



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe
Brunnenkresse-Rahmsuppe
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Curry-Cremesuppe
Passierte Erbsensuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Österreichische Frittatensuppe
Hummer-Champagner-Rahmsuppe
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
Rheinische Gemüsesuppe mit Kalbfleisch
Kerbel-Rahmsuppe
Kürbis-Cremesuppe
Kürbis-Suppe „asiatisch“
Bergische Kartoffelsuppe
Linsensuppe mit Wiener Würstchen
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „provençal“
Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

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

Rind, Geflügel & Co.

Entenbrust in Orangensauce
Entenbrust mit Haselnuss-Souffle
Hirschkalbs-Ragout mit Steinpilzen
Hirschkalbsrücken mit Maronenhaube
Hühnerfrikassée mit grünem Spargel
Himmel un Ääd
Involtini von der Putenbrust
Kölsches Krüschengulasch
Kohlroulade
Königsberger Klopse
Lasagne
Mailänder Nudelaufwurf
Möhreneintopf mit Rostbratwürstchen
Poulardenbrust nach „Art des Hauses“
Poulardenbrust „ungarisch“
Poulardenbrust in Estragonsauce
Rheinischer Sauerbraten
Rinderroulade
Asiatische Rindfleischpfanne
Sauerkraut-Auflauf
Schweinefilet „Appenzeller Art“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Thailändisches Geflügel-Curry
Tafelspitz mit Apfel- Meerrettich-Sauce
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachs-Spinat-Auflauf
Loup de Mer mit Wurzelgemüsekruste
und Linsengemüse
Skreifilet mit Wirsing-Kartoffel-Stampf
Zanderfilet mit Bündner-Krusteln

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 10. bis 14. April

Genuss erleben !!!



Italienische Pasta & hausgemachte Pasta-Saucen

Unsere Hartweizengrieß-Pasta aus Gragnano, einem kleinen Ort zwischen Neapel und Sorrento, wird von dem kleinen Familienbetrieb **Pasta Gentile** nach alten Rezepten und traditionellen Methoden hergestellt. Dabei wird der feine Teig aus Senatore Cappelli-Weizen durch alte Bronzeformen gepresst und langsam getrocknet, damit eine raue Oberflächenstruktur entsteht und die Pasta mit dem Geschmack der Nudelsaucen eine harmonische Symbiose eingeht.

Dafür empfehlen wir unsere leckeren Pastasaucen:
Tomatensauce mit Basilikum, Tomatensauce mit Gemüse Tomatensauce „Bolognese Art“, Tomatensauce mit Peperoni

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!
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

Frühlings-Salat
Gemüse-Gratin
Spargel-Salm-Frittata

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachs-Fenchel-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette
Meeresfrüchte-Salat
Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel,
Büsumer Krabben (auf Bestellung),
Nord-Süd-Cocktail, Garnelen natur,
Heringsfilets „Hausfrauen Art“,
Roter Heringsalat, Helgoländer Heringsstipp,
Matjesfilets, Bratheringe,
Gebackener Fisch (ab Donnerstag),
Tagliatelle mit Salm und italienischen Gemüsen in Tomaten-Rahmsauce
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:

Apfel-Linsen-Salat
Cous-Cous-Salat „Dubai“
Stangenspargel mit Kresse-Radischen-Dip
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat „Capreser Art“
Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse mit Rucola
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:

Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch

Gemüse, Pasta & Co:

Frische italienische Pasta (diverse Sorten)

Mallorquinische Gemüse-Coca
Kohlrabi-Gemüse
Bratkartoffeln
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingsröllchen
Rheinischer Hackfleisch-Auflauf
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobucco Art“
Hähnchenbrust-Spieße „Saté“ mit Erdnuss-Sauce
Kalbssemmerolle in Zitronengras-Vinaigrette
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
Panna-Cotta mit Himbeer-Sauce
Rhabarber-Joghurt-Creme mit Rhabarber-Kompott
Rote Grütze, Vanille Sauce
Mousse au Chocolat
Quark mit Früchten, Obstsalat „California“,