



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 29. Januar bis 02. Februar

## Genuss erleben!!!



## Kebe Living

Die kleine Delikatessenmanufaktur von Rüdiger und Eva Kebe in Berlin arbeitet nach dem Grundsatz;

**„kompromisslose Qualität und vollkommen geschmacksgesteuert“.**

Das vielfältige Sortiment an Essigen,

wie z.B. **Mango-Balsamessig, Erdbeer-Balsamessig, Brombeer-Balsamessig,**

**Dattel-Balsamessig**, sowie das **Butterbrotsalz** mit vielen Kräutern

und der feine **Orangenblütengelee** wird handwerklich

von einem kleinen engagiertem Team hergestellt.

100 % reine Einzelzutaten zum größten Teil in Bioqualität, radikaler Verzicht auf Zusatzstoffe und eine äußerst schonende Zubereitung führen zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen.

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:**

*Matjes-Röllchen mit Cranberry-Frischkäse*

*Thunfisch-Salat „Roma“*

*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*

*Filet vom Skrei mit Wirsing-Kartoffel-Stampf und Speckkrusteln*

*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:**

*Marrokanischer Möhrensalat*

*Schweizer Wurstsalat*

*Rote Bete Orangen-Salat*

*Bohnensalat mit Dill-Dressing*

*diverse Geflügelsalate,*

*Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,*

*diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,*

*Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),*

*Feldsalat mit Speck, Croutons und Kartoffeldressing*

*Frischkäse mit Schnittlauch, Frischkäse mit Datteln und Chili*

*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:**

*Exotische Krustentiersuppe mit Hummer & Garnele*

**Gemüse, Pasta & Co:**

***Frische italienische Pasta (diverse Sorten)***

***hierzu empfehlen wir unsere leckeren Nudelsaucen***

*Brokkoli-Blumenkohl-Gratin*

*Ratatouille-Gemüse*

*Reibekuchen*

*Diverse Sorten Mini-Quiche*

**Rind, Geflügel & Co:**

*Vitello Tonnato*

*Piccata vom Kalbsrücken*

*Thailändisches Geflügel-Curry*

*Kalbfleischpastete mit Gänseleberkern*

*Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce und Bouillongemüse*

**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*

*Tiramisu*

*Passionsfrucht-Prosecco-Mousse*

*Rote Grütze*

*Vanille Sauce*

*Obstsalat „California“ oder Frucht-Joghurt*

*Mousse au Chocolat*

*Quark mit Früchten*