Weihnachten 2020

Köstlichkeiten zum Fest

remmel + sohn

Inhalt

Weihnachtszeit ist Kochzeit! Aus diesem Grund bieten wir Ihnen hier einen Überblick über unsere Auswahl an Köstlichkeiten zum diesjährigen Weihnachtsfest. Ob für Ihre Familie, Ihren Partner oder für sich selbst - auf den folgenden Seiten finden Sie Infos & Anregungen für ein gelungenes Festmenü.

Unsere Top-Empfehlung
Freiland Puten / Truthähne im Angebot

Reh, Hirsch & Wildschwein
Keulen, Filet, Gulasch & Co

Gams, Elch & Wildhase
vom Gamsrückenfilet bis zu Wildhasenkeulen

Wildgeflügel
Spezialitäten von Rebhuhn, Fasan und Wildente

Freiland Enten & Ententeile
Leckereien zum Kurzbraten oder Schmoren

Freiland Gänse vom Bauernhof
Informationen zu Haltung und Ernährung

Unsere Weihnachtsgänse und -teile
der Klassiker zum Fest in verschiedenen Variationen

Spezialitäten vom Salzwiesenlamm
Lamm Carré, Filet, Keule und andere Köstlichkeiten

Label Rouge Spitzenqualität
Informationen zur französischen Erzeugergemeinschaft

Label Rouge - Aufzucht & Ernährung
Grundlagen für delikaten Geschmack

Französisches Festtags-Geflügel
Perlhuhn, Maispoularde, Kapaun aus der Bresse & Co

Französische Geflügelteile
Brustfilet, Keulen & Suprême

Spezialitäten vom Weidekalb
Kalbsfilet, Osso Bucco und andere zarte Versuchungen

Französische Festtags-Pasteten
feine & mittelgrobe Delikatessen zum Fest

Erlesene Delikatessen
das Beste vom Besten für die Feiertage

Geschenkgutscheine
Kulinarische Freude als Weihnachtsgeschenk

Unser Weihnachtsrezept
Hirsch Medaillons mit Walnusskruste von Sebastian Krumm

Wochenmärkte & Bestellungen
Marktzeiten und bequeme Vorbestellung

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Unsere Top-Empfehlung

Freiland Puten / Truthähne

Von der Baby-Pute bis zum Truthahn - diese festliche Köstlichkeit für Ihr Feiertagsmenü erhalten Sie bei uns in gewohnt bester Qualität und in verschiedenen Gewichtsklassen. Tiere von 3 - 4 kg beziehen wir für Sie frisch aus der dünn besiedelten Region "Les Landes" im Südwesten Frankreichs. Unsere ebenfalls ausschließlich artgerecht gehaltenen Puten (ab 5 kg) und unsere Truthähne (ab 10 kg) stammen vom Kramerhof in Mauer im schönen Odenwald. Alle Arten eignen sich hervorragend für Ihr feierliches & leckeres Schmorgericht aus dem Ofen.

6,90 € / kg

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter www.remmelundsohn.de

Reh, Hirsch & Wildschwein

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Zarter Rehrücken

auf dem Knochen, schussfrisch
aus dem Spessart

42,90 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Rehrückenfilet ohne Haut und Kette	61,90 € / kg	**Rehkeule** ohne Knochen	29,90 € / kg
Rehgulasch aus der Schulter	25,90 € / kg	**Hirschrückenfilet** ohne Haut und Kette	51,90 € / kg
Hirschkeule ohne Knochen	28,90 € / kg	**Hirschgulasch** aus der Schulter	23,90 € / kg
Wildschweinrücken auf dem Knochen	26,90 € / kg	**Wildschweinrückenfilet** ohne Haut und Kette	45,90 € / kg
Wildschweinkeule ohne Knochen	24,90 € / kg	**Wildschweingulasch** aus der Schulter	21,90 € / kg

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Gams, Elch & Wildhase

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Frische Gamskeule

schussfrisch aus dem Allgäu

33,90 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Gamsrücken auf dem Knochen	44,90 € / kg	**Gamsrückenfilet** ohne Haut und Kette	68,90 € / kg
Gamsgulasch aus der Schulter	23,90 € / kg	**Elchkeule** ohne Knochen	52,90 € / kg
Elchrückenfilet ohne Haut und Kette	72,90 € / kg	**Wildhasenrücken** auf dem Knochen	26,90 € / kg
Wildhasenrückenfilet ohne Haut und Kette	44,90 € / kg	**Wildhasenkeule** aus Niederbayern	23,90 € / kg
Wildhasenvorderläufe für leckere Schmorgerichte	16,90 € / kg	**Wildhasengulasch** aus der Keule	28,90 € / kg

