



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 24. bis 28. Oktober

Königskind - Spezialitäten aus der Region



Die kleine Manufaktur „Königskind“ aus dem oberbergischen Wiehl produziert Köstlichkeiten aus den Schätzen unserer Region. Für die Herstellung wird ausschließlich Obst aus eigenem Anbau oder der Umgebung verwendet.

Alles von Hand gemacht, **ohne** Aromen, Farbstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker - einfach nur natürlich und lecker!!!

Wir haben für Sie verschiedene Chutneys ausgesucht:

Pflaumen-Chutney, Pfirsich-Chutney, Orangen-Chutney, Mirabellen-Chutney, sowie ein **Tomaten-Pesto mit schwarzen Walnüssen** und ein **Bärlauch-Pesto**.

Die eingelegten **schwarzen Walnüsse** sind ein Traum zu Wildgerichten oder Käse.

Die süßlichen **Balsamico-Zwiebeln** passen zu Fleisch-, Wild-, und Geflügel.

Himbeer-Senf, Feigen-Senf und Pflaumensenf sind fruchtige Begleiter zu Käse, als auch zur Herstellung leckerer Salat-Dressings.

Abgerundet wird die Auswahl durch wunderbar fruchtige Rhabarber-, Limetten-Minz- und Erdbeer-Sirups.

Ideal für Desserts, in Cocktails oder einfach nur im Sekt oder Mineralwasser.

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

Wochenanfangs-Special

*Pfifferling-Tomaten-Quiche
Linsensalat „orientalisch“
Tagliatelle mit Steinpilzen*

Fisch & Meeresfrüchte:

*Salmterrine mit Garnelen-Mangold-Roulade,
Thunfisch-Salat „Kreta“,
Hummer-Cocktail mit Ananas,
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),
Lachsforellenfilet mit Mandelkruste und Brokkoli in Rieslingsauce
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:

*Spitzkohl-Salat
Bulgur-Gemüse-Salat
Sizilianischer Bohnensalat
diverse Geflügelsalate, Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat „griechische Art“
Frischkäse mit Zwiebeln, Frischkäse „marrokanische 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:

Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch

Gemüse, Pasta & Co:

*Gemüse-Kürbis-Antipasti
Möhrengemüse in Rahm
Elsässer Zwiebelkuchen vom Blech
Diverse Sorten Mini-Quiche*

Rind, Geflügel & Co:

*Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingsröllchen
Sauerkraut-Auflauf
Piccata vom Kalb
Geflügelfrikadellen „Siam“
Rinderfilet „Wellington“*

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
Himbeer-Mousse
Pfirsich-Cantuccini-Creme
Rote Grütze
Vanille Sauce
Obstsalat „California“,
Mousse au Chocolat
Quark mit Früchten*