



**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