



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 Frühlings-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 04. bis 08. September

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:

Räucherlachs-Tatar
Hechtklößchen auf Kräuterschaum
Spanischer Kartoffel-Thunfischsalat
Riesengarnelen-Salat mit Staudensellerie und Apfel,
Büsumer Krabben in Dillsauce (auf Bestellung),
Nord-Süd-Cocktail, Garnelen natur,
Heringsfilets „Hausfrauen Art“,
Roter Heringssalat, Helgoländer Heringsstipp,
Matjesfilets, Bratheringe,
Schellfisch im Kartoffelmantel(ab Donnerstag),
Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Ratatouille
King Prawns (Seawater-Qualität) natur oder mit Kräuteröl,
Langusten aus der Karibik (auf Vorbestellung),
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
Norwegischer Räucherlachs, Beizlachs und Räucherlachsfilet

Vorspeisen, Salate & Co:

Hubertus-Salat
Apfel-Linsen-Salat
Gemüse-Salat „Gärtnerin“
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Gemischter Salat „Capriciosa“
Frischkäse mit Schnittlauch
Frischkäse-Terrine mit Walnüssen
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:

Tomaten-Cremesuppe

Gemüse, Pasta & Co:

Fettucine mit Steinpilzen
Gemüse-Kürbis-Antipasti
Dicke Bohnen Gemüse
Kartoffelgratin
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato
Wiener Schnitzel
Tessiner Schweinefilet
Thailändisches Geflügel-Curry
Kalbsgeschnetzeltes in Morchelrahm
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
Mango-Joghurt-Creme
Sauerkirsch-Trifle mit Schokoladenbiskuit
Rote Grütze
Vanille Sauce
Obstsalat „California“,
Mousse au Chocolat
Quark mit Früchten