



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe
Asiatische Kürbis-Cremesuppe
Brunnenkresse-Rahmsuppe
Curry-Cremesuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Gemüse-Cremesuppe
Hummer-Rahmsuppe
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
Passierte Erbsensuppe
Karotten-Cremesuppe „exotisch“
Kölsche Gulaschsuppe
Kürbis-Cremesuppe
Spargel-Cremesuppe
Süßkartoffel-Möhren-Cremesuppe
Kerbel-Rahmsuppe
Bergische Kartoffelsuppe
Rheinische Kartoffelsuppe
Minestrone
Mulligatawny
Sauerkrautsuppe mit Cabanossi
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „provençal“
Österreichische Frittatensuppe
Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

Apfel-Rotkohl
Dicke Bohnen-Gemüse
Bunte Bohnen-Gemüse
Kohlrabi-Gemüse
Rosenkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Spitzkohl-Gemüse
Wirsing-Gemüse
Tomaten-Zucchini-Gratin
Kartoffel-Gratin
Brokkoli-Kartoffelgratin

Rind, Geflügel & Co.

Involtini von der Putenbrust
Hühnerfrikassé mit grünem Spargel
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Königsberger Klopse
Kalbsbraten in Rosmarin-Sauce
Grünkohl mit Mettwurstchen
Gänsebrust mit Maronenhaube
Lasagne
Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen
Poulardenbrust „ungarisch“
Poulardenbrust in Estragon-Sauce
Poulardenbrust nach „Art des Hauses“
Ragout fin
Rheinischer Sauerbraten
Rinderroulade
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobuco Art“
Sauerkraut-Auflauf
Schweinefilet „Appenzeller Art“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Thailändisches Geflügel-Curry
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachsforellenfilet mit Mandelkruste
und Brokkoli in Rieslingsauce
Lachs-Spinat-Auflauf

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 02. bis 06. Januar



Wir wünschen Ihnen ein gesundes,
glückliches und friedvolles neues Jahr !

Ihr Delikatessen-Hoss-Team

Genuss erleben!!!

Brandgut Peacetazie

Ein unverschämt leckerer Aufstrich
aus knusprig gebrannten Pistazien mit Meersalz.
Für auf's Brot, zum Eis, zu Crêpes und Kuchen,
zu Käse, zum Kochen und Backen
oder einfach pur vom Löffel.
Handgemacht, vegan, ohne Zusätze.
Aber Vorsicht: Suchtgefahr!!

**Wir haben auch weitere Aufstriche
von Brandgut im Sortiment:
Erdnuss, Haselnuss, Mandel, Cashew und Pecan**



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

Penne Arrabiata

Bunter Sprossen-Rohkost-Salat

Gegrillte Perlhuhnflügel „Teriyaki-Style“

Fisch & Meeresfrüchte:

Matjes-Terrine im Pumpnickelmantel

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 „piri-piri“

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:

Rosenkohl-Salat

Wurstsalat „Como“

Bulgur-Gemüse-Salat

diverse Geflügelsalate,

Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,

diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,

Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),

Feldsalat mit gebratenem Speck und Croutons mit Kartoffel-Dressing

Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse mit getrockneten Tomaten u. Pinienkernen

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:

Gemüse-Frittata

Kohlrabi-Gemüse

Reibekuchen

Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato

Königsberger Klopse

Salami-Fenchel-Carpaccio

Fleisch-Gemüse-Törtchen

Piccata von der Putenbrust

Indonesisches Rindfleisch-Curry

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

Pfirsich-Cantuccini-Creme

Grießpudding mit Himbeersauce

Rote Grütze

Vanille Sauce

Obstsalat „California“,

Mousse au Chocolat

Quark mit Früchten