



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

## „Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

### aus dem Suppentopf:

Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch  
Curry-Cremesuppe  
Passierte Erbsensuppe  
Erbsensuppe mit Hämchen  
Österreichische Frittatensuppe  
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen  
Kerbel-Rahmsuppe  
Rheinische Kartoffel-Rahmsuppe  
Karotten-Cremesuppe „exotisch“  
Bergische Kartoffelsuppe  
Linsensuppe mit Wiener Würstchen  
Sauerkrautsuppe mit Cabanossi  
Sauerampfer-Suppe mit grünem Spargel  
Tomaten-Cremesuppe  
Tomatensuppe „provençal“  
Wan-Tan-Suppe

### aus dem Gemüsegarten:

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

### Rind, Geflügel & Co.

Entenbrust in Orangensauce  
Entenbrust mit Haselnuss-Souffle  
Hirschkalbsrücken mit Maronenhaube  
Hühnerfrikassée mit grünem Spargel  
Himmel un Ääd  
Involtini von der Putenbrust  
Kölsches Krüstchengulasch  
Kohlroulade  
Königsberger Klopse  
Lasagne  
Mailänder Nudelauf  
Möhreneintopf mit Rostbratwürstchen  
Pouardenbrust „ungarisch“  
Rheinischer Sauerbraten  
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“  
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobucco Art“  
Sauerkraut-Auflauf  
Schweinefilet „Appenzeller Art“  
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“  
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce  
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

### Fisch & Meeresfrüchte:

Loup de Mer mit Wurzelgemüsekruste  
und Linsengemüse  
Gebratenes Zanderfilet auf Thaugemüse

### Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

**„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 15. bis 19. Mai**

### Genuss erleben!!!



### Sweetie Grills

Anders als bei herkömmlichem Grillgemüse, werden Sweetie Grills schon vor dem Grillprozess süß-sauer eingelegt. Zusammen mit der intensiven Grill-Note und abgerundet vom dezenten Kräuter-Finish, ergibt sich ein Geschmack, bei dem vor allem die fruchtig-leichte Süße überrascht. Ideal als Snack, als Beilage, aufs Brot, im Salat, zu Pasta, auf Pizza, zu Fleisch und vielem mehr.....

Probieren Sie die Sorten,  
**Rote Kirschaprika, Orange Mini-Paprika und Grüne Jalapenos**  
Sie werden begeistert sein!!

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



solange der Vorrat reicht

**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

Lasagne  
Matjes-Salat „Norwegen“  
Spargel-Lachs-Törtchen

Fisch & Meeresfrüchte:

Räucherlachs-Parfait  
Thunfisch-Bohnen-Zwiebel-Salat  
Riesengarnelen-Salat „Primavera“  
Büsumer Krabben in Dillsauce (auf Bestellung),  
Nord-Süd-Cocktail, Garnelen natur,  
Heringsfilets „Hausfrauen Art“,  
Roter Heringsalat, Helgoländer Heringsstipp,  
Matjesfilets, Bratheringe,  
Gebackener Fisch (ab Donnerstag),  
Saltimbocca vom Zander auf toskanischem 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:

Superfood-Salat  
Pastrami-Gemüse-Salat  
Griechischer Salat mit Schafskäse  
Stangenspargel mit italienischer Vinaigrette  
diverse Geflügelsalate, Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,  
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,  
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),  
Gemischter Salat „vegetarisch“  
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:

Wan-Tan-Suppe

Gemüse, Pasta & Co:

Spaghetti Carbonara  
Bohnen „Römische Art“  
Buntes Gemüse in Kerbel-Hollandaise  
Reibekuchen  
**Zur Spargelsaison:**  
Frischer geschälter Stangenspargel  
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato  
Thailändische Frühlingröllchen  
Möhrengemüse mit Rostbratwürstchen  
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“  
Entenmedaillons mit Aprikose und Salbei  
**Zur Grillsaison je nach Tagesangebot:**  
Geflügel, Lamm US-Beef und Grillwürstchen  
(große Auswahl an Grillsaucen und Gewürzen)  
**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  
Schoko-Mint-Mousse  
Rote Grütze, Vanille Sauce, Obstsalat „California“,  
Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten