



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

“Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

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

aus dem Gemüsegarten:

Apfel-Rotkohl
Dicke Bohnen-Gemüse
Erbsen-Möhren-Gemüse
Gemüse-Lasagne
Kohlrabi-Gemüse
Italienisches Bohnengemüse
Rosenkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Wirsing-Gemüse
Tomaten-Zucchini-Gratin
Vichy-Möhren
Kartoffel-Gratin
Kartoffel-Brokkoli-Gratin

Rind, Geflügel & Co.

Involtini von der Putenbrust
Hühnerfrikassé mit grünem Spargel
Hirschkalbsragout mit Pfifferlingen
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Königsberger Klopse
Kalbsfilet-Geschnetzeltes in Morchelrahm
Moussaka
Putengeschnetzeltes „Gärtnerin“
Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen
Poulardenbrust „ungarisch“
Poulardenbrust in Estragon-Sauce
Poulardenbrust nach „Art des Hauses“
Papardelle in Champignonrahm-Sauce
Pastizio (Griech. Nudel-Hackfleisch-Auflauf)
Ragout fin
Rinderroulade
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobuco Art“
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Schweinefilet „Appenzeller Art“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Zanderfilet mit Speckkruste
auf Linsengemüse
Saltimbocca vom Zanderfilet
auf Toskana-Gemüse
Seesaiblingsfilet
auf Orangen-Ingwer-Sauce

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 30. Oktober bis 04. November
(Montag, den 30. Oktober haben wir für Sie geöffnet!!!)

Genuss erleben



Pasticceria Vassalli

Saló, Gardasee

Die Pasticceria Vassalli, ein Familienbetrieb seit vielen Generationen, hat ihre Konditorei im wunderschönen Städtchen Saló am Gardasee. Hier wird alles traditionell in Handarbeit in der hauseigenen Backstube hergestellt. Von hier kommt der Pannettone, wunderbar locker und duftend, eine Orangen- und Zitronenkonfitüre, die wir uns besser nicht vorstellen können, Zitronen-, Orangen- und Feigenstückchen in feiner dunkler Schokolade und der hauseigene Limoncello in einer wunderschönen handbemalten Flasche. Alles hergestellt aus alten Familienrezepten, sowie Früchten rund um den Gardasee, von der Riviera die Limoni.

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

Artischocken-Bohnen-Salat
Rheinischer Hackfleisch-Auflauf
Matjes-Salat mit Cranberry-Apfel-Dressing

Fisch & Meeresfrüchte:

Thunfisch-Salat „Roma“
Flusskrebs-Salat „Classico“
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,
Salm-Strudel
Gebackener Fisch (ab Donnerstag),
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:

Manchego-Rucola-Salat,
Tessiner Gartensalat,
Herbstlicher Kürbis-Champignon-Salat,
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Südtiroler Bauernsalat
Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse mit getrockneter Tomate 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:

Kürbis-Cremesuppe „Halloween“

Gemüse, Pasta & Co:

Frische Italienische Pasta (diverse Sorten)
probieren Sie hierzu unsere leckeren Nudelsaucen

Schnibbelbohnen
Zucchini-Tomaten-Gratin
Tiroler Speckkartöffelchen
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Hausgemachte Wildpastetchen
Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingströllchen
Wiener Schnitzel
Grünkohl mit Mettwurst
Schweinefilet „provençal“
Hähnchenbrust-Spieße „Dukkah“ mit Exoten-Frucht-Salsa

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
Mohnmousse mit Cassissauce
Orangenmousse mit Pflaumen-Orangen-Sauce
Rote Grütze, Vanille Sauce, Obstsalat „California“,
Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten