



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

## “Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

### aus dem Suppentopf:

Andalusische Gemüsesuppe  
Curry-Cremesuppe  
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch  
Österreichische Frittatensuppe  
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen  
Kölsche Gulaschsuppe  
Winterwurzel-Kartoffelsuppe  
Linsensuppe mit Wiener Würstchen  
Minestrone  
Mulligatawny  
Rinderkraftbrühe  
Tomatensuppe „provençal“  
Wan-Tan-Suppe

### aus dem Gemüsegarten:

Dicke Bohnengemüse  
Gemüse-Gratin  
Gemüse-Lasagne  
Kohlrabi-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  
Möhrengemüse mit Rostbratwürstchen  
Putenbrust-Geschnetzeltes „asiatisch“  
Poulardenbrust „ungarisch“  
Poulardenbrust in Estragonsauce  
Perlhuhnbrust in Orangen-Fenchel-Sauce  
Asiat. Putengeschnetzeltes mit Kürbis  
Penne alla Puttanesca  
Ragout fin  
Rheinischer Sauerbraten  
Rinderfiletpfanne „asiatisch“  
Sauerkraut-Auflauf mit Hämchen  
Schweinefiletpfanne „Thailändisch“

### Fisch & Meeresfrüchte:

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

### Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

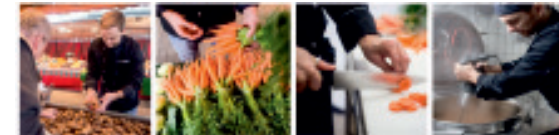
solange der Vorrat reicht



**HOSS AN DER OPER**  
DELIKATESSENHAUS

## „Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 15. bis 19. 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 bis Freitag 10.00 - 18.30 Uhr  
Samstag 10.00 - 15.00 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

**Fisch & Meeresfrüchte:**

Büsumer Krabben-Terrine  
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  
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,  
Heißgeräuchertes Stremellachsfilet,  
Norwegischer Räucherlachs, Gebeizter Wildkräuter-Lachs  
und Räucherlachsfilet

**Vorspeisen, Salate & Co:**

Cous-Cous-Salat „Dubai“  
Rotkohl-Apfel-Mango-Salat  
Herbstlicher Kürbis-Champignon-Salat  
Rindfleisch-Salat „Bombay“  
diverse Geflügelsalate,  
Fleischsalat, Rindfleischsalat, 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:**

Sauerkrautsuppe mit Cabanossi

**Gemüse, Pasta & Co:**

Erbsen-Möhren-Gemüse  
Gefüllte Paprika „vegetarisch“  
Reibekuchen  
Diverse Sorten Mini-Quiche

**Rind, Geflügel & Co:**

Vitello Tonnato  
Kohlrouladen  
Tessiner Schweinefilet  
Roastbeef mit Röstzwiebeln  
Carpaccio vom Parmaschinken  
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  
Orangen-Mousse mit Pflaumen-Orangen-Sauce  
Rote Grütze  
Vanille Sauce  
Obstsalat „California“ oder Frucht-Joghurt  
Mousse au Chocolat  
Quark mit Früchten