

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe
Erbsensuppe passiert
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Österreichische Frittatensuppe
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
Hummer-Rahmsuppe
Kölsche Gulaschsuppe
Winterwurzel-Kartoffelsuppe
Asiatische Kürbis-Cremesuppe
Krustentier-Rahmsüppchen
Minestrone
Mulligatawny
Rinderkraftbrühe
Tomatensuppe „provençal“
Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

Dicke Bohnengemüse
Gemüse-Gratin
Gemüse-Lasagne
Kohlrabi-Gemüse
Pfefferlinge in Rahm
Ratatouille-Gemüse
Rosenkohl-Gemüse
Apfel-Rotkohl
Spitzkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Thailändische Gemüsepfanne
Tomaten-Zucchini-Gratin
Wirsing-Gemüse
Brokkoli-Kartoffelgratin

Rind, Geflügel & Co.

Entenbrust mit Haselnuss-Souffle
Grünkohl mit Mettwurstchen
Gänsebrust mit Maronenhaube
Grünkohl mit Mettwurstchen
Himmel un Ääd
Hühnerfrikassé mit Spargel
Kölsches Krüstchengulasch
Königsberger Klopse
Moussaka
Putengeschnetzeltes „Madras“
Putenbrust-Geschnetzeltes „asiatisch“
Poulardenbrust „ungarisch“
Perlhuhnbrust in Orangen-Fenchel-Sauce
Penne arrabiata
Penne alla Puttanesca
Ragout fin
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobucco Art“
Rinderfiletpfanne „asiatisch“
Sauerkraut-Auflauf mit Hämchen
Schweinefiletpfanne „Thailändisch“
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Lachs-Spinat-Auflauf
Lachs-Lasagne
Riesengarnelen „provençal“
Rotzunge & Garnele auf
Orangen-Ingwer-Sauce
Zanderfilet auf Winter-Ratatouille

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 02. bis 05. Januar



Wital Tee Organic Line

Genuss im Teebeutel in loser Bio-Tee-Qualität

Für die Organic Tee Line von Wital wurden sowohl traditionelle Tees, als auch neue, einzigartige Kreationen von höchster Qualität und biologischem Anbau entwickelt.

Organic Green Line

ist eine Hommage an den Tee in seiner ursprünglichen Form- grün.

Die ausgewählten Sorten, die unter anderem aus Japan und China stammen, werden teils mit ausgewählten Früchten, Gewürzen und Kräutern versetzt und bieten ein völlig neues Geschmackserlebnis.

Organic Herbal Line

eine außergewöhnliche Kombination von Früchten, Gewürzen und Kräutern, die zu innovativen neuen Tees zusammengestellt wurden.

Die Kartonagen bestehen aus Bio-Graspapier, das Material ist zudem vollständig recycel-, und kompostierbar. Die Teebeutel aus 100 % reiner Baumwolle werden handgenäht. Durch die höhere Grammzahl pro Beutel, können diese auch mehrmals aufgegossen werden. Die Baumwollbeutel bieten zudem die bestmöglichen Filtereigenschaften.

Wir wünschen Ihnen ein gesundes, glückliches und friedvolles neues Jahr !

Ihr Delikatessen-Hoss-Team

Unsere Öffnungszeiten:

Montags geschlossen
Dienstag bis Freitag 10.00 - 18.30 Uhr
Samstag 10.00 - 15.00 Uhr





HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

Fisch & Meeresfrüchte:

Matjes-Terrine im Pumpernickelmantel
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),
Riesengarnelen „piri-piri“
Lachs-Spinat-Auflauf
King Prawns (Seawater-Qualität) natur oder mit Kräuteröl,
Langusten aus der Karibik
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
Heißgeräuchertes Stremellachsfilet,
Norwegischer Räucherlachs, Gebeizter Wildkräuter-Lachs
und Räucherlachsfilet

Vorspeisen, Salate & Co:

Rosenkohl-Salat
Wurstsalat „Como“
Bulgur-Gemüse-Salat
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat,
Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Feldsalat mit gebratenem Speck und Croutons mit Kartoffel-Dressing
Frischkäse mit Schnittlauch
Frischkäse mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
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:

Linsensuppe mit Wiener Würstchen

Gemüse, Pasta & Co:

Spaghetti Carbonara
Wirsing-Gemüse
Reibekuchen
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato
Poulardenbrust in Estragonsauce
Gegrillte Perlhuhnflügel „Teriyaki-Style“
Fleisch-Gemüse-Törtchen
Indonesisches Rindfleisch-Curry

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
Pfirsich-Cantuccini-Creme
Grießpudding mit Himbeersauce
Rote Grütze
Vanille Sauce
Obstsalat „California“ oder Frucht-Joghurt
Mousse au Chocolat
Quark mit Früchten