

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Bärlauch-Rahmsuppe
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Curry-Cremesuppe
Passierte Erbsensuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Österreichische Frittatensuppe
Kerbel-Rahmsuppe
Bergische Kartoffelsuppe
Rheinische Kartoffel-Rahmsuppe
Karotten-Cremesuppe „exotisch“
Rheinische Gemüsesuppe mit Kalbfleisch
Bergische Kartoffelsuppe
Linsensuppe mit Wiener Würstchen
Minestrone
Sauerkrautsuppe mit Cabanossi
Sauerampfer-Suppe mit grünem Spargel
Spargel-Cremesuppe
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „provençal“
Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

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

Rind, Geflügel & Co.

Entenbrust in Orangensauce
Entenbrust mit Haselnuss-Soufflé
Hirschkalbsrücken mit Maronenhaube
Hühnerfrikassée mit grünem Spargel
Himmel un Ääd
Involtini von der Putenbrust
Kalbsbraten in Rosmarinsauce
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Königsberger Klopse
Lasagne
Mailänder Nudelauflauf
Möhreneintopf mit Rostbratwürstchen
Rinderroulade
Rheinischer Sauerbraten
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobucco Art“
Sauerkraut-Auflauf
Schweinefilet „Appenzeller Art“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Loup de Mer mit Wurzelgemüsekruste
und Linsengemüse
Gebratenes Zanderfilet auf Thaigemüse

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 29. Mai bis 02. Juni



Unsere exklusiven Essig- und Öl-Spezialitäten

Cranberry-Balsam-Essig

Die Vermählung von Balsamico di Modena mit der fruchtigen Cranberry-Beere

Weißer Balsam-Essig

Hochwertiger Weinessig mit fruchtigem eingedicktem Traubensaft.
Eignet sich besonders zum Verfeinern von Speisen, die neben der eleganten Säure
auch einen Hauch fruchtige Süße verlangen.

Apfel-Balsam-Essig

Wird zu 100 % aus vollreifen alten Apfelsorten gewonnen,
dessen Aromakraft auf eine behutsame Vergärung und einer aufwendigen Reifung
von mindestens 8 Jahren in Eichenfässern zurück zu führen ist.

Aceto Balsamico „Riserva“

Hergestellt in der Region Emilia Romagna aus dem Most der Trebbiano
und Lambrusco-Trauben. Nach 12-jähriger Lagerung in Kastanienholzfässern
ist sein Duft anhaltend, intensiv mit feiner Säure (6 %) und einer natürlichen Restsüße.

Champagner-Balsam

Hergestellt auf der Basis von Champagneressig
und konzentriertem Traubenmost, mit vollem Aroma und milder Säure.

Olio extra vergine di Oliva

Ein mildes naturtrübes Öl aus Ligurien von hellgelber Farbe
und mit einem Duft der an reife Oliven und getrocknete Blätter erinnert.

Unsere Öffnungszeiten:

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





HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachs-Fenchel-Carpaccio
Spargelterrinen mit Flußkrebsen
Thunfisch-Salat „Kreta“
Thailändischer Flusskrebs-Salat
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-Spieße „provencal“
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:

Asiatischer Gemüsesalat
Möhren-Sellerie-Salat
Rote Bete-Orangen-Salat
Stangenspargel mit Kresse-Radieschen-Dip
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat „Capreser Art“
Frischkäse mit Schnittlauch
Dattel-Frischkäse-Creme
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:

Spargel-Cremesuppe

Gemüse, Pasta & Co:

Diverse Sorten Mini-Quiche
Antipasti-Gemüse-Pfanne
Ratatouille-Gemüse
Reibekuchen

Zur Spargelsaison:

Frischer geschälter Stangenspargel

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingsröllchen
Kohlroulade
Piccata vom Kalbsrücken
Putenbrust auf Pestosauce
Tafelspitz auf Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette
zur Grillsaison je nach Tagesangebot:
Geflügel, Lamm, US-Beef und Grillwürstchen
(große Auswahl an Grillsaucen und Gewürzen!!)
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, Erdbeer-Törtchen
Weiße Schokoladenmousse mit Rhabarberkompott
Rote Grütze, Vanille Sauce
Obstsalat „California“, Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten