

## „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 Nudelauflauf  
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

## „Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 24. bis 28. April



### Johan von Ilten Gebäckmanufaktur

Ein Gebäck in liebevoller Handarbeit und mit ausgesuchten hochwertigen Zutaten hergestellt. Dazu werden Dinkelmehl aus Deutschland, Kakao und Valrhona-Schokolade aus Frankreich verarbeitet.

#### Cantuccini mandorla naturale und mandorla e cacao

knuspriger Keks mit süßen Mandeln oder mit fein herber Schokolade und Mandeln.

#### Cantuccini mandorla e arancia

knuspriges Gebäck mit italienischen Orangen und feinen Mandeln abgeschmeckt.

#### Florentine

zartes Mandelkrokant gefüllt mit zartem Haselnuss-Nougat

#### Nussknacker

knackiges Haselnuss-Krokant mit feinsten Valrhona-Schokolade

#### Duchesse

karamellisiertes, knuspriges Mandelbaiser gefüllt mit zartem Mandel-Nougat

#### Haselnuss-Baiser Natur und Schokolade

knuspriges, feines Baiser mit herzhaften Haselnüssen und Madagaska-Vanille, entweder natur oder mit Zartbitterschokolade und Kakao.

#### French Cookies mit Schokolade oder Double Chocolate

mit Schokoladenstückchen oder als Double-Chocolate mit Kakao im Teig und Schokoladenstückchen und bei beiden mit einem Hauch Fleur du Sel!!

#### Buttergebäck Creme Praline oder Creme au citron

feinstes Buttergebäck entweder gefüllt mit Piemonteser Haselnusscreme oder mit einer fruchtigen Zitronencreme.

#### Mandelgold Vollmilch oder Zartbitter

knuspriges Mandelgebäck mit Vanille verfeinert und Schokolade überzogen

#### Hafergold Vollmilch oder Zartbitter

knuspriges Hafergebäck mit Vanille verfeinert und Schokolade überzogen

#### Unsere Öffnungszeiten:

Montags geschlossen	
Dienstag, Mittwoch	9.30 - 18.30 Uhr
Donnerstag, Freitag	9.30 - 19.00 Uhr
Samstag	9.00 - 16.00 Uhr

#### Ihr Delikatessen-Hoss-Team





HOSS AN DER OPER  
DELIKATESSENHAUS

Wochenanfangs-Special

Lachs-Spinat-Puffer  
Brokkoli-Rohkost-Salat  
Spanischer Kartoffel-Thunfischsalat

Fisch & Meeresfrüchte:

Matjes-Türmchen  
Spargel-Lachs-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),  
Saiblingsfilet auf Frühlingsgemüse in Bärlauch-Rahmsauce  
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 Spargel-Salat  
Manchego-Rucola-Salat  
Gemüse-Salat mit Kerbelsauce  
diverse Geflügelsalate,  
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,  
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,  
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),  
Südtiroler Bauernsalat  
Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse mit Zwiebeln  
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:

Minestrone

Gemüse, Pasta & Co:

Diverse Sorten Mini-Quiche  
Frische italienische Pasta (diverse Sorten)  
Gegrillte Gemüse-Antipasti  
Vichy-Möhren  
Stangenspargel im Kräuterpfannkuchen  
Spanische Tortilla-Törtchen  
**Zur Spargelsaison:**  
Frischer geschälter Stangenspargel

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato  
Thailändische Frühlingröllchen  
Wiener Schnitzel  
Königsberger Klopse  
Tafelspitz auf Frankfurter grüner Sauce  
Tagliata vom Rinderfilet mit Rucola auf Balsamico-Vinaigrette  
**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  
Himbeer-Traum  
Pfirsich-Cantuccini-Creme  
Rote Grütze, Vanille Sauce, Obstsalat „California“,  
Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten