

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Curry-Cremesuppe
Erbsensuppe passiert
Erbsensuppe mit Hämchen
Kölsche Gulaschsuppe
Bergische Kartoffelsuppe
Rheinische Kartoffel-Cremesuppe
Exotische Krustentier-Suppe
Exotische Karotten-Cremesuppe
Asiatische Kürbis-Cremesuppe
Linsensuppe mit Wiener Würstchen
Mulligatawny
Österreichische Frittatensuppe
Sauerampfer-Rahmsuppe
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „Provencal“

aus dem Gemüsegarten:

Dicke Bohnengemüse
Bouillon-Gemüse
Grüne Bohnengemüse
Grüne Bohnen „römische Art“
Erbsen-Möhren-Gemüse
Gemüse-Gratin
Kartoffelgratin
Honig-Möhren
Ratatouille-Gemüse
Rosenkohl-Gemüse
Spitzkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Thailändische Gemüsepfanne
Vichy-Möhren
Wirsing-Gemüse

Rind, Geflügel & Co.

Königsberger Klopse
Kohlroulade
Kölsches Krüstchengulasch
Poulardenbrust „Ungarisch“
Perlhuhnbrust in Orangen-Fenchel-Sauce
Ragout fin
Rinderroulade
Rheinischer Sauerbraten
Rinderfiletpfanne „Asiatisch“
Rinderfiletspitzen „Försterin“
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Schweinefiletpfanne „Thailändisch“
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Skrei-Filet auf Wirsinggemüse
Zanderfilet auf Winter-Ratatouille

solange der Vorrat reicht

Ostern 2019

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 16. bis 20. April



Genuss-Momente zu Ostern !!!

Liebevoll dekorierte Osterpräsente

haben wir für Sie zusammengestellt:

- original italienische Colomba (Hefe-Mandelkuchen)
von Vassalli am Gardasee
- Oster-Porzellan-Tassen mit Trüffelpralinen-Eiern gefüllt
 - Trüffelpralinen-Eier in kleinen Eier-Kartonagen
 - Oster-Taschen gefüllt mit Trüffelpralinen-Eiern
 - kleine gefüllte Trüffelpralinen-Eier (div. Sorten)
 - handbemalte Schokoladen-Osterhasen
und natürlich unseren leckeren Eierlikör!!!

Das Delikatessen-Hoss-Team wünscht Ihnen frohe Ostertage!!!

Unsere Öffnungszeiten:

Montags	Ruhetag
Dienstag bis Donnerstag	10.00 - 18.30 Uhr
Freitag (Karfreitag)	geschlossen
Samstag	10.00 - 15.00 Uhr





HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

Fisch & Meeresfrüchte:

Mousse vom geräucherten Lachs & Lachstatar
Terrine von Flusskrebse und Salm im Karottenmantel
Stangenspargel im Räucherlachsmantel auf Mango-Vinaigrette
Pochiertes Eismeer-Seesaiblingsfilet auf Gartenkräuter-Marinade
Buntes Lachstatar, Spanischer Kartoffel-Thunfisch-Salat
Hummer-Cocktail mit Ananas
Flusskrebs-Salat mit Spargel und Rucola
Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel, Nord-Süd-Cocktail,
Büsumer Krabben natur, Garnelen natur,
Heringsfilets „Hausfrauen Art“, Roter Heringssalat,
Helgoländer Heringsstipp, Matjesfilets, Bratheringe,
Lachs-Spargel-Törtchen, Schellfisch im Kartoffelmantel
Gebratenes Zanderfilet mit Frühlingsgemüsen in Sauerampfersauce
gebratene King Prawns (Seawater-Qualität) in Kräuteröl,
Langusten aus der Karibik (vorgekocht und halbiert)
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
Irischer Räucherlachs, Irischer gebeizter Lachs, Irisches Räucherlachsfilet

Vorspeisen, Salate & Co:

Verlorene Eier auf Frankfurter grüner Sauce
Stangenspargel mit Kresse-Radischen-Dip
Manchego-Rucola-Salat
Sizilianischer Bohnensalat
Möhren-Mango-Fenchel-Salat
Wiener Geflügelsalat, Geflügelsalat à l'Orange,
Frühlings-Kartoffelsalat, Speck-Kartoffel-Salat
Fleischsalat, Argentinischer Rindfleischsalat, Schinkensalat,
Penne-Gemüse-Salat, Eier-Spargel-Salat, Krautsalat,
Waldorfsalat, Artischockenherzen in Vinaigrette,
Frischkäse mit Zwiebeln, Frischkäse mit Schnittlauch
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:

Spargel-Cremesuppe

Gemüse, Pasta & Co:

Ratatouille-Gemüse
Möhren-Gemüse
Risoleé-Kartoffelchen
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Wildpastete mit Hasenfilet
Kalbfleischpastete mit Gänseleberkern
Entenpastetchen mit Backobst
Gänselebermousse mit Mango-Pistazien-Gelee
Vitello Tonnato
Thailändische Samosas
Lamm-Carré bratfertig
Gebratene Perlhuhnbrust auf Rhabarber-Chutney
Gepökelter Kalbsrücken auf Roter-Zwiebel-Vinaigrette
Rinderfilet mit Babyspinat in Morchelrahmsauce
Dienstag & Mittwoch :
Hackfleischbällchen und Cordon Bleu
Donnerstag & Samstag :
ungefüllte Poulardenbrüstchen und Hähnchenbrust „Baronesse“

Die süße Versuchung:

Osterkuchen, Eierlikörkuchen und italienische Colomba
Eierlikör-Mousse und Schokoknusper
Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Rhabarber-Kompott und Amarettinis
Rote Grütze, Erdbeer-Rhabarber-Grütze, Vanille Sauce,
Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten