

## „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

**„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 19. bis 23. 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 |





HOSS AN DER OPER  
DELIKATESSENHAUS

Wochenanfangs-Special

Spargel-Törtchen  
Karibischer Garnelen-Salat  
Brokkoli-Rohkost-Salat

Fisch & Meeresfrüchte:

Büsumer Krabbenterrine  
Fischsalat „portugiesisch“  
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),  
Lachs-Lasagne  
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:

Rote Bete-Salat  
Weißkohl-Salat „Farmer Art“  
Möhren-Mango-Fenchel-Salat  
Stangenspargel mit Frankfurter grüner Sauce  
diverse Geflügelsalate, Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,  
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,  
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),  
Gemischter Salat „vegetarisch“  
Frischkäse mit Zwiebeln, 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:

Kresse-Rahmsuppe

Gemüse, Pasta & Co:

Fettucine mit Pfifferlingen  
Römische Artischocken  
Schnibbelbohnen  
Zitronen-Kartöffelchen  
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato  
Thailändische Frühlingröllchen  
Wiener Schnitzel  
Tessiner Schweinefilet  
Königsberger Klopse  
Gepökelter Kalbsrücken mit Roter-Zwiebel-Vinaigrette  
**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  
Erdbeer-Charlotte, Blaubeer-Joghurt  
Grießpudding mit Himbeersauce, Rote Grütze, Vanille Sauce  
Obstsalat „California“, Mousse au Chocolat  
Quark mit Früchten