                   | Steegrill Fir (2 Persounen)                                           |
| Gefëllt Courgette                                   | Minibrochetten vum Rand                                    | Steegrill marinéiert (2 Persounen)                                    |
| Gefëllt Rengt Stéck vu Schwéngsfilet (Schwein/Rand) | Minispiess vu Filet aus der Intebroscht                    | Steegrill marinéiert (4 Persounen)                                    |
|                                                     | Morbier                                                    | Steengrill Picanha (2 Persounen)                                      |
| Gefëllt Wuechtelen, ouni Schank (250g)              | Mothais sur feuille (200 g)                                | Steengrill Picanha (4 Persounen)                                      |
|                                                     | Mozzarella bufala                                          | Strëmpelen vum Schnuddelhong                                          |
| Gefëllte Carré                                      | Nuddelen mat Scampi                                        | Teppanyaki mat Nuddele (2 Persounen)                                  |
| Gefëllte Champignon                                 | Ochsenmaulzalot                                            |                                                                       |
| Gefëllte Champignone mat Knuewelek a Kraider        | Ochseschwanz                                               | Teppanyaki mat Nuddelen (4 Persounen)                                 |
|                                                     | Onglet                                                     |                                                                       |
| Gefëllte chicons (Schwein/Rand)                     | Osso bucco                                                 | Teppanyaki ouni Nuddelen (2 Persounen)                                |
| Gefëllte Gromperen                                  | Ovalie cendrée (150g)                                      |                                                                       |
| Gefëllte Kanéngercherssträmpel ouni Schank          | Päerdsragout                                               | Teppanyaki ouni Nuddelen (4 Persounen)                                |
|                                                     | Pak fir Choucroute (± 3,5kg)                               |                                                                       |
| Gefëllte Poivron (Schwein/Rand)                     | Pak fir de Wok Gefligel                                    | Tierkei Fleesch fir Pierrade                                          |
| Gefëllte Poulets-Filet                              | Pak fir de Wok Scampi                                      | Tomat mat Thon (±170g)                                                |
| Gefëllte Pouletssträmpelen ouni Schank              | Pak fir de Wok Schwéng                                     | Tomatenzalot                                                          |
|                                                     | Paleron (Stéck vun der Schëller)                           | Tomme de brebis (Schofskéis) mat Espelette-Pfeffer                    |
| Gefëllte Réck vun der Kanéngchen                    | Panéiert Escalope vum Schnuddelhong                        |                                                                       |
| Gefëllte Schnuddelhongsfilet                        | Panéiert Kallefsschnitzelen                                | Tomme de Chartreuse "fermière"                                        |
| Gefëllte tomaten (Schwein/Rand)                     | Paréiert Rëndsnieren                                       | Torche kebab poulet                                                   |
| Gefëllten Dinde ouni Schank                         | Pärelhong "Label rouge"                                    | Toskaneschen Hamburger                                                |
| Gefëllten Dindesträmpel                             | Pärelhong (label rouge) ouni Schank, mat Foie gras gefëllt | Tournedoe mat Foie Gras                                               |
| Gefëllten Kallefsbrëschtchen                        | Paschteitchen Fëllung                                      | Traiteurzooss                                                         |
| Gefëllten Koteletten (Ham/Kéis)                     | Paschteitercher                                            | Tranche gekachten Ham mat BBQ-Zooss marinéiert                        |
| Gefëllten séiss Paprika (±220g)                     | Paschteitchen (220g)                                       |                                                                       |
| Gefëllte Poulet                                     | Pâté à l'ancienne                                          | Tranche vum de Scheller vum Fierkel, fir op de Grill                  |
| Gefligel Häerz                                      |                                                            |                                                                       |

|                                      |                                       |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Gefligelbrochetten marinéiert        | Pati extra kremesch                   | Tranche vum Schwéngsbeen              |
| Gefligelbrochetten natur             | Pati vum Chef                         | Trio Plancha (2-3 Persounen)          |
| Gefligelgyros                        | Peffersteak                           | Trio Plancha (4-5 Persounen)          |
| Gefligelliewer                       | Pefferzooss (190gr)                   | Trio Plancha (6-7 Persounen)          |
| Gegrilltes vum Chef                  | Pekinger Nuddelen                     | Ultra koli (4,7kg)                    |
| Gehackte Bifdeck vu Rëndfleesch      | Petit Gaugry (70g)                    | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes (Schwein/Rand)             | Picanha (Rëndfleesch aus Uruguay)     | Spezialitéiten (2 Persounen)          |
| Gehacktes Baueren                    | Picanha-Spiiss                        | Verschidden Feinschmecker             |
| Gehacktes Kallef                     | Piisch mat Thon                       | Spezialitéiten (4 Persounen)          |
| Gehacktes Schwäin/Kallef             | Pikante Brot vum der Fierkelsham ouni | Viennoise mat gereechertem Speck      |
| Gehacktes Schwein                    | Schank                                | Vinaigrette Gehir Salat               |
| Gekachte Schwéngsbrot                | Pita Fleesch                          | Virgekachte Marinéierte Pouletsfilet  |
| Gelli vum der zong                   | Pita Koli mat Geméis Schwäin          | Vullenascht (Schwein/Rand)            |
| Geméismacedoine                      | Pita Zooss (250 g)                    | Wäiss Wirschtercher vu Léck           |
| Gemëschten                           | Pitabrout                             | Weinsaucisse                          |
| Brochetten(Rënd/Schwéng)             | Plancha (2 Persounen)                 | Wiener Schnitzel                      |
| Gereechert Fierkelsham               | Plancha (4 Persounen)                 | Wierschtercher                        |
| Gereezte Speck ouni Schwaart an ouni | Plateau aus dem Norden                | Wierschtercher esou wéi se sinn       |
| Knusperstéck                         | Plateau fir chineesesch Fondue (2     | Wierschtercher mat Kéis fir de Grill  |
| Gerullte Speck                       | Persounen)                            | Wierschtercher mat Speck fir de Grill |
| Gigot vum lamm                       | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (4 | Wierschtercher Schwein/Kallef         |
| Grillburger Rëndfleesch              | Persounen)                            | Wuechtel-Broschett (±125g)            |
| Grompere fir an der Pan ze broden    | Plateau fir Fondue mat Rëndfleesch (2 | Zaart Stéck Filet vu Schwénggefleesch |
| Gromperegratin                       | Persounen)                            | Zalot Exotique                        |
| Gromperekichelcher                   | Plateau mat affinéierte Kéise fir     | Zalot gemescht (Zelleri an Wuurzels)  |
| Gromperenzalot                       | d'Iessen                              | Zalot mat Spirelli-nuddelen a Geméis  |
| Gruyère des Grottes A.O.P. 16-20     | Plateau mat affinéierte Kéise fir nom | Zalot mat Thon                        |
| Méint                                | Iessen                                | Zervelat ardenner Art a Weis          |
| Gyros Burger                         | Plateau mat affinéierte Kéise fir den | Zong mat Madeireszooss                |
| Hallef Poulet Churrasco marinéiert   | Aperitif                              | Zooss Bolognaise                      |
| (±400g)                              |                                       | Zoossiss "Bier"                       |
| Halskotelett fir ze grillen          |                                       | Zoossiss (Schwein/Rand)               |
| Halsstéck vum Schof                  |                                       | Zoossiss Baueren                      |
| Ham aus Italien                      |                                       | Zoossiss Chipolata                    |
| Hamburger vum Poulet                 |                                       | Zoossiss Merguez                      |
| Hamburger-Pak Gefligel               |                                       |                                       |