

**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 05. bis 09. September**

**Wochenanfangs-Special**

Apfel-Linsen-Salat  
Pikante Süßkartoffel-Puffer  
Lachs-Törtchen „provençal“

**Fisch & Meeresfrüchte:**

Räucherlachsfilet mit Erbsen-Gurken-Salat  
und Wasabi-Creme-Fraiche  
Thunfischsalat „Roma“

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,

Schellfisch im Kartoffelmantel (ab Donnerstag),  
Garnelen „aglio, olio e peperoncini“

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:**

Spitzkohl-Salat

Diplomatensalat

Hubertus-Salat

diverse Geflügelsalate,

Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,

diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,

Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),

Gemischter Salat „Feinschmecker Art“

Frischkäse mit Schnittlauch

Frischkäse-Terrine mit Walnüssen

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:**

Tomaten-Cremesuppe

**Gemüse, Pasta & Co:**

Fettucine mit Pfifferlingen

Gemüse-Kürbis-Antipasti

Vichy-Möhren

Kartoffelgratin

Diverse Sorten Mini-Quiche

**Rind, Geflügel & Co:**

Vitello Tonnato

Thailändische Frühlingsröllchen

Rinderroulade

Wiener Schnitzel

Tessiner Schweinefilet

**dienstags & mittwochs:**

Hackfleischbällchen,

Spanferkelkoteletts, Schweineschnitzel oder Wiener Schnitzel

**ab donnerstags:**

gefüllte & ungefüllte Poulardenbrüstchen,

Hähnchenschenkel, Hähnchenkeulchen oder Hähnchenbrust „Baronesse“

**Die süße Versuchung:**

Kuchen der Woche

Mango-Joghurt-Creme

Provencalische Mandelcreme mit Cassis-Sauce

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 „provencal“

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-Geschnetzeltes 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-Geschnetzeltes „Gyros Art“

Thailändisches Geflügel-Curry

Tafelspitz mit Apfel-Merrettich-Sauce

Züricher Geschnetzeltes 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