



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Curry-Cremesuppe
Passierte Erbsensuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Österreichische Frittatensuppe
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
Kerbel-Rahmsuppe
Rheinische Kartoffel-Rahmsuppe
Karotten-Cremesuppe „exotisch“
Bergische Kartoffelsuppe
Linsensuppe mit Wiener Würstchen
Sauerkrautsuppe mit Cabanossi
Sauerampfer-Suppe mit grünem Spargel
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „provençal“
Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

Apfel-Rotkohl
Blumenkohl in Rahm
Erbsen-Möhren-Gemüse
Kohlrabi-Gemüse
Lauch-Gemüse
Rosenkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Spitzkohl-Gemüse
Vichy-Möhren
Wirsing-Gemüse
Möhrengemüse in Rahm
Tomaten-Zucchini-Gratin
Kartoffel-Gratin
Brokkoli-Kartoffelgratin

Rind, Geflügel & Co.

Entenbrust in Orangensauce
Entenbrust mit Haselnuss-Souffle
Hirschkalbsrücken mit Maronenhaube
Hühnerfrikassée mit grünem Spargel
Himmel un Ääd
Involtini von der Putenbrust
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Königsberger Klopse
Lasagne
Mailänder Nudelauf
Möhreneintopf mit Rostbratwürstchen
Poulardenbrust „ungarisch“
Rheinischer Sauerbraten
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobucco Art“
Sauerkraut-Auflauf
Schweinefilet „Appenzeller Art“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Tafelspitz mit Apfel- Meerrettich-Sauce
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Loup de Mer mit Wurzelgemüsekruste
und Linsengemüse
Gebratenes Zanderfilet auf Thaigemüse

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 30. April bis 05. Mai
(am Montag, den 30. April haben wir für Sie geöffnet!!!)

Genuss erleben!!!!



Spezialitäten aus Sizilien

Die besten Pistazien Sizilien kommen aus der Gegend um die Stadt Bronte.
Dort werden sie in mühevoller Handarbeit geerntet und geröstet.
Daraus entstehen nach traditionellen Rezepten feine Pistaziencremes,
Pistazienpesto, knuspriges Pistaziengebäck, weiche Pistazien-Amarettinis,
sowie weicher Nougat mit Pistazien.
Probieren Sie die Cremes zu Süßspeisen, zum Backen oder einfach pur
auf ein frisches Brioche und erleben sie ein wunderbares Geschmackserlebnis
nach fein gerösteten Pistazien.

Auch die Mandel- und Haselnuss-Cremeaus Sizilien schmeckt nach mehr...
Das Pistazien-Pesto zur frischen Pasta oder auf Bruschetta
mit kleinen Cherrytomaten bringt Ihnen Sizilien direkt auf den Tisch.
Zum Dessert sollte das traditionelle Pistazien-Krokant-Gebäck und
die weichen Amarettinis mit Pistazien und mit Gianduja-Schokolade nicht fehlen.
Oder vielleicht noch das leckere Nougat mit Pistazien??
Wer sich nicht entscheiden kann, sollte besser alles mal probiert haben!!



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



solange der Vorrat reicht

Breitestr. 25-27
D- 50667 Köln

Fon (0221) 25 77 393
Fax (0221) 25 77 422

www.hoss-delikatessen.de
info@hoss-delikatessen.de



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

Wochenanfangs-Special

Melonen-Gurken-Salat
Gebratene Coquelets
Flusskrebs-Salat mit Spargel und Rucola

Fisch & Meeresfrüchte:

Räucherfischmousse und Forellenkaviar
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**),
Salm-Gemüse-Strudel
King Prawns (Seawater-Qualität) natur oder mit Kräuteröl,
Langusten aus der Karibik (auf Vorbestellung),
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
Irischer Räucherlachs, Irischer Gebeizter Lachs, Irisches Räucherlachsfilet

Vorspeisen, Salate & Co:

Spargel-Salat „Andaluz“
Gemüse-Salat „Gärtnerin“
Rotkohl-Apfel-Mango-Salat
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat „Capriciosa“
Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse mit getrockneten Tomaten u. Pinienkernen
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:

Bärlauch-Rahmsüppchen

Gemüse, Pasta & Co:

Spargel-Törtchen
Gegrillte Gemüse-Antipasti
Thailändische Gemüsepfanne
Reibekuchen
Zur Spargelsaison:
Frischer geschälter Stangenspargel

Rind, Geflügel & Co:

Arista fiorentina
Rinderrouladen
Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingsröllchen
Gepökelter Kalbsrücken mit Roter-Zwiebel-Vinaigrette
Maispouarden-Medaillons „asiatisch“
dienstags & mittwochs (im Wechsel):
Hackfleischbällchen,
Spanferkelkoteletts oder Schweineschnitzel oder Wiener Schnitzel
ab donnerstags (im Wechsel):
gefüllte & ungefüllte Pouardenbrüstchen,
Hähnchenschenkel oder Hähnchenkeulchen oder Hähnchenbrust „Baronesse“

Die süße Versuchung:

Kuchen der Woche
Creme Caramel
Limetten-Joghurt-Creme mit Erdbeer-Sauce
Rote Grütze, Vanille Sauce
Obstsalat „California“, Mousse au Chocolat
Quark mit Früchten