



**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 Krüstchengulasch  
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 17. bis 21. April



### Johan von Itten Gebäckmanufaktur

*Ein Gebäck in liebevoller Handarbeit und mit ausgesuchten hochwertigen Zutaten hergestellt.*

*Dazu werden Dinkelmehl aus Deutschland, Kakao und Valrhona-Schokolade aus Frankreich verarbeitet.*

*Feinste **Cantuccini mit Mandeln, Cantuccini mit Mandeln und Kakao** und **Cantuccini mit Mandeln und kandierten Orangenstückchen**, zarte **Florentiner** mit Mandelkrokant und Haselnuss-Nougat, **Nussknacker** mit knackigem Haselnuss-Krokant mit Valrhona-Schokolade, **Duchesse**, ein knuspriges Mandelbaiser mit zartem Mandel-Nougat,*

***Haselnuss-Baiser** Natur und Schokolade*

***French Cookies** mit Schokoladenstückchen*

*oder **Double Chocolate** mit einem Hauch **Fleur du Sel**,*

***Buttergebäck **Creme Praline** und **Creme au Citron*****

***Mandelgold Vollmilch** und **Zartbitter***

*knuspriges Mandelgebäck mit Schokolade überzogen*

***Hafergold Vollmilch** und **Zartbitter***

*knuspriges Hafergebäck Schokolade überzogen*

**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

Thunfisch-Salat „Nicoise“  
Apfel-Möhren-Salat  
Penne alla puttanesca

Fisch & Meeresfrüchte:

Spargel-Salm-Terrine im Kräutermantel  
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  
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:

Stangenspargel mit Italienischer Vinaigrette  
Kohlrabi-Apfel-Salat  
Dinkel-Rote-Bete-Salat mit Schafskäse  
Steirrischer Tafelspitz-Salat  
diverse Geflügelsalate,  
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,  
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,  
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison), Gemischter Salat „vegetarisch“  
Frischkäse mit Zwiebeln, Frankfurter Kräuter-Frischkäse  
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  
Gegrillte Gemüse-Antipasti  
Spargel-Zuckerschoten-Gemüse  
Gefüllte Paprika „vegetarisch“  
Reibekuchen

Zur Spargelsaison:

frischer geschälter Stangenspargel

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato  
Thailändische Frühlingröllchen  
Rheinischer Sauerbraten  
Geflügel-Kokos-Bällchen  
Schweinefilet auf Paprika-Antipasti  
Entrecôte vom US-Beef brat- und grillfertig  
dienstags & mittwochs (im Wechsel):  
Hackfleischbällchen,  
Spanferkelkoteletts oder Schweineschnitzel oder Wiener Schnitzel  
ab donnerstags (im Wechsel):  
gefüllte & ungefüllte Pouardenbrüstchen,  
Hähnchenschenkel oder Hähnchenkeulchen oder Hähnchenbrust „Baronesse“

Die süße Versuchung:

Kuchen der Woche und Rhabarber-Clafoutis  
Erdbeer-Joghurt-Creme  
Grießpudding mit Himbeersauce  
Rote Grütze, Vanille Sauce, Mousse au Chocolat  
Obstsalat „California“, Quark mit Früchten