



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe
Asiatische Kürbis-Cremesuppe
Brunnenkresse-Rahmsuppe
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Curry-Cremesuppe
Passierte Erbsensuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Österreichische Frittatensuppe
Österliche Gulaschsuppe
Hummer-Champagner-Rahmsuppe
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
Kerbel-Rahmsuppe
Kürbis-Cremesuppe
Kürbis-Suppe „asiatisch“
Bergische Kartoffelsuppe
Rheinische Kartoffelsuppe
Linsensuppe mit Wiener Würstchen
Sauerkrautsuppe mit Cabanossi
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „provençal“
Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

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

Rind, Geflügel & Co.

Entenbrust in Orangensauce
Entenbrust mit Haselnuss-Souffle
Hirschkalbs-Ragout mit Steinpilzen
Hirschkalbsrücken mit Maronenhaube
Himmel un Ääd
Involtini von der Putenbrust
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Königsberger Klopse
Poulardenbrust nach „Art des Hauses“
Ragout fin
Rheinischer Sauerbraten
Rinderroulade
Sauerkraut-Auflauf
Schweinefilet „Appenzeller Art“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Thailändische Schweinefiletpfanne
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachsforellenfilet mit Mandelkruste
und Brokkoli in Rieslingsauce
Lachs-Spinat-Auflauf
Lachs-Lasagne
Loup de Mer mit Wurzelgemüsekruste
und Linsengemüse
Skreifilet mit Wirsing-Kartoffel-Stampf

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 27. Februar bis 03. März

Genuss erleben!!!



Naturgewürze und Gewürzmischungen

Von einer Gewürzmühle aus dem Jahre 1919, geführt in 4. Familiengeneration
haben wir ein kleines feines Sortiment

an **Naturgewürzen und Gewürzmischungen** ausgesucht.

Die Gewürze werden frisch gemahlen und gemischt,
um im Geschmack und im Aroma diese hohe Qualität zu erreichen.

Da wir die verschiedenen Gewürze schon seit langer Zeit
in unserer hauseigenen Küche mit Begeisterung verwenden,
möchten wir Ihnen diese kleinen Geschmackswunder nicht länger vorenthalten.
Folgende Gewürze und Gewürzmischungen bieten wir Ihnen in kleinen Weckgläsern an:

Bruschetta

Curry Madras

Kräuter der Provence

Paprika edelsüß

Rosa Beeren

Zitronen-Pfeffer

Muntok Pfeffer weiß gemahlen

Malabar Pfefferkörner schwarz

Unsere Öffnungszeiten:

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



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

Lachs-Spinat-Puffer
Thailändisches Geflügel-Curry
Möhrensalat „winterlich“

Fisch & Meeresfrüchte:

Matjes-Terrine im Pumpnickelmantel
Nordfriesischer Fischsalat,
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,
Schellfisch im Kartoffelmantel
Seesaiblingsfilet „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:

Rote Beete-Salat
Frühlings-Salat
Bulgur-Salat „orientalisch“
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat mit Käse und Schinken
Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse mit Kresse und Radieschen
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:

Rheinische Gemüsesuppe mit Kalbfleisch

Gemüse, Pasta & Co:

Mailänder Nudelauf
Bohnen „Römische Art“
Kohlrabi im Sesammantel mit Gurken-Joghurt-Dip
Rissolée-Kartoffelchen
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingsröllchen
Schweinefilet „provençal“
Möhrengemüse mit Rostbratwürstchen
Rinderfilet auf Roter-Zwiebel-Konfitüre
Saltimbocca von der Putenbrust
dienstags & mittwochs (im Wechsel):
Hackfleischbällchen,
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
Orangenmousse mit Pflaumensauce
Grießpudding mit Himbeersauce
Rote Grütze
Vanille Sauce
Obstsalat „California“,
Mousse au Chocolat
Quark mit Früchten