



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Eisgekühlt“

Unsere hausgemachten tiefgekühlten Gourmet-Gerichte

aus dem Suppentopf:

Bärlauch-Rahmsuppe
Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch
Curry-Cremesuppe
Passierte Erbsensuppe
Erbsensuppe mit Hämchen
Gemüse-Suppe „andalusisch“
Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen
Kresse-Rahm-Suppe
Österreichische Frittatensuppe
Kölsche Gulaschsuppe
Rheinische Kartoffel-Rahmsuppe
Karotten-Cremesuppe „exotisch“
Rheinische Gemüsesuppe mit Kalbfleisch
Bergische Kartoffelsuppe
Linsensuppe mit Wiener Würstchen
Minestrone
Sauerampfer-Suppe
Spargel-Cremesuppe „asiatisch“
Tomaten-Cremesuppe
Tomatensuppe „provençal“
Wan-Tan-Suppe

aus dem Gemüsegarten:

Blumenkohl in Rahm
Grüne Bohnen „römische Art“
Buntes Frühling-Gemüse
Gemüse-Gratin
Gemüse-Lasagne
Kohlrabi-Gemüse
Lauchgemüse in Rahm
Honig-Möhren
Pfefferlinge in Rahm
Rosenkohl-Gemüse
Spitzkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Vichy-Möhren
Wirsing-Gemüse
Brokkoli-Kartoffelgratin

Rind, Geflügel & Co.

Entenbrust in Orangensauce
Entenbrust mit Haselnuss-Souffle
Hirschkalbsrücken mit Maronenhaube
Kalbsbraten in Rosmarinsauce
Kölsches Krüstchengulasch
Kohlroulade
Königsberger Klopse
Möhreneintopf mit Rostbratwürstchen
Pastizio (Griech. Nudelauf)lauf)
Poulardenbrust „nach Art des Hauses“
Poulardenbrust mit Estragonsauce
Poulardenbrust „ungarisch“
Rinderroulade
Rheinischer Sauerbraten
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
Rinderfiletspitzen „Försterin“
Ragout von der Kalbshaxe „Ossobucco Art“
Sauerkraut-Auflauf
Schweinefilet-Geschnetzeltes „Gyros Art“
Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce
Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet

Fisch & Meeresfrüchte:

Loup de Mer mit Wurzelgemüsekruste
und Linsengemüse
Lachs-Spinat-Auflauf
Lachs-Lasagne
Saltimbocca vom Zander
auf toskanischem Gemüse
Riesengarnelen „piri-piri“

Die süße Versuchung:

Topfen-Palatschinken

solange der Vorrat reicht



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

„Ihr Restaurant für Zuhause“ vom 28. August bis 01. September

Genuss erleben !!!



Amerikanische Grillsaucen von Stonewall Kitchen

Ideal zu Rindfleisch, Geflügel, Fisch und gegrilltem Gemüse.
von fruchtig bis feurig scharf ist alles dabei:

z.B. **Honey Barbecue, Curry-Mango,
Vidalia Onion, Honey-Mustard,
Peach & Whisky, Garlic Rosmary,
Country Ketchup** etc.

Überzeugen Sie sich selbst,
denn Sie können die Saucen auch bei uns probieren!!!

330 ml Flasche 11,50 € (100 ml 3,48 €)

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:

Duett von Räucherlachs- und Forellentatar

Thailändischer Flusskrebssalat

Matjes-Cranberry-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 im Kokosmantel

mit süß-saurer Sauce

King Prawns (Seawater-Qualität) natur oder mit Kräuteröl,

Langusten aus der Karibik (auf Vorbestellung),

Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,

Norwegischer Räucherlachs, Beizlachs und Räucherlachsfilet

Vorspeisen, Salate & Co:

Rote-Bete-Salat

Manchego-Rucola-Salat

Cous-Cous-Salat mit Cranberries

diverse Geflügelsalate,

Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,

diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,

Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),

Feinschmecker-Salat

Frischkäse mit Zwiebeln

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:

Passierte Erbsensuppe

Gemüse, Pasta & Co:

Frische italienische Pasta (diverse Sorten)

Ratatouille-Gemüse

Crespelle mit Pfifferlingen

Reibekuchen

Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato

Roastbeef mit Röstzwiebeln

Putengeschnetzeltes „Madras“

Kalbssemerrolle mit Zitronengras-Vinaigrette

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch-Gemüse-Füllung

Je nach Tagesangebot:

Geflügel, Lamm, US-Beef und Fisch

(große Auswahl an Saucen und Gewürzen)

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

Himbeer-Mousse

Pfirsich-Cantuccini-Creme

Rote Grütze, Vanille Sauce, Obstsalat „California“,

Mousse au Chocolat, Quark mit Früchten