



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

Genuss erleben !!!

CHATEAU DE
LABOURDONNAIS
MAISON FONDÉE EN 1774



Konfitüren von Chateau Labourdonnais

Mauritius

Die wundervoll aromatischen Früchte der Insel,
von der Sonne und vom Klima verwöhnt,
werden vor Ort in Handarbeit, auf Chateau Labourdonnais,
zu fruchtigen Konfitüren eingekocht.

Hier gelangt nur die reine Frucht in die Gläser,
natürlich und ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe.

Genießen Sie die Konfitüren auf Ihr Lieblingsbrot,
auf Crêpes oder in Kombination mit Käse und Naturjoghurt.

Wir haben für Sie die Sorten

Ananas, Grapefruit und Mango/Passionsfrucht ausgesucht.



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



**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

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 15. bis 19. August

Wochenanfangs-Special

Mallorquinische Gemüse-Coca
Griechische Auberginenröllchen
Sprossen-Rohkost-Salat

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachsforelle auf Gartenkräuter-Marinade,
Matjes-Terrine im Pumpernickelmantel,
Bunter Thunfisch-Bohnen-Salat,

Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel,
Büsumer Krabben in Dillsauce (auf Bestellung),

Nord-Süd-Cocktail, Garnelen natur,

Heringsfilets „Hausfrauen Art“,

Roter Heringssalat, Helgoländer Heringsstipp,

Matjesfilets, Bratheringe,

Gebackener Fisch (ab Donnerstag),

Garnelen „provençalisch“

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:

Möhren-Apfel-Salat

Kichererbsen-Salat „Navarino“

Tessiner Bohnensalat

diverse Geflügelsalate,

Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,

diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,

Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),

Südtiroler Bauernsalat

Frischkäse mit Zwiebeln

Frischkäse mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Kräutersauce, Senf-Dill-Sauce, Dill-Sahne-Sauce, Cocktail-Sauce,

Kräuterbutter, Sahne-Meerrettich, French-Dressing, Dill-Dressing, Vinaigrette

**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

aus dem Suppentopf:

Minestrone

Gemüse, Pasta & Co:

*Penne alla Puttanesca
Gegrillte Zwiebeln
Dicke-Bohnen-Gemüse
Tiroler Speck-Kartoffelchen
Diverse Sorten Mini-Quiche*

Rind, Geflügel & Co:

*Vitello Tonnato
Vitello verde
Thailändische Frühlingsröllchen
Kalbsbraten in Rosmarinsauce
Rinderfilet mit Tomaten-Vinaigrette
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,
Pflaumen-Törtchen,
Grießpudding mit Himbeer-Sauce,
Sauerkirsch-Joghurt-Creme,
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*