



“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



„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 13. bis 17. März

Genuss-Momente zu Ostern !!!



Liebevoll dekorierte Osterpräsente

haben wir für Sie zusammengestellt:

- original italienische Colomba (Hefe-Mandelkuchen)  
von Vassalli am Gardasee
  - Oster-Porzellan-Tassen mit Trüffelpralinen-Eiern gefüllt
  - Trüffelpralinen-Eier in kleinen Eier-Kartonagen
  - Oster-Taschen gefüllt mit Trüffelpralinen-Eiern
  - kleine gefüllte Trüffelpralinen-Eier (div. Sorten)
  - handbemalte Schokoladen-Osterhasen
- und natürlich unseren leckeren Eierlikör!!!

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

Lasagne  
Bunter Rohkost-Salat  
Thunfisch-Salat „Roma“

Fisch & Meeresfrüchte:

Salmterriner mit Kräutern  
Thailändischer Flusskrebs-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),  
Lachs-Spinat-Auflauf  
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:

Tessiner Bohnensalat  
Münchner Weißwurst-Salat  
Rote Bete-Dinkel-Salat mit Schafskäse  
diverse Geflügelsalate,  
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,  
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,  
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),  
Feinschmecker-Salat  
Frischkäse mit Schnittlauch, 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:  
Österreichische Frittatensuppe

Gemüse, Pasta & Co:

Gegrillte Gemüse-Antipasti  
Honig-Möhren  
Schnibbelbohnen  
Rosmarin-Kartöffelchen  
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato  
Wiener Schnitzel  
Geflügelfrikadellen „Siam“  
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet  
Tafelspitz auf Frankfurter grüner Sauce  
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  
Apfelküchlein  
Passionsfrucht-Joghurt-Creme  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Rote Grütze und Vanille Sauce  
Obstsalat „California“,  
Mousse au Chocolat  
Quark mit Früchten