



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Bärlauch-Rahmsuppe
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Curry-Cremesuppe
Passierte Erbsensuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Österreichische Frittatensuppe
Kerbel-Rahmsuppe
Bergische Kartoffelsuppe
Rheinische Kartoffel-Rahmsuppe
Karotten-Cremesuppe „exotisch“
Rheinische Gemüsesuppe mit Kalbfleisch
Bergische Kartoffelsuppe
Linsensuppe mit Wiener Würstchen
Minestrone
Sauerkrautsuppe mit Cabanossi
Sauerampfer-Suppe mit grünem Spargel
Spargel-Cremesuppe
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-Soufflé
Hirschkalbsrücken mit Maronenhaube
Hühnerfrikassée mit grünem Spargel
Himmel un Ääd
Involtini von der Putenbrust
Kalbsbraten in Rosmarinsauce
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Königsberger Klopse
Lasagne
Mailänder Nudelaufwurf
Möhreneintopf mit Rostbratwürstchen
Rinderroulade
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 Thaumgüemüse

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 22. bis 26. 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 Kirschnaprika, 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



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

*Pastizio (griech. Nudelaufwurf)
Nordfriesischer Fischsalat
Kohlrabi-Apfel-Salat*

Fisch & Meeresfrüchte:

*Lachsforellenfilet „Comacina“
Mousse vom geräucherten Heilbutt mit Garnelen
Meeresfrüchte-Salat
Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel,
Büsumer Krabben in Dillsauce (auf Bestellung),
Nord-Süd-Cocktail, Garnelen natur,
Roter Heringsalat, Helgoländer Heringsstipp,
Heringsfilets „Hausfrauen Art“, Matjesfilets, Bratheringe,
Gebackener Fisch (ab Donnerstag),
Lachs-Spinat-Auflauf
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:

*Marokkanischer Möhren-Salat
Pikanter Spargel-Spinat-Salat
Cous-Cous-Cranberry-Salat
Kichererbsen-Salat „Navarino“
diverse Geflügelsalate, Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat mit Bündner Fleisch und Parmesan
Frischkäse mit Zwiebeln, Frischkäse „griechische 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:

Sauerampfer-Suppe

Gemüse, Pasta & Co:

*Diverse Sorten Mini-Quiche
Buntes Frühlingsgemüse
Gefüllte Champignons „Andaluz“
Rosmarin-Kartöffelchen
Zur Spargelsaison:*

Frischer geschälter Stangenspargel

Rind, Geflügel & Co:

*Vitello Tonnato
Nasi Goreng
Thailändische Frühlingströllchen
Kalbsbraten in Rosmarinsauce
Carpaccio vom Parmaschinken
Rinderfilet auf Tomaten-Vinaigrette
zur Grillsaison je nach Tagesangebot:
Geflügel, Lamm, US-Beef und Grillwürstchen
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
Erdbeer-Joghurt-Creme
Prosecco-Holunderblüten-Mousse mit Limetten-Minz-Sauce
Rote Grütze, Vanille Sauce, Obstsalat „California“,
Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten*