

Genuss erleben !!!



Olivenöle aus Mallorca

von Azada

Die Olivensorte Arbequina, angebaut auf Mallorca, ergibt ein sehr fruchtiges Olivenöl, welches Erinnerungen an grüne Früchte und frisch geschnittenes Gras wach werden lässt. Durch gemeinsames Pressen der Oliven mit Kräutern und Früchten,

ganz ohne künstliche Aromen und Zusatzstoffe,

erhält man eine wunderbare Kombination,

welche in der mediterranen Küche

in vielen Gerichten Verwendung findet.

Auch das native Mandelöl aus mallorquinischen Mandeln verleiht Salaten, Nudeln und Fleischgerichten ein wunderbar nussiges Geschmackserlebnis.

Aromatisierte Olivenöle

Orange, Zitrone, Basilikum, Peperoni

(in 100 ml Flaschen oder 250 ml Dose)

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 08. bis 12. August

Wochenanfangs-Special

Sprossen-Möhren-Puffer

Brokkoli-Rohkost-Salat

Pastizio (griechischer Nudelauflauf)

Fisch & Meeresfrüchte:

Buttermilch-Terrine mit Flusskrebse

Thunfischsalat „Kreta“

Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel,

Büsumer Krabben in Dillsauce (auf Bestellung),

Nord-Süd-Cocktail, Garnelen natur,

Heringsfilets „Hausfrauen Art“,

Roter Heringssalat, Helgoländer Heringstipp,

Matjesfilets, Bratheringe,

Gebackener Fisch (ab Donnerstag),

Süßkartoffel-Frittata mit Fisch und Gemüse

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:

Cous-Cous-Salat „Dubai“

Tessiner Gartensalat

Artischocken-Bohnen-Salat

diverse Geflügelsalate,

Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,

diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,

Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),

Gemischter Salat „Capriciosa“

Frischkäse mit Schnittlauch

Frischkäse „griechische Art“

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:

Spanische Gazpacho

Gemüse, Pasta & Co:

Frische italienische Pasta (diverse Sorten)

Antipasti-Gemüse-Pfanne

Spitzkohl-Gemüse

Grill-Tomaten

Rosmarin-Kartöffelchen

Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Ragout fin

Vitello Tonnato

Thailändische Frühlingssröllchen

Rinderfilet mit Kräuter-Tomatenkruste

Poulardenmedaillons auf Curry-Sauce

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

Bayrisch Creme mit Sauerkirsch-Kompott

Limetten-Joghurt-Creme mit Pistazien-Minz-Pesto

Rote Grütze, Vanille Sauce

Obstsalat „California“, Mousse au Chocolat

Quark mit Früchten, Blaubeer-Joghurt



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