



## Boucherie Renmans. Gardien de la qualité.

Catégorie : all

Sous-catégorie : all

Filteren : -

Ech sinn allergesch géint : -

Rechercher : -

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

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

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

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