



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„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 Nudelaufwurf
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



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

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

Genuss erleben !!



Manufaktur Jörg Geiger - alkoholfreier Fruchtcocktail

- ein sommerlicher Aperitif

Prisecco rotfruchtig

handverlesene alte Apfelsorten von Streuobstwiesen der schwäbischen Alp werden vereint mit Sauerkirsche, Schwarzer Johannisbeere, Holunder, Quitte und die Spritzigkeit der Limette.

Prisecco - Rosenzauber

aus dem Saft von handverlesenen alten Apfelsorten kombiniert mit dem Duft der Damaszener Rosen, dem Direktsaft von Himbeere und Brombeere, erlesenen Gewürzen und frischer Gartenminze.

Prisecco weißduftig

Traube, Pfirsich und Zitrone vermehren die Geschmackseindrücke. Handabgezapfte Holunderblüten, erlesene frische Duft- und Heilkräuter und ausgesuchte Gewürze verleihen Dichte, Aromenspiel und Würze. Im Glas wie Sekt, in der Wirkung ein anregendes Glas voller Früchte.

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

*Mailänder Nudelauflauf
Spargel-Yufka-Röllchen
Spanischer Kartoffel-Thunfisch-Salat*

Fisch & Meeresfrüchte:

*Salmterriner mit Kräutern
Stangenspargel im Räucherlachsmanter auf Mango-Vinaigrette
Spanischer Kartoffel-Thunfisch-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),
Gebackene Riesengarnelen im Kokosmantel mit süß-saurer Sauce
King Prawns (Seawater-Qualität) natur oder mit Kräuteröl,
Langusten aus der Karibik (auf Vorbestellung),
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
Irisher Räucherlachs, Irisher Gebeizter Lachs, Irishes Räucherlachsfilet*

Vorspeisen, Salate & Co:

*Tessiner Gartensalat
Sizilianischer Bohnensalat
Cous-Cous-Salat „Dubai“
diverse Geflügelsalate, Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mango
Frischkäse mit Schnittlauch, 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:

Kölsche Gulaschsuppe

Gemüse, Pasta & Co:

*Gegrillte Gemüse-Antipasti
Gegrillte Zwiebeln
Honigmöhren
Stangenspargel im Kräuterpfannkuchen
Reibekuchen*

Zur Spargelsaison:

*frischer geschälter Stangenspargel
Diverse Sorten Mini-Quiche*

Rind, Geflügel & Co:

*Vitello Tonnato
Thailändische Frühlingröllchen
Roastbeef mit Röstzwiebeln
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet
Hähnchenbrust-Spieße „Saté“ mit Erdnuss-Sauce
Zur Grillsaison je nach Tagesangebot:
Geflügel, Lamm, US-Beef und Grillwürstchen
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
Pfirsich-Joghurt-Creme mit karamellisierten Pfirsichen
Sylter Milchreis, Rote Grütze, Vanille Sauce
Obstsalat „California“, Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten*