



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

**Genuss erleben !!!**



**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 22. bis 26. August**

**Wochenanfangs-Special**

Artischocken „römische Art“

Gemüse-Auflauf „provençal“

Meeresfrüchte-Salat

**Fisch & Meeresfrüchte:**

Rotzungen-Zucchini-Röllchen auf gelber Paprika-Sauce,

Französischer Thunfischsalat,

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-Spieße

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:**

Münchner Weißwurstsalat,

Gemüsesalat mit Kerbelsauce,

Pikanter Möhrensalat,

diverse Geflügelsalate,

Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,

diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,

Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),

Gemischter Salat „Capreser Art“,

Frischkäse mit Schnittlauch,

Frankfurter Kräuter-Frischkäse,

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:**

*Exotische Karotten-Cremesuppe*

**Gemüse, Pasta & Co:**

*Gegrillte Gemüse-Antipasti*

*Kohlrabi-Gemüse*

*Vegetarische Spitzkohl-Röllchen*

*Zitronen-Kartöffelchen*

*Diverse Sorten Mini-Quiche*

**Rind, Geflügel & Co:**

*Vitello Tonnato*

*Nasi Goreng*

*Saltimbocca vom Kalb*

*Thailändische Frühlingsröllchen*

*Poulardenbrust „nach Art des Hauses“*

*Schweinefilet auf Toskanischem Gemüse-Antipasti*

**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*

*Kirsch-Clafoutis*

*Tiramisu*

*Passionsfrucht-Joghurt-Creme*

*Rote Grütze, Vanille Sauce*

*Obstsalat „California“, Mousse au Chocolat*

*Quark mit Früchten*



**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 Mettwürstchen*

*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*