



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

## „Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

### aus dem Suppentopf:

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

### aus dem Gemüsegarten:

Apfel-Rotkohl  
Dicke Bohnen-Gemüse  
Bunte Bohnen-Gemüse  
Kohlrabi-Gemüse  
Rosenkohl-Gemüse  
Schnibbelbohnen  
Spitzkohl-Gemüse  
Wirsing-Gemüse  
Tomaten-Zucchini-Gratin  
Kartoffel-Gratin  
Brokkoli-Kartoffelgratin

### Rind, Geflügel & Co.

Involtini von der Putenbrust  
Hühnerfrikassé mit grünem Spargel  
Kölsches Krüstchengulasch  
Kohlroulade  
Königsberger Klopse  
Kalbsbraten in Rosmarin-Sauce  
Grünkohl mit Mettwurstchen  
Gänsebrust mit Maronenhaube  
Lasagne  
Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen  
Poulardenbrust „ungarisch“  
Poulardenbrust in Estragon-Sauce  
Poulardenbrust nach „Art des Hauses“  
Ragout fin  
Rheinischer Sauerbraten  
Rinderroulade  
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobuco Art“  
Sauerkraut-Auflauf  
Schweinefilet „Appenzeller Art“  
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“  
Thailändisches Geflügel-Curry  
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

### Fisch & Meeresfrüchte:

Lachsforellenfilet mit Mandelkruste  
und Brokkoli in Rieslingsauce  
Lachs-Spinat-Auflauf

### Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

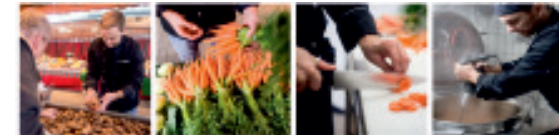
solange der Vorrat reicht



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

**„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 16. bis 20. Januar**

## Genuss erleben!!!



### Langhans-Suppen Manufaktur

Das Geheimnis der Langhans Suppen-Manufaktur liegt in der Produktion, der Verwendung von ausschließlich natürlichen und marktfrischen Zutaten.

Gemüse, Fleisch und Kräuter werden aus der Region bezogen, die Suppen saisonal gekocht – immer dann, wenn das Gemüse reif und besonders lecker ist.

Dabei gehört der Verzicht auf jede Form von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen oder anderen industriellen Zusätzen zu den Grundvoraussetzungen einer ehrlichen Küche.

Daher verwendet Langhans für seine Suppen auch ausschließlich Agavendicksaft, Meersalz sowie feinstes, kaltgepresstes Olivenöl.

Und das schmeckt man.

Wann auch immer Sie servieren möchten...



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

*Zucchini-Piccata*

*Carpaccio vom Parmaschinken*

*Rotkohl-Apfel-Mango-Salat*

Fisch & Meeresfrüchte:

*Büsumer Krabben-Türmchen*

*Curry-Matjes-Salat, Italienischer 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 mit Aioli-Sauce*

*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:

*Cous-Cous-Salat „Dubai“*

*Winterlicher Entenbrust-Salat*

*Chiccorée-Orangen-Salat mit Datteln*

*diverse Geflügelsalate, Fleischsalat, Rindfleischsalat „Bombay“,*

*Schinkensalat, diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat,*

*Eier-Spargel-Salat, Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),*

*Gemischter Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Orangen*

*Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse mit Kresse und Radieschen*

*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:

*Erbsen-Möhren-Gemüse*

*Gefüllte Paprika „vegetarisch“*

*Reibekuchen*

*Diverse Sorten Mini-Quiche*

Rind, Geflügel & Co:

*Vitello Tonnato*

*Thailändische Frühlingröllchen*

*Kohlrouladen*

*Roastbeef mit Röstzwiebeln*

*Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“*

*Hähnchenbrust-Spieße „Saté“ mit Erdnuss-Sauce*

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*

*Creme Caramel*

*Blutorangen-Trifle mit Schoko-Biskuit*

*Rote Grütze*

*Vanille Sauce*

*Obstsalat „California“,*

*Mousse au Chocolat*

*Quark mit Früchten*