



HOSS AN DER OPER

DELIKATESSENHAUS

“Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe
 Asiatische Spargel-Cremesuppe
 Asiatische Kürbis-Cremesuppe
 Brunnenkresse-Rahmsuppe
 Curry-Cremesuppe
 Erbsensuppe mit Hämchen
 Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
 Gemüse-Cremesuppe
 Passierte Erbsensuppe
 Karotten-Cremesuppe „exotisch“
 Linsensuppe mit Wiener Würstchen
 Spargel-Cremesuppe
 Kerbel-Rahmsuppe
 Bergische Kartoffelsuppe
 Rheinische Kartoffelsuppe
 Minestrone
 Mulligatawny
 Sauerkrautsuppe mit Cabanossi
 Süßkartoffel-Möhren-Suppe
 Tomaten-Cremesuppe
 Tomatensuppe „provençal“
 Österreichische Frittatensuppe
 Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

Apfel-Rotkohl
 Dicke Bohnen-Gemüse
 Erbsen-Möhren-Gemüse
 Gemüse-Lasagne
 Kohlrabi-Gemüse
 Italienisches Bohnengemüse
 Rosenkohl-Gemüse
 Schnibbelbohnen
 Spitzkohl-Gemüse
 Tomaten-Zucchini-Gratin
 Vichy-Möhren
 Kartoffel-Gratin
 Brokkoli-Kartoffelgratin

Rind, Geflügel & Co.

Involtini von der Putenbrust
 Hühnerfrikassé mit grünem Spargel
 Hirschkalbsragout mit Pfifferlingen
 Kölsches Krüstchengulasch
 Kohlroulade
 Königsberger Klopse
 Kalbsbraten in Rosmarin-Sauce
 Grünkohl mit Mettwürstchen
 Gänsebrust mit Maronenhaube
 Lasagne
 Putengeschnetzeltes „Gärtnerin“
 Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen
 Poulardenbrust „ungarisch“
 Poulardenbrust in Estragon-Sauce
 Poulardenbrust nach „Art des Hauses“
 Pastizio (Griech. Nudel-Hackfleisch-Auflauf)
 Ragout fin
 Rheinischer Sauerbraten
 Rinderroulade
 Ragout von der Kalbshaxe „Ossobuco Art“
 Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
 Sauerkraut-Auflauf
 Schweinefilet „Appenzeller Art“
 Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
 Thailändisches Geflügel-Curry
 Tafelspitz in Apfel-Meerrettich-Sauce
 Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Zanderfilet mit Speckkruste
 auf Linsengemüse
 Saltimbocca vom Zanderfilet
 auf Toskana-Gemüse
 Seesaiblingsfilet
 auf Orangen-Ingwer-Sauce

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht



HOSS AN DER OPER

DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 14. bis 18. November

Genuss erleben !!!



Elisenlebkuchen

Meisterliche Konditorenkunst,
 reine Handarbeit und seit Generationen
 überlieferte Rezepturen schaffen die Grundlage,
 um diese schmackhaften Elisen-Lebkuchen zu backen.
 Zu den traditionell eingesetzten Handwerkszeugen in der Backstube
 gehören nach wie vor noch Kupferkessel,
 Schneebesen, Kochlöffel, Rollholz, Teigschaber und all die,
 seit Jahrzehnten bewährten Arbeitsgeräte.
 Überzeugen Sie sich von dem
 feinen Geschmack dieses weihnachtlichen Traditionsgebäckes.
 (in den Sorten: Zuckerglasur, Vollmilch und Zartbitter-Kuvertüre)

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

Sprossen-Puffer

Bunter Bete-Salat

Gebackene Garnelen mit Aioli-Sauce

Fisch & Meeresfrüchte:

Duett von Räucherlachs- und Forellentatar,

Thailändischer Flusskrebs-Salat,

Thunfisch-Bohnen-Zwiebel-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),

Cappellini „süß-sauer“ mit gebratenen Garnelen

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:

Bunter Linsensalat,

Rosenkohl-Salat, Apfel-Möhren-Salat

Rindfleisch-Salat „Bombay“, diverse Geflügelsalate,

Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,

diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,

Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),

Feldsalat mit gebratener Hähnchenbrust und Mango,

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:

Sauerkrautsuppe mit Cabanossi

Gemüse, Pasta & Co:

Thailändische Samosas

Lauch-Rahmgemüse

Pfifferlings-Gröstl

Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato

Nasi Goreng

Rheinischer Sauerbraten

Entenmedaillons auf Orangenchutney

Hausgemachte Kalbfleischpastete mit Gänseleber

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

Mango-Mousse mit Schoko-Ingwer

Amaretto-Panna-Cotta mit Sauerkirschen

Rote Grütze

Vanille Sauce

Obstsalat „California“,

Mousse au Chocolat

Quark mit Früchten