

## „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 Nudelauflauf  
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 Thaigemüse

### Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht

## „Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 29. Mai bis 02. Juni



### Unsere exklusiven Essig- und Öl-Spezialitäten

#### Cranberry-Balsam-Essig

Die Vermählung von Balsamico di Modena mit der fruchtigen Cranberry-Beere

#### Weißer Balsam-Essig

Hochwertiger Weinessig mit fruchtigem eingedicktem Traubensaft.  
Eignet sich besonders zum Verfeinern von Speisen, die neben der eleganten Säure  
auch einen Hauch fruchtige Süße verlangen.

#### Apfel-Balsam-Essig

Wird zu 100 % aus vollreifen alten Apfelsorten gewonnen,  
dessen Aromakraft auf eine behutsame Vergärung und einer aufwendigen Reifung  
von mindestens 8 Jahren in Eichenfässern zurück zu führen ist.

#### Aceto Balsamico „Riserva“

Hergestellt in der Region Emilia Romagna aus dem Most der Trebbiano  
und Lambrusco-Trauben. Nach 12-jähriger Lagerung in Kastanienholzfässern  
ist sein Duft anhaltend, intensiv mit feiner Säure (6 %) und einer natürlichen Restsüße.

#### Champagner-Balsam

Hergestellt auf der Basis von Champagneressig  
und konzentriertem Traubenmost, mit vollem Aroma und milder Säure.

#### Olio extra vergine di Oliva

Ein mildes naturtrübes Öl aus Ligurien von hellgelber Farbe  
und mit einem Duft der an reife Oliven und getrocknete Blätter erinnert.

#### Unsere Öffnungszeiten:

Montags geschlossen	
Dienstag, Mittwoch	9.30 - 18.30 Uhr
Donnerstag, Freitag	9.30 - 19.00 Uhr
Samstag	9.00 - 16.00 Uhr





**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

**Fisch & Meeresfrüchte:**

Lachs-Fenchel-Carpaccio  
Spargelterrinen mit Flußkrebsen  
Thunfisch-Salat „Kreta“  
Thailändischer Flusskrebs-Salat  
Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel,  
Büsumer Krabben in Dillsauce (auf Bestellung),  
Nord-Süd-Cocktail, Garnelen natur,  
Heringsfilets „Hausfrauen Art“,  
Roter Heringsalat, Helgoländer Heringsstipp,  
Matjesfilets, Bratheringe,  
Gebackener Fisch (ab Donnerstag),  
Riesengarnelen-Spieße „provençal“  
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:**

Asiatischer Gemüsesalat  
Möhren-Sellerie-Salat  
Rote Bete-Orangen-Salat  
Stangenspargel mit Kresse-Radieschen-Dip  
diverse Geflügelsalate,  
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,  
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,  
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),  
Gemischter Salat „Capreser Art“  
Frischkäse mit Schnittlauch  
Dattel-Frischkäse-Creme  
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:**

Spargel-Cremesuppe

**Gemüse, Pasta & Co:**

Diverse Sorten Mini-Quiche  
Antipasti-Gemüse-Pfanne  
Ratatouille-Gemüse  
Reibekuchen

**Zur Spargelsaison:**

Frischer geschälter Stangenspargel

**Rind, Geflügel & Co:**

Vitello Tonnato  
Thailändische Frühlingsröllchen  
Kohlroulade  
Piccata vom Kalbsrücken  
Putenbrust auf Pestosauce  
Tafelspitz auf Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette  
**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, Erdbeer-Törtchen  
Weiße Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott  
Rote Grütze, Vanille Sauce  
Obstsalat „California“, Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten