



“Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe
Asiatische Spargel-Cremesuppe
Asiatische Kürbis-Cremesuppe
Bärlauch-Cremesuppe mit Spargel
Brunnenkresse-Rahmsuppe
Curry-Cremesuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Gemüse-Cremesuppe
Passierte Erbsensuppe
Karotten-Cremesuppe „exotisch“
Spargel-Cremesuppe
Kerbel-Rahmsuppe
Bergische Kartoffelsuppe
Rheinische Kartoffelsuppe
Minestrone
Mulligatawny
Sauerkrautsuppe mit Cabanossi
Süßkartoffel-Möhren-Suppe
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „provencal“
Österreichische Frittatensuppe
Wan-Tan-Suppe

Rind, Geflügel & Co.

Involtini von der Putenbrust
Hühnerfrikassé mit grünem Spargel
Hirschkalbsragout mit Pfifferlingen
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Kalbsbraten in Rosmarin-Sauce
Kalbsfilet-Geschnetzeltes in Morchelrahm
Moussaka
Putengeschnetzeltes „Gärtnerin“
Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen
Poulardenbrust „ungarisch“
Poulardenbrust in Estragon-Sauce
Poulardenbrust nach „Art des Hauses“
Papardelle in Champignonrahm-Sauce
Pastizio (Griech. Nudel-Hackfleisch-Auflauf)
Ragout fin
Rinderroulade
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobuco Art“
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Schweinefilet „Appenzeller Art“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Thailändisches Geflügel-Curry
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

aus dem Gemüsegarten:

Apfel-Rotkohl
Dicke Bohnen-Gemüse
Erbsen-Möhren-Gemüse
Gemüse-Lasagne
Kohlrabi-Gemüse
Italienisches Bohnengemüse
Rosenkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Spitzkohl-Gemüse
Tomaten-Zucchini-Gratin
Vichy-Möhren
Kartoffel-Gratin
Brokkoli-Kartoffelgratin

Fisch & Meeresfrüchte:

Zanderfilet mit Speckkruste
auf Linsengemüse
Saltimbocca vom Zanderfilet
auf Toskana-Gemüse
Seesaiblingsfilet
auf Orangen-Ingwer-Sauce

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken



„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 02. bis 07. Oktober
(Montag, den 02. Oktober haben wir für Sie geöffnet!!)

Genuss erleben !!!



Handgemachtes Gebäck von Sweet Cooking

Ein Gebäck das noch in liebevoller Handarbeit und mit ausgesuchten hochwertigen Zutaten hergestellt wird. Dazu werden Dinkelmehl aus Deutschland, Kakao und Valrhona-Schokolade aus Frankreich, sowie ganze süße Mandelkerne aus Italien verarbeitet.

Wir haben für Sie folgende Sorten ausgewählt:

Cantuccini mandorla naturale und mandorla e cacao

knuspriger Keks mit süßen Mandeln oder mit fein herber Schokolade und Mandeln.

Cantuccini mandorla e arancia

Knuspriges Gebäck mit sonnengereiften italienischen Orangen und feinen Mandeln abgeschmeckt.

Florentine

zartes Mandelkrokant gefüllt mit zartem Haselnuss-Nougat und überzogen mit feinsten Schokolade.

Nussknacker

knackiges Haselnuss-Krokant mit feinsten Valrhona-Schokolade

Duchesse

leicht karamellisiertes, knuspriges Mandelbaiser gefüllt mit zartem Mandel-Nougat und feinsten Schokolade.

Haselnuss-Baiser Natur und Schokolade

knuspriges, feines Baiser mit herzhaften Haselnüssen und Madagaska-Vanille, entweder Natur oder mit Zartbitterschokolade und Kakao verfeinert.

Ihr Delikatessen-Hoss-Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montags geschlossen	
Dienstag, Mittwoch	9.30 - 18.30 Uhr
Donnerstag, Freitag	9.30 - 19.00 Uhr
Samstag	9.00 - 16.00 Uhr





HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

Wochenanfangs-Special

Chicoreé-Orangen-Salat
Spaghetti „Carbonara“
Fischsalat „Nordfriesische Art“

Fisch & Meeresfrüchte:

Thunfisch-Bohnen-Zwiebel-Salat,
Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel,
Büsumer Krabben in Dillsauce (auf Bestellung),
Nord-Süd-Cocktail, Garnelen natur,
Heringsfilets „Hausfrauen Art“,
Roter Heringsalat, Helgoländer Heringsstipp,
Matjesfilets, Bratheringe,
Gebackener Fisch (ab Donnerstag),
Edelfisch-Brokkoli-Törtchen
Garnelen-Spieße „provencal“
Halbe Langusten aus der Karibik
King Prawns (Seawater-Qualität) natur oder mit Kräuteröl,
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
Irischer Räucherlachs, Irischer Gebeizter Lachs, Irisches Räucherlachsfilet

Vorspeisen, Salate & Co:

Rote Bete-Salat
Pikanter Schinkensalat
Möhren-Salat „herbstlich“
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat mit Pfifferlingen und Speck
Frischkäse mit Schnittlauch, Frankfurter Kräuter-Frischkäse
Kräutersauce, Senf-Dill-Sauce, Dill-Sahne-Sauce, Cocktail-Sauce,
Kräuterbutter, Sahne-Meerrettich, French-Dressing, Dill-Dressing, Vinaigrette



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

aus dem Suppentopf:

Sauerkrautsuppe mit Cabanossi

Gemüse, Pasta & Co:

Gemüse-Kürbis-Antipasti
Dicke-Bohnen-Gemüse
Elsäßer Zwiebelkuchen vom Blech
Kartoffel-Brokkoli-Gratin
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Wildpastete mit Hasenfilet
Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingsröllchen
Kohlroulade
Roastbeef mit Röstzwiebeln
Thailändisches Geflügel-Curry
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros-Art“

dienstags & mittwochs (im Wechsel):

Hackfleischbällchen oder
Spanferkelkoteletts oder Schweineschnitzel oder Wiener Schnitzel
ab donnerstags (im Wechsel):
gefüllte & ungefüllte Poulardenbrüstchen, Hähnchenschenkel
oder Hähnchenkeulchen oder Hähnchenbrust „Baronesse“

Die süße Versuchung:

Kuchen der Woche
Apfelküchlein
Haselnuss-Creme
Himbeer-Traum
Rote Grütze, Vanille Sauce, Obstsalat „California“,
Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten