

Unsere

Weihnachts- spezialitäten

jetzt bestellen



Frohe Weihnachten
UND EIN GESUNDES NEUES JAHR



Frohe Weihnachten

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Weihnachtszeit steht vor der Tür – eine Zeit des Genießens, des Beisammenseins und der besonderen Momente. Auch in diesem Jahr möchten wir von Rimmel & Sohn dazu beitragen, dass Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem wird.

Als Familienbetrieb mit Tradition stehen wir seit vielen Jahren für hochwertige Fleisch- und Wurstwaren. Wir legen großen Wert auf die verlässliche Herkunft unseres Fleisches und eine artgerechte Tierhaltung. Unsere Partnerbetriebe wählen wir mit Sorgfalt aus, denn Qualität, Respekt und Verantwortung gegenüber Tier und Natur sind uns genauso wichtig wie Ihnen.

In unserem Weihnachtskatalog finden Sie eine feine Auswahl an Fleischspezialitäten für festliche Anlässe – vom klassischen Braten über zarte Steaks bis hin zu besonderen Delikatessen für Ihr Menü. Qualität, Frische und Geschmack stehen dabei für uns immer an erster Stelle.

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen und Ihren Liebsten eine besinnliche Adventszeit, frohe Weihnachten und ein gutes, gesundes neues Jahr.

Herzliche Grüße und eine schöne Weihnachtszeit
Ihre Familie Rimmel & das gesamte Team von Rimmel & Sohn

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de

Inhaltsverzeichnis

Chef's Top-Empfehlung	4
Reh, Hirsch & Wildschwein	6
Gams, Elch & Wildhase	8
Fasane & Maiswachteln	10
Freiland Enten & Ententeile	12
Unsere Weihnachtsgänse & Gänseteile	14
Spezialitäten vom Salzwiesenlamm	16
Französisches Festtags-Geflügel	18
Französische Geflügelteile	20
Versuchungen vom Weidekalb	22
Französische Festtags-Pâtés	24
Erlesene Delikatessen	26
Chef's Weihnachtsrezept 2025	27
Remmel+Sohn Geschenkgutscheine	28

Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)





Chef's Top-Empfehlung

Freiland Puten / Truthähne

Erlesene Qualität aus dem Odenwald oder Frankreichs Südwesten

13,50 €
kg

Von der Baby-Pute bis zum Truthahn - diese festlichen Köstlichkeiten 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 dem dünn besiedelten Département „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 einen delikaten und gleichzeitig spektakulären Festtagsschmaus mit Ihren Liebsten.

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Der Rimmel+Sohn Tipp

für Ihre Bestellung:
Bitte teilen Sie uns das gewünschte
Gewicht und/oder die Anzahl der
Personen mit. Man rechnet:
3-4 kg für 3-5 Personen
5-6 kg für 6-8 Personen
7-8 kg für 9-11 Personen
8+ kg für 11+ Personen

Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)



Reh, Hirsch & Wildschwein

Zarter Rehrücken

auf dem Knochen, schussfrisch aus dem Spessart

65,00 €
kg

Rehrückenfilet
ohne Haut und Kette

90,- €
kg

Rehkeule
ohne Knochen

32,90 €
kg

Rehgulasch
aus der Schulter

29,90 €
kg

Hirschrückenfilet
ohne Haut und Kette

59,- €
kg

Hirschkeule
ohne Knochen

28,90 €
kg

Hirchgulasch
aus der Schulter

28,90 €
kg

Wildschweinrücken
auf dem Knochen

29,90 €
kg

Wildschweinrückenfilet
ohne Haut und Kette

49,90 €
kg

Wildschweinkeule
ohne Knochen

31,90 €
kg

Wildschweingulasch
aus der Schulter

27,90 €
kg

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Herkunft & Ernährung

Gämse und Wildhasen stammen aus dem schönen Berchtesgadener Land oder Österreich. Unser Elchfleisch (das mildeste Wildbret) beziehen wir frisch aus Kanada.

Verfügbarkeit

Gams, Wildhase und Elchfleisch können Sie bereits ab Oktober auf unseren Wochenmärkten erwerben. Gerne vakuumieren wir auch Ihre Einkäufe.

Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)





Gams, Elch & Wildhase

Frische Gamskeule

ohne Knochen, schussfrisch aus dem Allgäu

53,90 €
kg

Gamsrücken
auf dem Knochen

76,90 €
kg

Gamsrückenfilet
ohne Haut und Kette

124,90 €
kg

Gamsgulasch
aus der Keule

54,90 €
kg

Elchkeule
ohne Knochen

69,90 €
kg

Elchrückenfilet
ohne Haut und Kette

119,90 €
kg

Wildhasenrücken
auf dem Knochen

33,90 €
kg

Wildhasenrückenfilet
ohne Haut und Kette

59,90 €
kg

Wildhasenkeule
aus Niederbayern

29,90 €
kg

Wildhasenvorderläufe
für leckere Schmorgerichte

19,90 €
kg

Wildhasengulasch
aus der Keule

33,90 €
kg

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Herkunft & Ernährung:

Gämse und Wildhasen stammen aus dem schönen Berchtesgadener Land oder Österreich. Unser Elchfleisch (das mildeste Wildbret) beziehen wir frisch aus Kanada.

Verfügbarkeit:

Gams, Wildhase und Elchfleisch können Sie bereits ab Oktober auf unseren Wochenmärkten erwerben. Gerne vakuumieren wir auch Ihre Einkäufe.

Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)



Fasane & Maiswachteln

Freiland Maiswachtel

Label Rouge, delikat gefüllt mit Foie Gras de Canard

54,90 €
kg

Fasan

ganze Tiere, ca. 1,3kg

25,00 €
kg

Freiland Maiswachteln

Label Rouge, ganz, ca. 200g

34,90 €
kg

Fasan

ohne Knochen, zum füllen

35,00 €
Stück

Freiland Maiswachteln

gefüllt mit Pilzen

49,90 €
kg

Fasanen-Suprême

mit Haut & oberem Flügelknochen

55,90 €
kg

Freiland Maiswachteln

ganze Tiere ohne Knochen

49,90 €
kg

Fasanen-Filet

zum Kurzbraten

59,90 €
kg

Maiswachtel-Suprême

mit Haut & oberem Flügelknochen

53,90 €
kg

Fasanen-Keule

für leckere Schmorgerichte

32,90 €
kg

Maiswachtelkeulchen

für leckere Schmorgerichte

49,90 €
kg





Herkunft & Ernährung

Unsere wild lebenden Fasane beziehen wir frisch aus dem Berchtesgadener Land oder Österreich. Sie ernähren sich hauptsächlich von Weizen, Mais und anderen natürlichen Nährstoffen. Aus dem im Südwesten Frankreichs gelegenen Département Landes stammen unsere leckeren Label Rouge zertifizierten Maiswachteln. Höchste Qualitätsansprüche und Standards garantieren eine ausgewogene & nährstoffreiche Ernährung.





Freiland Enten & Ententeile

Bayerische Bauernente

Freilandhaltung aus Niederbayern, Gewicht ca. 2-3 kg

20,90 €
kg

Barbarie Maisente
ganze Tiere, ca. 1,3kg

23,90 €
kg

Bauernenten
männlich ca. 2,5 kg,
weiblich, ca. 1,5 kg

18,90 €
kg

Maisentenbrustfilet
von weiblichen
Barbarie-Maisenten

44,90 €
kg

Bauernenten
ausgebeint

36,90 €
kg

Maisentenkeule
weibliche Tiere, ca. 180g

19,90 €
kg

Bauernenten-Brustfilet
männlich ca. 350g,
weiblich ca. 200g

42,90 €
kg

Bauernenten-Keulen
männlich ca. 300g,
weiblich ca. 180g

20,90 €
kg

Enten-Innereien
Magen, Leber & Herz

16,90 €
kg

Entenragout
aus kleingehackter Keule u.
Flügeln

15,90 €
kg

Bauernenten-Brustfilet
mit Rosmarin geräuchert

7,99 €
100 g

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Herkunft & Ernährung

Aus der hofeigenen Brüterei des Geflügelhofs Lugeder im Bayerischen Pleiskirchen stammen unsere Bauernenten. Sie genießen Zugang ins Freie, stets freifließendes Wasser, Getreide aus hofeigener Produktion sowie Mastfutter frei von tierischen oder chemischen Zusätzen. Unsere französischen Barbarie Maisenten sind Label Rouge zertifiziert. Sie erfreuen sich an natürlichen Leckerbissen sowie Label Rouge Futter höchster Qualität.



Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)

Unsere Weihnachtsgänse

Freiland-Weihnachtsgans

mit Innereien, 3,5 - 6 kg frisch aus dem Odenwald

24,90 €
kg

Frische Gänsekeule
der Klassiker zu Weihnachten

49,90 €
kg

Frische Gänsebrust
auf dem Knochen

49,90 €
kg

Gänsebrustfilet
ohne Knochen

59,90 €
kg

Gänserollbraten
aus dem Brustfilet

61,90 €
kg

Gänseleber
die Delikatesse zum Kurzbraten

32,90 €
kg

Gänsemägen & -herzen
als Suppeneinlage oder zum Salat

24,90 €
kg

Gänseklein
Karkasse, Magen, Herz,
Flügel & Hals

19,90 €
kg

Gänseflomen
zur Herstellung von Gänseschmalz

19,90 €
kg

Gänsesalami
luftgetrocknet aus Udine / Italien

10,50 €
100 g

Gänse Fond
im Glas, 330 ml

6,50 €
Stück

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Der Remmel+Sohn Tipp

für Ihre Bestellung:
 Bitte teilen Sie uns das gewünschte
 Gewicht und/oder die Anzahl der
 Personen mit. Man rechnet bei Gänsen:
 3,5-4 kg für 4-5 Personen
 4-5 kg für 6-7 Personen
 5-6 kg für 8+ Personen





Salzwiesenlamm

Lamm-Carré

im Ofen zubereitet der Höhepunkt jeder Weihnachtstafel

63,90 €
kg

Lammfilet / -lende

vom Husumer Salzwiesenlamm

69,90 €
kg

Lammgulasch

aus der Schulter

23,90 €
kg

Lammlachse

die Delikatesse zum Kurzbraten

69,90 €
kg

Lammgulasch

aus der Keule

32,90 €
kg

Lammschulter

die Spezialität für den Ofen

17,90 €
kg

Lamm-Rollbraten

aus der Schulter

22,90 €
kg

Lammkeule

mit Knochen, der Klassiker zum Fest

22,90 €
kg

Lamm-Rücken

Filetstück für den Ofen

28,90 €
kg

Frische Zicklein

½ o. ¼, aus den französischen Pyrenäen

26,90 €
kg

Lamm-Koteletts

für leckere Pfannengerichte

32,90 €
kg

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Herkunft & Ernährung:

Auf den ausgedehnten Salzwiesen Wales' oder der Grafschaft Dorsetshire verbringen unsere Lämmer ein glückliches Leben und genießen eine besonders lange Aufzuchtzeit im maritimen und niederschlagsreichen Westen Englands. Ohne weitere Zufütterung ernähren Sie sich von Gras und frischen Kräutern, was ihrem Fleisch ein unvergleichliches Aroma verleiht.



Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)

Französisches Festtags-Geflügel

Freiland Maiskapaun

aus den Wäldern von Les Landes, aromatisches Fleisch mit zarter Fettmarmorierung, ca. 3kg für 6 Personen

26,50 €
kg

Bresse-Poularde A.O.C.

Freilandhaltung, ganze Tiere mit Kopf und Ständer, weiblich, ca. 1,8 - 2,2 kg, Zuchtdauer mind. 4 Monate

39,90 €
kg

Freiland Maispoularde

Fleisch von außergewöhnlicher Finesse und Zartheit, ca. 2Kg, 4 Personen

21,90 €
kg

Bresse-Kapaun A.O.C.

Freilandhaltung, ganze Tiere mit Kopf und Ständer im Leinentuch, ca. 3,5 kg, Zuchtdauer mind. 6 Monate

89,90 €
kg

Perlhuhn-Kapaun

Freilandhaltung, dunkles Fleisch mit ausgeprägtem wildähnlichen Aroma, ca. 2 kg, 4 Personen

33,90 €
kg

Bresse-Pute A.O.C.

Freilandhaltung, ganze Tiere, ausschließlich weiblich mit einem Gewicht von ca. 3,6 - 4,2 kg

35,90 €
kg

Mais-Schwarzfederpute

Freilandhaltung, nur weibliche Tiere mit saftigem Fleisch, ca. 3,2 Kg für 6 Personen

29,80 €
kg

Bresse-Huhn A.O.C.

Freilandhaltung, ganze Tiere mit einem Gewicht von ca. 1,5 - 2 kg

31,90 €
kg

Mini Kapaun

Freilandhaltung, langsam wachsende Zwergrasse, ca. 2,2 Kg, 4 Personen

27,90 €
kg

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



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 Erzeugergemeinschaft 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 des Départements Landes werden bis heute nach den gleichen Methoden und mit viel Liebe zum Geflügel aufgezogen.

Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)





Französische Geflügelteile

Freiland Maiskapaun-Keulen

besonders zart und saftig im Geschmack, ca. 500g

27,90 €
kg

Maiskapaun-Suprême

ca. 400g, zum Kurzbraten

38,90 €
kg

Perlhuhn-Kapaun Keule

zum Schmoren z.B. mit Weißwein

26,90 €
kg

Maispouarden-Keule

für delikate Ofengerichte

25,90 €
kg

Perlhuhn-Kapaun Suprême

mit Haut und Oberflügelknochen

37,10 €
kg

Maispouarden-Suprême

mit Haut und Oberflügelknochen

39,90 €
kg

Schwarzfederhuhn-Keule

ohne Haut und Kette

22,90 €
kg

Maispouarden-Filet

für die schnelle und gesunde Küche

41,90 €
kg

Schwarzfederhuhn Suprême

mit Haut und Oberflügelknochen

35,90 €
kg

Maishähnchen-Filet

ohne Haut und Knochen

39,90 €
kg

Maishähnchen-Keulen

aus dem Ofen eine Köstlichkeit

22,90 €
kg

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de

Die Aufzucht - Weil Gutes Zeit und Freiheit braucht!

Unser Label Rouge Geflügel wächst in den Wäldern des Départements Landes in völliger Freiheit, ohne Begrenzungen, ohne Zäune, ohne Lärmbelästigungen und frei von Umweltemissionen in natürlichen Räumen zwischen Meer und Gebirge auf. Die Tiere werden im Gegensatz zur üblichen Masthaltung (26 Tage) 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. Dazu kommen pflanzliche Eiweißträger, Mineralstoffe und Vitamine. In den artgerechten Lebensräumen picken sich die Tiere außerdem noch nach Wunsch weitere Leckereien wie Insekten, Erdbewohner und Gras.



Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)



Kalbsfilet

Kalbs-Filet

eine Delikatesse zum Kurzbraten oder ganz in Brot- oder Blätterteig

64,90 €
kg

Kalbs-Koteletts

eine deftige Delikatesse z.B. mit
frischem Gemüse auf dem Lavastein
gegrillt

38,90 €
kg

Kalbsbäckchen

eine zarte Versuchung am besten in
Rotwein und Kräutern geschmort

42,90 €
kg

Porterhouse Steak

mit Filetstück, perfekt für ein be-
sonderes Geschmackserlebnis beim
Wintergrillen

45,90 €
kg

Osso Bucco

z.B. für Osso Bucco alla Milanese in
Weißwein, Kräutern und Knoblauch
geschmort

26,90 €
kg

Kalbsschnitzel

aus der Oberschale für Wiener
Schnitzel, Saltimbocca, Cordon Bleu
& Co

37,90 €
kg

Kalbshaxe

am besten als klassisches Schmorgericht
mit Gemüse und Kartoffeln aus dem
Ofen

23,90 €
kg

Tomahawk Steak

Rib-Eye Steak mit dem Genusskno-
chen für Pfanne oder Grill

47,90 €
kg

Kalbs-T-Bone Steak

Roastbeef und Filet getrennt durch
einen T-förmigen Knochen

44,90 €
kg

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am
Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Herkunft & Ernährung

Unser weidefrisches Kalbfleisch beziehen wir direkt von Kleinbauern aus den Höhenlagen des bayerischen Hochspessarts. Die Kälber werden mit ihren Müttern mindestens 9 Monate im Freien gehalten. Neben der Muttermilch bieten die saftigen Weiden des Spessarts gesunde gras und kräuterhaltige Ernährung, die sich in dem vollmundigen Aroma unseres Kalbfleischs widerspiegelt.



Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)



Französische Festtags-Pasteten

Pâté de Canard

feine Pastete von der Ente mit Feigen verfeinert

5,60 €
100 g

Dreischicht-Pastete

fein, von Poularde, Gans und Ente

38,90 €
100 g

Fasanen-Pastete

mittelgrob, mit Wacholder und Pistazien

3,99 €
100 g

Perlhuhn-Pastete

mittelgrob, mit Morcheln verfeinert

3,69 €
100 g

Wildhasen-Pastete

mittelgrob, mit Whisky verfeinert

3,99 €
100 g

Reh-Pastete

mittelgrob, mit Steinpilzen

3,80 €
100 g

Wildschwein-Pastete

mittelgrob, mit Kastanien

3,99 €
100 g

Kapaunleber-Pastete

mittelgrob

3,69 €
100 g

Gänseleber-Mousse

mit Steinpilzen

6,99 €
100 g

Enten-Gourmetpastete

fein, mit Waldpilzen

6,59 €
100 g

Landschwein-Pasteten

mittelgrob, verschiedene Sorten

3,60 €
100 g

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Herkunft & Produktion

Unsere Pasteten-Spezialitäten beziehen wir aus Frankreich und Deutschland. Alte Rezepturen, sowie traditionell handwerkliche Herstellung, garantieren Ihnen erlesenste Qualität und ein nicht alltägliches Gourmet Erlebnis. Neben unseren ganzjährig erhältlichen Köstlichkeiten können Sie bei uns zu den Festtagen auch außergewöhnliche und exquisite Delikatessen vom Wild, Kapaun und Perlhuhn erwerben.



Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten
Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)

Remmel+Sohn Delikatessen

Kaninchen Ballotins

gefüllt mit Kaninchenhack und buntem Gemüse

35,90 €
kg

Kapaun Rollbraten

ca. 800 Gramm, mit Muskatnuss

43,- €
kg

Foie Gras de Canard

frisch, ca. 400-550g

96,- €
kg

Poularden Rollbraten

ca. 800 Gramm, mit Muskatnuss

42,50 €
kg

Foie Gras Tradition

halbgar, ganze Leber, ca. 400g

140,- €
kg

Reh Nüsschen

für delikate Schmorgerichte

45,90 €
kg

Brattaube-Suprême

mit Haut & oberem Flügelknochen

89,40 €
kg

Perlhuhn Rouladen

mit Morcheln und Gänsestopfleber

55,- €
kg

Junge Brattaube

ca. 350 - 450 Gramm

42,- €
kg

Filet vom Bison

mind. 5 Wochen gereift, frisch aus Kanada

130,- €
kg

Entrecôte vom Bison

mind. 5 Wochen gereift, frisch aus Kanada

99,- €
kg

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de



Unsere Markttag in Frankfurt

Bornheim Mitte

Mittwochs: 7:30 - 18:00

Samstags: 7:30 - 16:00

Bockenheimer Warte

Donnerstags: 7:30 - 18:00

Sachsenhausen/Südbahnhof

Freitags: 7:30 - 18:00

Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten

Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)



Chef's Weihnachtsrezept

Zutaten für 4 Personen

Für die Hirschsauce

1 Bund Suppengrün
1 kg Wildknochen
2 große Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
300 ml trockener Rotwein
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren (angedrückt)
2 Zweige Thymian
3 EL Balsamico-Essig
500 ml Wildfond

Für die Medaillons und die Walnusskruste

1 kg Hirschrücken
70 g Weißbrot vom Vortag
70 g geröstete, gehackte Walnusskerne
1 Bund Blattpettersilie
80 g Butter
1 Eigelb
Salz und Pfeffer

Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de

Zubereitung (ca. 2 Stunden)

Hirschsauce

Wildknochen in etwas Pflanzenöl in einem Bräter goldbraun anbraten. Das Gemüse putzen, klein schneiden und zu den angebratenen Knochen geben. Alles gut mitrösten. Mit Tomatenmark tomatisieren, dann mit einem Schuss Rotwein ablöschen – dabei die Röststoffe vom Boden lösen und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis sich eine dunkelbraune Grundfarbe gebildet hat. Balsamico-Essig zugeben und mit Wildfond auffüllen. Die Sauce durch ein feines Sieb oder Tuch passieren und anschließend auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Eventuell mit etwas Speisestärke leicht binden und erst ganz zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschmedaillons mit Walnusskruste

Den Hirschrücken in 8 gleich große Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten scharf anbraten. Den Ofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für die Kruste, Butter und Eigelb verrühren. Die Walnüsse, das fein gehackte Weißbrot und die frisch gehackte Petersilie untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nussmasse auf die angebratenen Medaillons streichen und auf einem Blech im Ofen etwa 20–22 Minuten garen, bis die Kruste goldbraun und knusprig ist.



Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellungen bis zum 14.12.25 entweder telefonisch, direkt am Stand oder bequem über unsere Website www.remmelundsohn.de

Wochenmärkte & Bestellungen

Ihre Weihnachtsbestellungen nehmen wir gerne, bis einschließlich 14. Dez. 2025 am Stand, über unsere Website oder per E-Mail entgegen. Bei Abholung ist Bar- oder Kartenzahlung möglich!

Tel. 0170 2901045 (8:00-18:00)

E-Mail: bestellungen@remmelundsohn.de

Web: remmelundsohn.de/bestellung



Unsere Markttage

Bornheim Mitte

Mittwochs: 7:30 - 18:00

Samstags: 7:30 - 16:00

Bockenheimer Warte

Donnerstags: 7:30 - 18:00

Sachsenhausen/Südbahnhof

Freitags: 7:30 - 18:00

Öffnungszeiten über die Feiertage

Mittwoch, **24.12.2025** | 7:30 - 12:00 Uhr

Samstag, **27.12.2025** | geschlossen

Mittwoch, **31.12.2025** | 7:30 - 12:00 Uhr

25.12.2025 1. Weihnachtsfeiertag

26.12.2025 2. Weihnachtsfeiertag

Spezialitäten vom Frischgeflügel, Wild, Lamm und Kalb auf den Frankfurter Wochenmärkten

Bornheim Mitte (Mi+Sa) n Bockenheimer Warte (Do) n Sachsenhausen/Südbahnhof (Fr)





Frohe Weihnachten

UND EIN GESUNDES NEUES JAHR