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter www.remmelundsohn.de

Wildgeflügel

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Rebhuhn

schussfrisch aus dem
Département Vendée

15,00 € / Stück

Weitere Köstlichkeiten:

Fasan ganze Tiere, ca. 1,3kg	20,- € / Stück	**Wildente** ganze Tiere, ca. 800g	25,90 € / kg
Fasan ohne Knochen, zum füllen	39,90 € / kg	**Wildente** ohne Knochen, zum füllen	39,90 € / kg
Fasanen-Suprême mit Haut & oberem Flügelknochen	45,90 € / kg	**Wildenten-Suprême** mit Haut & oberem Flügelknochen	45,90 € / kg
Fasanen-Filet zum Kurzbraten	47,90 € / kg	**Wildenten-Filet** zum Kurzbraten	47,90 € / kg
Fasanen-Keule für leckere Schmorgerichte	28,90 € / kg	**Wildenten-Keule** für leckere Schmorgerichte	28,90 € / kg

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Freiland Enten & Ententeile

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Bayerische Landente

Freilandhaltung aus Niederbayern
Gewicht ca. 2 - 3 kg

12,90 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Barbarie Maisente ohne Innereien, ca. 1,5 kg	15,90 € / kg	**Flugente** männlich ca. 2,5 kg, weiblich, ca. 1,5 kg	13,50 € / kg
Maisentenbrustfilet von weiblichen Barbarie-Maisenten	29,90 € / kg	**Flugentenbrustfilet** männlich ca. 350g, weiblich ca. 200g	24,90 € / kg
Flugentenkeulen männlich ca. 300g, weiblich ca. 180g	14,90 € / kg	**Enten-Innereien** Magen, Leber & Herz	12,90 € / kg
Entenragout aus kleingehackter Keule und Flügeln	8,90 € / kg	**Entenschmalz** vielseitig in der Küche verwendbar	-,75 € / 100g
Gegartes Entenmagret gefüllt mit Entenstopfleber-Medaillons	6,90 € / 100g	**Flugentenbrustfilet** mit Rosmarin geräuchert	5,20 € / 100g

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter www.remmelundsohn.de

Freiland Gänse vom Bauernhof

Artgerechte Haltung - Darauf kommt es an!

Der Kramerhof mit seinen ca. 135 ha bietet seinen geflügelten Tieren genügend Platz zum Wohlfühlen. Nach der Aufzuchtphase kommen die Vögel in einen Freilauf-Offenstall. Dort sitzen und laufen die Tiere auf Stroh. Die Gänse sind nahezu ausschließlich im Freien. Im Sommer und Herbst grasen sie auf weitläufigen Mais-Weiden rund um den Hof. Bei kalter Witterung können sich die Tiere natürlich in die Offenställe zurückziehen.

Das Futter - Aus eigener Herstellung!

Damit unsere Zweibeiner durchgehend gesundes und einwandfreies Futter bekommen, beschäftigt sich die Familie vom Kramerhof schon seit langem mit dem eigenen Ackerbau. Dabei wird ein einziges Ziel verfolgt: Ein bekömmliches, kalorienarmes und eiweißreiches Fleisch zu gewinnen. Das selbst hergestellte Futter wird laufend von amtlichen Stellen kontrolliert und unterliegt strengsten gesetzlichen Bestimmungen.

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Unsere Weihnachtsgänse und -teile

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Freiland-Weihnachtsgans

mit Innereien, 3,5 - 6 kg schwer,
aus dem schönen Odenwald

15,90 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Frische Gänsekeulen der Klassiker zu Weihnachten	26,90 € / kg	**Frische Gänsebrust** auf dem Knochen	26,90 € / kg
Gänsebrustfilet ohne Knochen	29,90 € / kg	**Gänserollbraten** aus dem Brustfilet	30,90 € / kg
Gänseleber die Delikatesse zum Kurzbraten	18,90 € / kg	**Gänsemagen & -herzen** als Suppeneinlage oder zum Salat	16,90 € / kg
Gebratene Gänsekeule für die schnelle Küche	35,90 € / kg	**Gänseflomen** zur Herstellung von Gänseschmalz	8,70 € / kg
Gänseklein 1/2 Karkasse, je 1 Magen, Herz, Flügel & Hals	10,90 € / kg	**Freilandgans aus Anjou** ganze Tiere mit Innereien, 4 - 5,5 kg	16,90 € / kg

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter www.remmelundsohn.de

Spezialitäten vom Salzwiesenlamm

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Lamm-Carré

im Ofen zubereitet ein
absoluter Weihnachtsschmaus

49,90 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Lammfilet / -lende von Husumer Salzwiesenlämmern	48,90 € / kg	**Lammgulasch** aus der Schulter	15,90 € / kg
Lammlachse die Delikatesse zum Kurzbraten	48,90 € / kg	**Lammgulasch** aus der Keule	22,90 € / kg
Lammschulter die Spezialität für den Ofen	13,90 € / kg	**Lamm-Rollbraten** aus der Schulter	16,90 € / kg
Lammkeule von Husumer Salzwiesenlämmern	ab 15,90 € / kg	**Lamm-Rücken** Filetstück für den Ofen	19,90 € / kg
Frische Zicklein ½ oder ¼, aus den französischen Pyrenäen	17,90 € / kg	**Lamm-Kotelette** für leckere Pfannengerichte	19,90 € / kg

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Label Rouge - Garantierte Qualität

Was bedeutet Label Rouge?

Unter dem Dachverband Synalaf (Syndicat National des Labels Avicoles de France) haben sich im Jahr 1967 regionale Verbände aus der Label Rouge Erzeuger-gemeinschaft Geflügelwirtschaft und Eierproduktion zusammengeschlossen. Zur Erzeugergemeinschaft gehören: Brütereien, Züchter, Geflügelbauern, Futtermittel- sowie Nahrungsergänzungsbetriebe, Schlachtbetriebe und Verarbeiter.

Label Rouge bei Remmel+Sohn

Unser Züchter im Südwesten Frankreichs gehört zu den Urhebern des Gütesiegels "Label Rouge" und ist sogar Inhaber der ersten Labelnummer in der Geschichte des Syndikats. Seine Freiland-Maishähnchen aus den Pinienwäldern der Region Les Landes werden bis heute nach den gleichen Methoden und mit viel Liebe zum Geflügel aufgezogen.

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter

www.remmelundsohn.de

Label Rouge - Aufzucht & Ernährung

Die Aufzucht - Weil Gutes Zeit und Freiheit braucht!

Unser Label Rouge Geflügel wird in den Wäldern der Region Les Landes in völliger Freiheit, ohne Begrenzungen, ohne Zäune, ohne Lärmbelästigungen und frei von Umweltemissionen in natürlichen Räumen zwischen Meer und Gebirge gezüchtet.
Die Tiere werden mindestens 81 Tage alt, darüber hinaus führt die uneingeschränkte Bewegungsfreiheit zu einer hervorragenden Ausbildung der Muskulatur und einer festen Fleischstruktur. Fett dringt so in den Muskel ein anstatt unter der Haut zu bleiben.
Das Ergebnis ist ein marmoriertes, zartes und saftiges Fleisch.

Die Ernährung - Grundlage für delikaten Geschmack!

Unser Geflügel wird ausschließlich mit Getreide und Mais aus Eigenanbau ernährt.
In den artgerechten Lebensräumen picken sich die Tiere außerdem noch nach Wunsch weitere Leckereien wie Insekten, Erdbewohner und Gras.

GARANTIE QUALITE SUPERIEURE
label Rouge

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Französisches Festtags-Geflügel

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Freiland Maiskapaun

aus den Wäldern der Landes, aromatisches Fleisch mit zarter Fettmarmorierung ca. 3 Kg, 6 Pers.

18,90 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Bresse-Poularde A.O.C. 29,90 € / kg
Freilandhaltung, ganze Tiere mit Kopf und Ständer, weiblich, ca. 1,8 - 2,2 kg, Zuchtdauer mind. 4 Monate

Bresse-Kapaun A.O.C. 59,- € / kg
Freilandhaltung, ganze Tiere mit Kopf und Ständer im Leinentuch, ca. 3,5 kg, Zuchtdauer mind. 6 Monate

Bresse-Pute A.O.C. 22,90 € / kg
Freilandhaltung, ganze Tiere, ausschließlich weiblich mit einem Gewicht von ca. 3,6 - 4,2 kg

Bresse-Hähnchen A.O.C. 18,90 € / kg
Freilandhaltung, ganze Tiere mit einem Gewicht von ca. 1,5 - 2 kg

Freiland Maispoularde 15,90 € / kg
Fleisch von außergewöhnlicher Finesse und Zartheit, ca 2Kg, 4 Pers.

Perlhuhn-Kapaun 19,90 € / kg
Freilandhaltung, dunkles Fleisch mit ausgeprägtem wildähnlichem Aroma, ca. 2 kg, 4 Pers.

Mais-Schwarzfederpute 18,90 € / kg
Freilandhaltung, nur weibliche Tiere mit einem saftigem Fleisch, ca 3,2 Kg, 6 Pers.

Mini Kapaun 18,90 € / kg
Freilandhaltung, langsam wachsende Zwergrasse, ca 2,2 Kg, 4 Pers.

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter

www.remmelundsohn.de

Französische Geflügelteile

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Maiskapaun-Keulen

besonders zart und saftig
im Geschmack, ca. 500g

18,90 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Maiskapaun-Suprême ca. 400g, zum Kurzbraten	26,90 € / kg	**Perlhuhn-Kapaun Keule** zum Schmoren z.B. mit Weißwein	18,90 € / kg
Maispoularden-Keule für delikate Ofengerichte	17,90 € / kg	**Perlhuhn-Kapaun Suprême** mit Haut und Oberflügelknochen	26,90 € / kg
Maispoularden-Suprême mit Haut und Oberflügelknochen	24,90 € / kg	**Schwarzfederhuhn-Keule** delikates Aroma z.B. für den Römertopf	15,30 € / kg
Maispoularden-Filet für die schnelle und gesunde Küche	25,90 € / kg	**Schwarzfederhuhn Suprême** mit Haut und Oberflügelknochen	20,90 € / kg

GARANTIE QUALITE SUPERIEURE
label Rouge

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Spezialitäten vom Weidekalb

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Kalbsfilet

eine Delikatesse zum Kurzbraten oder
z.B. im Ganzen im Brotteig zubereitet

49,90 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Kalbs-Kotelettes — 25,90 € / kg
eine deftige Delikatesse z.B. mit frischem Gemüse auf dem Lavastein gegrillt

Porterhouse Steak — 26,90 € / kg
mit Filetstück, perfekt für ein besonderes Geschmackserlebnis beim Wintergrillen

Tomahawk Steak — 35,90 € / kg
das Rib-Eye Steak mit dem extra langem Knochen, für Pfanne oder Grill

Kalbsschnitzel — 26,90 € / kg
aus der Oberschale für Wiener Schnitzel, Saltimbocca, Cordon Bleu & Co

Kalbsbäckchen — 29,90 € / kg
eine zarte Versuchung am besten in Rotwein und Kräutern geschmort

Osso Bucco — 19,90 € / kg
z.B. für Osso Bucco alla Milanese in Weißwein, Kräutern und Knoblauch geschmort

Kalbshaxe — 13,90 € / kg
am besten als klassisches Schmorgericht mit Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen

Kalbs-Nierenbraten — 18,90 € / kg
Rollbraten aus der Brust gefüllt mit zarten Kalbsnierchen

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter www.remmelundsohn.de

Französische Festtags-Pasteten

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Pâté de Canard

feine Pastete von der Ente
mit Feigen verfeinert

4,70 € / 100g

Weitere Köstlichkeiten:

Dreischicht-Pastete fein, von Poularde, Gans und Ente	3,60 € / 100g	**Fasanen-Pastete** mittelgrob, mit Wacholder und Pistazien	3,60 € / 100g
Rebhuhn-Pastete mittelgrob, mit Äpfeln verfeinert	3,99 € / 100g	**Wildhasen-Pastete** mittelgrob, mit Whisky verfeinert	3,60 € / 100g
Reh-Pastete mittelgrob, mit Steinpilzen	3,60 € / 100g	**Wildschwein-Pastete** mittelgrob, mit Kastanien	3,60 € / 100g
Wachtelleber-Pastete mittelgrob, mit Rosinen	3,90 € / 100g	**Gänseleber-Mousse** mit Steinpilzen	4,50 € / 100g

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Delikatessen

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Kaninchen Ballotins

gefüllt mit Kaninchenhack, Backpflaumen und altem Armagnac

29,50 € / kg

Weitere Köstlichkeiten:

Kapaun Rollbraten 29,90 € / kg
ca. 800 Gramm, mit Muskatnuss

Poularden Rollbraten 28,90 € / kg
ca. 800 Gramm, mit Muskatnuss

Freiland Wachteln 39,90 € / kg
ohne Knochen

Zwiebel-Confit 5,90 € / Stück
180g Glas, delikat z.B. mit Foie Gras

Bloc de Foie Gras 12.- € / 100g
von der Ente, Qualité supérieur de Label Rouge

Foie Gras de Canard 59,90 € / kg
Beste Label Rouge Qualität, ca. 400 - 550 Gramm

Magret de Canard 35,90 € / kg
Brustfilet von der Mulardente

Confit de Canard 23,90 € / kg
Keule im eigenen Fett gegart

Junge Brattaube 20,90 € / kg
ca. 350 - 450 Gramm

Entrecôte vom Bison 79,- € / kg
mind. 5 Wochen gereift, frisch aus Kanada

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter www.remmelundsohn.de

Noch kein Weihnachtsgeschenk?

Der remmel+sohn Tipp zum Weihnachtsfest:

Geschenk-Gutscheine

verschenken Sie guten Geschmack
und kulinarische Freude mit einem
remmel+sohn Geschenkgutschein!

remmel+sohn Geschenkgutscheine erhalten Sie direkt bei uns auf den Wochenmärkten

Wild-, Geflügel-, Lamm- & Kalbsspezialitäten auf unseren Wochenmärkten in Frankfurt und Hanau

remmel + sohn

Hirsch Medaillons mit Walnusskruste

Vielen Dank für das Rezept an Sebastian Krumm vom Oliven- und Feinkoststand auf dem Bornheimer Wochenmarkt

Zutaten (4 Personen):

Für die Hirschsoße: 1 Bund Suppengrün, 1 Kg Wildknochen, 2 EL Tomatenmark, 300 ml Rotwein (trocken), 1 Lorbeerblatt, 2 Große Zwiebeln, 5 Wachholderbeeren (angedrückt), 2 Zweige Thymian, 3 EL Balsamico Essig, 500 ml Wildfond

Für die Medaillons und Walnusskruste: 1 Kg Hirschrücken, 70 g Weißbrot vom Vortag, 70 g geröstete gehackte Walnusskerne, 1 Bund Blattpetersilie, 80 g Butter, 1 Eigelb, Salz und Pfeffer

Zubereitung (ca. 2 Stunden):

Soße: Wildknochen mit Pflanzenöl in einem Bräter goldbraun anbraten. Gemüse putzen und klein schneiden und zu den angebratenen Wildknochen geben und mitrösten. Gewürze in einem Mörser andrücken und mitrösten. Alles mit Tomatenmark tomatisieren und anschließend mit Rotwein ablöschen – Röststoffe vom Boden lösen und reduzieren. Vorgang mehrmals wiederholen, bis sich eine dunkelbraune Grundfarbe gebildet hat. Balsamico Essig zugeben und mit Wildfond auffüllen. Sauce durch ein feines Sieb oder Tuch passieren. Jus auf die gewünschte Menge reduzieren lassen. Evtl. mit Speisestärke andicken und erst ganz am Schluss Salzen und Pfeffern!

Hirsch Medaillons mit Walnusskruste: Hirschrücken in 8 gleichgroße Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten für ca. 2 Minuten Scharf anbraten. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Für die Kruste die Butter und das Eigelb verrühren. Die Nüsse und die Brösel mit der frisch gehackten Blattpetersilie untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nussbutter auf die angebratenen Medaillons streichen und auf einem Blech für Ca. 20-22 min. garen. Die Kruste sollte Knusprig sein.

Dazu empfehlen wir als Beilage Rosenkohlgemüse und Butterspätzle aus der Pfanne.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter www.remmelundsohn.de

Wochenmärkte & Bestellungen

Ihre Weihnachtsbestellungen nehmen wir gerne vom 16. November - 16. Dezember 2020 am Stand, über unsere Website, telefonisch, per E-Mail, WhatsApp oder Facebook Messenger entgegen.

Telefon: 0170 2901045
https://www.remmelundsohn.de/bestellung
facebook.com/remmelundsohn
E-Mail: info@remmelundsohn.de

Unsere Wochenmarkttage:

Mittwoch
Frankfurt-Bornheim 7:30 bis 18:30, Hanau 6:00 - 14:00

Donnerstag
Frankfurt-Bockenheimer Warte 7:30 bis 18:00

Freitag
Frankfurt-Sachsenhausen Südbahnhof 7:30 bis 18:00

Samstag
Frankfurt-Bornheim 7:30 bis 16:00, Hanau 6:00 - 14:00

Über die Feiertage sind wir an den folgenden Tagen für Sie da:

Mittwoch 23.& 30. Dezember
Bornheim Mitte von 7:30 bis 18:00
Hanauer Wochenmarkt von 6:00 bis 14:00

Donnerstag 24.& 31. Dezember
Sachsenhausen von 7:30 bis 13:00

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch und ein frohes neues Jahr 2021!

Aktuelle Wochen-Angebote und leckere Rezepte unserer Kunden das ganze Jahr über auch im Internet unter www.remmelundsohn.de