

Genuss erleben !!!



Kebe Living

Die kleine Delikatessenmanufaktur
von Rüdiger und Eva Kebe in Berlin
arbeitet nach dem Grundsatz;

„kompromisslose Qualität und vollkommen geschmacksgesteuert“.

Das vielfältige Sortiment an Essigen,
wie z.B. **Mango-Balsamessig, Erdbeer-Balsamessig,**
Brombeer-Balsamessig, Dattel-Balsamessig,
sowie das **Butterbrotsalz** mit vielen Kräutern
und der feine **Orangenblütengelee** wird handwerklich
von einem kleinen engagiertem Team hergestellt.

100 % reine Einzelzutaten zum größten Teil
in Bioqualität, radikaler Verzicht auf Zusatzstoffe
und eine äußerst schonende Zubereitung führen zu
außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen.

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



„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 29. August bis 02. September

Wochenanfangs-Special

Sizilianischer Bohnensalat
Fischsalat „Nordfriesische Art“
Gegrillte Perlhuhnflügel „Texas Art“

Fisch & Meeresfrüchte:

Duett von Räucherlachs- und Forellentatar,
Thailändischer Flußkrebssalat,
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),
Schwarzer Heilbutt mit grünem Spargel
und Orangen-Ingwer-Sauce
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:

Rote-Bete-Orangen-Salat,
Manchego-Rucola-Salat,
Cous-Cous-Salat mit Cranberries,
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen
und Speck
Frischkäse mit Zwiebeln
Frischkäse mit Kresse und Radieschen
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:

Linsensuppe mit Wiener Würstchen

Gemüse, Pasta & Co:

Frische italienische Pasta (diverse Sorten)

Antipasti-Gemüse-Pfanne

Italienisches Bohnengemüse

Crespelle mit Pfifferlingen

Reibekuchen

Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato

Thailändische Frühlingröllchen

Züricher Geschnitzeltes vom Kalbsfilet

Tafelspitz mit Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette

Roastbeef mit Röstzwiebeln

Perlhuhnbrust mit Aprikose und Salbei

Je nach Tagesangebot:

Geflügel, Lamm, US-Beef und Fisch

(große Auswahl an Saucen 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

Apfel-Küchlein

Panna Cotta mit Beerencoulis

Pfirsich-Cantuccini-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-Geschnitzeltes 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-Geschnitzeltes „Gyros Art“

Thailändisches Geflügel-Curry

Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce

Züricher Geschnitzeltes 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