



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

Genuss erleben !!!



Elearte

Griechische Spezialitäten

Exklusive Produkte aus Griechenland haben wir für Sie zusammengestellt:

Olivenöl "Messinia" mit einem weichen, milden Geschmack,
knackige **Oliven aus Nafplio**, sowie fleischige **Kalamata Oliven**,
welche auch als Olivenpaste erhältlich ist.

Die kräftig würzigen **getrockneten Tomaten mit Oliven & Kapern** in Öl,
sowie drei verschiedene **Tomatensaucen**

verfeinert **mit Oliven, Thymian oder Knoblauch**,

sind mit ihrem vollmundigen Geschmack und dem Aroma süßer, reifer Tomaten
ein hervorragender **Brotaufstrich**, als auch ideal zu Nudelgerichten!!!

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



www.hoss-delikatessen.de
info@hoss-delikatessen.de

Breitestr. 25-27
D- 50667 Köln

Fon (0221) 25 77 393
Fax (0221) 25 77 422



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 12. bis 16. September

Wochenanfangs-Special

Kürbis-Champignon-Salat
Matjes-Eier-Salat mit Senfsauce
Mailänder-Nudelaufauf

Fisch & Meeresfrüchte:

Räucherlachs-Crêpes
Thunfischpralinen im Sesammantel
Flusskrebs-Salat mit Spargel und Rucola
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),
Zanderfilet auf Kürbis-Ratouille
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:

Tessiner Gartensalat
Asiatischer Möhren-Salat mit Mango
Dinkel-Rote Bete-Salat mit Schafskäse
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust
und Mango
Frischkäse mit Zwiebeln
Frischkäse mit Rucola
Kräutersauce, Senf-Dill-Sauce, Dill-Sahne-Sauce, Cocktail-Sauce,
Kräuterbutter, Sahne-Meerrettich, French-Dressing, Dill-Dressing, Vinaigrette

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

aus dem Suppentopf:

Asiatische Kürbis-Suppe

Gemüse, Pasta & Co:

Pizza (diverse Sorten)

Wirsinggemüse

Thailändische Gemüsetaschen

Reibekuchen

Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato

Thailändische Frühlingröllchen

Moussaka

*Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce
und Bouillongemüse*

Hähnchenbrustspieße „Saté“ mit Erdnußsauce

dienstags & mittwochs:

Hackfleischbällchen,

Spanferkelkoteletts, Schweineschnitzel oder Wiener Schnitzel

ab donnerstags:

gefüllte & ungefüllte Poulardenbrüstchen,

Hähnchenschenkel, Hähnchenkeulchen oder Hähnchenbrust „Baronesse“

Die süße Versuchung:

Kuchen der Woche

Karibischer Früchtetraum

Weißer Mousse mit Sauerkirsch-Kompott

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 „provençal“

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-Meerrettich-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