

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe
 Brunnenkresse-Rahmsuppe
 Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
 Curry-Cremesuppe
 Passierte Erbsensuppe
 Erbsensuppe mit Hämchen
 Österreichische Frittatensuppe
 Hummer-Champagner-Rahmsuppe
 Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
 Rheinische Gemüsesuppe mit Kalbfleisch
 Kerbel-Rahmsuppe
 Kürbis-Cremesuppe
 Kürbis-Suppe „asiatisch“
 Bergische Kartoffelsuppe
 Linsensuppe mit Wiener Würstchen
 Tomaten-Cremesuppe
 Tomatensuppe „provençal“
 Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

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

Rind, Geflügel & Co.

Entenbrust in Orangensauce
 Entenbrust mit Haselnuss-Souffle
 Hirschkalbs-Ragout mit Steinpilzen
 Hirschkalbsrücken mit Maronenhaube
 Hühnerfrikassée mit grünem Spargel
 Himmel un Ääd
 Involtini von der Putenbrust
 Kölsches Krüstchengulasch
 Kohlroulade
 Königsberger Klopse
 Lasagne
 Mailänder Nudelaufwurf
 Möhreintopf mit Rostbratwürstchen
 Poulardenbrust nach „Art des Hauses“
 Poulardenbrust „ungarisch“
 Poulardenbrust in Estragonsauce
 Rheinischer Sauerbraten
 Rinderroulade
 Asiatische Rindfleischpfanne
 Sauerkraut-Auflauf
 Schweinefilet „Appenzeller Art“
 Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
 Thailändisches Geflügel-Curry
 Tafelspitz mit Apfel- Meerrettich-Sauce
 Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachs-Spinat-Auflauf
 Loup de Mer mit Wurzelgemüsekruste
 und Linsengemüse
 Skreifilet mit Wirsing-Kartoffel-Stampf
 Zanderfilet mit Bündner-Krusteln

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht

Ostern 2018

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 27. bis 31. März



Genuss-Momente zu Ostern !!!

Liebevoll dekorierte Osterpräsente

haben wir für Sie zusammengestellt:

- original italienische Colomba (Hefe-Mandelkuchen) von Vassalli am Gardasee
- Oster-Porzellan-Tassen mit Trüffelpralinen-Eiern gefüllt
- Trüffelpralinen-Eier in kleinen Eier-Kartonagen
- Oster-Taschen gefüllt mit Trüffelpralinen-Eiern
- kleine gefüllte Trüffelpralinen-Eier (div. Sorten)
- handbemalte Schokoladen-Osterhasen und natürlich unseren leckeren Eierlikör!!!

Das Delikatessen-Hoss-Team wünscht Ihnen frohe Ostertage!!!

Unsere Öffnungszeiten:

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



Fisch & Meeresfrüchte:

Zanderterrinerne mit Salm im Karottenmantel
Medaillon vom Rotzungenfilet mit Garnelenreiter
Mousse vom geräucherten Heilbutt und Garnelen
Petit fours vom kanadischen Wildlachs und Forellentatar
Gebackenes Lachsrückensfilet auf Gartenkräuter-Marinade
Buntes Lachstatar, Spanischer Kartoffel-Thunfisch-Salat
Hummer-Cocktail mit Ananas
Flusskrebs-Salat mit grünem Spargel und Rucola
Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel, Nord-Süd-Cocktail,
Büsumer Krabben natur, Garnelen natur,
Heringsfilets „Hausfrauen Art“, Roter Heringssalat,
Helgoländer Heringsstipp, Matjesfilets, Bratheringe,
Lachs-Spargel-Törtchen, Schellfisch im Kartoffelmantel (ab Donnerstag),
Gebratenes Zanderfilet mit Thai-Gemüse in Curry-Mango-Sauce
gebratene King Prawns (Seawater-Qualität) in Kräuteröl,
Langusten aus der Karibik (vorgekocht und halbiert)
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
Irischer Räucherlachs, Irischer Gebeizter Lachs, Irisches Räucherlachsfilet

Vorspeisen, Salate & Co:

Verlorene Eier auf Frankfurter grüner Sauce
Bunter Spargel-Salat
Manchego-Rucola-Salat
Sizilianischer Bohnensalat
Möhren-Mango-Fenchel-Salat
Wiener Geflügelsalat, Geflügelsalat á l'Orange,
Frühlings-Kartoffelsalat, Speck-Kartoffel-Salat
Fleischsalat, Argentinischer Rindfleischsalat, Schinkensalat,
Nudelsalat „Lombardia“, Eier-Spargel-Salat, Krautsalat,
Waldorfsalat, Artischockenherzen in Vinaigrette,
Frischkäse mit Zwiebeln, Frischkäse mit Schnittlauch
Kräutersauce, Senf-Dill-Sauce, Dill-Sahne-Sauce, Cocktail-Sauce,
Kräuterbutter, Sahne-Meerrettich, French-Dressing, Dill-Dressing, Vinaigrette

aus dem Suppentopf:

Sauerampfer-Rahmsuppe mit grünem Spargel

Gemüse, Pasta & Co:

Ratatouille-Gemüse
Wirsing-Gemüse
Risoleé-Kartöffelchen
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Wildpastete mit Hasenfilet
Kalbfleischpastete mit Gänseleberkern
Entenpastetchen mit Backobst
Gänselebermousse mit Mango-Pistazien-Gelee
Vitello Tonnato
Thailändische Samosas
Lamm-Carré bratfertig
Gebratene Perlhuhnbrust auf Rhabarber-Chutney
Rinderfilet auf Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette
Kalbsrücken mit Kräuterfüllung und Pfifferlingen in Trüffel-Rahmsauce

Dienstag & Mittwoch :

Hackfleischbällchen und Cordon Bleu

Donnerstag & Samstag :

ungefüllte Poulardenbrüstchen und Hähnchenbrust „Baronesse“

Die süße Versuchung:

Osterkuchen, Eierlikörkuchen und italienische Colomba
Eierlikör-Mousse mit Schokoknusper
Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Rhabarber-Kompott und Amarettinis
Rote Grütze, Erdbeer-Rhabarber-Grütze, Vanille Sauce,
Obstsalat „California“, Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten