



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

## “Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

### aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe  
Asiatische Spargel-Cremesuppe  
Asiatische Kürbis-Cremesuppe  
Bärlauch-Cremesuppe mit Spargel  
Brunnenkresse-Rahmsuppe  
Curry-Cremesuppe  
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch  
Gemüse-Cremesuppe  
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen  
Passierte Erbsensuppe  
Karotten-Cremesuppe „exotisch“  
Linsensuppe mit Wiener Würstchen  
Spargel-Cremesuppe  
Kerbel-Rahmsuppe  
Bergische Kartoffelsuppe  
Rheinische Kartoffelsuppe  
Minestrone  
Mulligatawny  
Sauerkrautsuppe mit Cabanossi  
Süßkartoffel-Möhren-Suppe  
Tomaten-Cremesuppe  
Tomatensuppe “provençal”  
Österreichische Frittatensuppe  
Wan-Tan-Suppe

### aus dem Gemüsegarten:

Apfel-Rotkohl  
Dicke Bohnen-Gemüse  
Erbsen-Möhren-Gemüse  
Gemüse-Lasagne  
Kohlrabi-Gemüse  
Italienisches Bohnengemüse  
Rosenkohl-Gemüse  
Schnibbelbohnen  
Wirsing-Gemüse  
Tomaten-Zucchini-Gratin  
Vichy-Möhren  
Kartoffel-Gratin  
Kartoffel-Brokkoli-Gratin

### Rind, Geflügel & Co.

Involtini von der Putenbrust  
Hühnerfrikassé mit grünem Spargel  
Hirschkalbsragout mit Pfifferlingen  
Kölsches Krüstchengulasch  
Kohlroulade  
Königsberger Klopse  
Kalbsfilet-Geschnetzeltes in Morchelrahm  
Moussaka  
Putengeschnetzeltes „Gärtnerin“  
Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen  
Poulardenbrust „ungarisch“  
Poulardenbrust in Estragon-Sauce  
Poulardenbrust nach „Art des Hauses“  
Papardelle in Champignonrahm-Sauce  
Pastizio (Griech. Nudel-Hackfleisch-Auflauf)  
Ragout fin  
Rinderroulade  
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobuco Art“  
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“  
Schweinefilet „Appenzeller Art“  
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“  
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

### Fisch & Meeresfrüchte:

Zanderfilet mit Speckkruste  
auf Linsengemüse  
Saltimbocca vom Zanderfilet  
auf Toskana-Gemüse  
Seesaiblingsfilet  
auf Orangen-Ingwer-Sauce

### Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

## „Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 17. bis 21. Oktober

### Genuss erleben !!!



### Shrub - Frucht & Apfelessig

Shrub wird in einer kleinen Manufaktur im Steigerwald nach einem uralten Rezept aus nur 3 Zutaten hergestellt:

Bio-Apfelessig, der namensgebenden Frucht und Zucker.

Dabei wird die Frucht mit Apfelessig eingelegt, wobei der Essig die Aromastoffe der Früchte löst.

Der intensive Fruchtgeschmack stammt einzig und allein von den verwendeten Früchten.

Ein ganz natürliches Produkt das eine reine Geschmacksexplosion auslöst.

Es ist vielseitig zu genießen:

- als Aperitif in Sekt oder Prosecco, in Cocktails,  
in Mineralwasser als fruchtiges Erfrischungsgetränk,  
in Salatdressings, in Saucen, in Obstsalat, in Desserts und vieles mehr....

Wir haben für Sie folgenden Sorten ausgesucht:

**Himbeere, Holunderblüte, Ingwer,**

**Orange, schwarze Johannisbeere, Zitrone**

Flasche (0,25 l) 9,95 € (ltw/39,80 €)

**Rote Bete, Rosmarin**

Flasche (0,1 l) 7,90 € (ltw/79,00 €)

### 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**

Curry-Matjes-Salat  
Kürbis-Kartoffel-Rösti  
Gebratene Coquelets

**Fisch & Meeresfrüchte:**

Räucheraal-Terrine im Lachsmantel  
Spanischer Kartoffel-Thunfisch-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,  
Schellfisch im Kartoffelmantel (ab Donnerstag),  
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:**

Apfel-Lauch-Salat  
Möhren-Sellerie-Salat  
Münchner Weißwurst-Salat  
diverse Geflügelsalate,  
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,  
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,  
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),  
Gemischter Salat mit Bündner Fleisch und Parmesan,  
Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse-Terrine mit Walnüssen  
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:**

Hummer-Rahmsuppe

**Gemüse, Pasta & Co:**

Herbstliche Gemüse-Antipasti  
Rosenkohl-Gemüse  
**Elsässer Zwiebelkuchen vom Blech**  
Kartoffel-Kroketten  
Diverse Sorten Mini-Quiche

**Rind, Geflügel & Co:**

Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Gänseleber  
Vitello Tonnato  
Thailändische Frühlingsröllchen  
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce  
Entenbrust-Medaillon „asiatisch“ auf Pflaumensauce  
Hirschkalb-Ragout mit Cranberries und Pfifferlingen

**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  
Mango-Joghurt-Creme  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Rote Grütze, Vanille Sauce, Obstsalat „California“,  
Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten