

Genuss erleben !!!



Foto: Flor de Sal d'Es Trenc



**Flor de Sal d'Es Trenc
Mallorca**

Der 3,5 KM lange Naturstrand Es Trenc ist eines der schönsten Naturparadiese der Balearen. Das kristallklare Wasser fließt vom benachbarten Strand in die Salinenbecken. Unter den Strahlen der sommerlichen Sonne entstehen hier das Meersalz und die wertvollen Flor de Sal-Kristalle.

Ein hochwertiges Naturprodukt, das in Handarbeit geerntet wird.

Hier entstehen auch weitere Sorten (à 150 gr)

- Flor de Sal natural
- Flor de Sal Sri Lanka
- Flor de Sal Hibiscus
- Flor de Sal Rosa
- Flor de Sal Mediterránea

Das **Flor de Sal de Luxe** ist eine Zusammenstellung aus 5 einzelnen Dosen der verschiedenen Sorten (à 50 gr)

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



„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 01. bis 05. August

Wochenanfangs-Special

Fettucine mit Pfifferlingen
Griechischer Salat mit Schafskäse
Curry-Matjes-Salat

Fisch & Meeresfrüchte:

Forellenmousse-Timbal mit Ketakaviar
Thailändischer Flußkrebssalat
Büsumer Krabben in Dillsauce (auf Bestellung), Garnelen natur
Riesengarnelensalat mit Staudensellerie und Apfel, Nord-Süd-Cocktail,
Heringsfilets „Hausfrauen Art“,
Roter Heringsalat, Helgoländer Heringsstipp,
Matjesfilets, Bratheringe,
Gebackener Fisch (ab Donnerstag),
Seesaibling „Japanische Art“
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:

Spitzkohl-Salat
Bulgur-Salat „orientalisch“
Bunter Melonen-Salat
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat mit Pfifferlingen und Speck
Frischkäse mit Zwiebeln
Frischkäse mit Rucola
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:
Kerbel-Cremesuppe

Gemüse, Pasta & Co:
Auberginen-Tomaten-Antipasti
Fettucine mit Pfifferlingen
Gemüse „sizilianische Art“
Bratkartoffeln
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:
Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingsröllchen
Arista fiorentina
Geflügel-Kokos-Bällchen
Asiatische Rindfleisch-Pfanne

Hühner-Frikassé mit grünem Spargel und Champignons

Zur Grillsaison je nach Tagesangebot:

Geflügel, Lamm, US-Beef und Grillwürstchen
(große Auswahl an Grillsaucen und Gewürzen)

dienstags & mittwochs:

Hackfleischbällchen
Spanferkelkoteletts, Schweineschnitzel oder Wiener Schnitzel

ab donnerstags:

gefüllte & ungefüllte Poulardenbrüstchen
Hähnchenschenkel, Hähnchenkeulchen oder Hähnchenbrust „Baronesse“

Die süße Versuchung:

Kuchen der Woche
Blaubeer-Joghurt
Himbeer-Mousse mit Himbeersauce
Sylter Milchreis
(hierzu empfehlen wir unsere Rote Grütze)
Vanille Sauce, Obstsalat „California“,
Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Asiatische Spargel-Cremesuppe
Bärlauch-Cremesuppe mit Spargel
Brunnenkresse-Rahmsuppe
Curry-Cremesuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Linsensuppe mit Wiener Würstchen
Passierte Erbsensuppe
Geflügel-Velouté mit grünem Spargel
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
Karotten-Cremesuppe „exotisch“
Kölsche Gulaschsuppe
Spargel-Cremesuppe
Kerbel-Rahmsuppe
Lauch-Cremesuppe mit Gemüse
Bergische Kartoffelsuppe
Rheinische Kartoffelsuppe
Minestrone
Exotische Rosenkohlsuppe
Mulligatawny
Soup au Pistou
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „provençal“
Österreichische Frittatensuppe
Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

Apfel-Rotkohl
Blumenkohl in Rahm
Kohlrabi-Gemüse
Italienisches Bohnengemüse
Honig-Möhren
Lauch-Gemüse
Rosenkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Spitzkohl-Gemüse
Brokkoli-Kartoffelgratin

solange der Vorrat reicht

Rind, Geflügel & Co.

Himmel un Ääd
Involtini von der Putenbrust
Grünkohl mit Mettwurstchen
Hirschkalbsragout mit Pfifferlingen
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Kalbsbraten in Rosmarin-Sauce
Kalbsfilet-Geschnetzeltes in Morchelrahm
Lasagne
Moussaka
Möhrengemüse mit Rostbratwurst
Nudel-Gemüse-Auflauf
Perlhuhnbrust mit Waldpilzhaube
Poulardenbrust „ungarisch“
Poulardenbrust in Estragon-Sauce
Poulardenbrust nach „Art des Hauses“
Perlhuhnbrust mit buntem Gemüse
Papardelle in Champignonrahm-Sauce
Ragout fin
Rinderroulade
Rheinischer Sauerbraten
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobuco Art“
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Rinderfiletspitzen „Försterin“
Schweinefilet „Appenzeller Art“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Thailändisches Geflügel-Curry
Tafelspitz mit Apfel-Merrettich-Sauce
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Zanderfilet mit Speckkruste auf Linsengemüse
Zanderfilet mit Kräuterkruste auf tosk. Gemüse
Zanderfilet mit Bärlauch-Tomaten-Kruste
auf Zucchini-Spaghetti

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken
„Das Eis“:
125 ml Becher:
Himbeer-Sorbet, Double-Nut