



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 18. bis 22. September



Genuss erleben !!!

Griechische Spezialitäten

Exklusive Produkte aus Griechenland haben wir für Sie zusammengestellt:

Griechische Olivenöle aus verschiedenen Regionen,
knackige **Oliven aus Nafplio**, sowie fleischige **Kalamata Oliven**,
welche auch als Olivenpaste erhältlich ist.

Die kräftig würzigen **getrockneten Tomaten mit Oliven & Kapern** in Öl,
sowie drei verschiedene **Tomatensaucen**
verfeinert **mit Oliven, Thymian oder Knoblauch**,
sind mit ihrem vollmundigen Geschmack
und dem Aroma süßer, reifer Tomaten
ein hervorragender **Brotaufstrich**,
als auch ideal zu Nudelgerichten!!!

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:

Orangengebeizte Lachsforelle
Matjesterrine im Pumpernickelmantel
Nordfriesischer Fischsalat
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,
Gebackener Fisch (ab Donnerstag),
Edelfisch-Ragout in Riesling-Rahm mit Möhren-Lauch-Stroh
King Prawns (Seawater-Qualität) natur oder mit Kräuteröl,
Langusten aus der Karibik (auf Vorbestellung),
Räucherforellenfilets, Räucheraalfilets,
Norwegischer Räucherlachs, Beizlachs und Räucherlachsfilet

Vorspeisen, Salate & Co:

Apfel-Lauch-Salat
Sizilianischer Bohnen-Salat
Münchener Weißwurst-Salat
diverse Geflügelsalate,
Fleischsalat, Rindfleischsalat, Schinkensalat,
diverse Kartoffelsalate, Nudelsalat, Eier-Spargel-Salat,
Krautsalat, Waldorfsalat (Saison),
Südtiroler Bauernsalat
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:

Rheinische Gemüsesuppe mit Kalbfleisch

Gemüse, Pasta & Co:

Mailänder Nudelauf
Pfifferlinge in Rahm
Elsässer Zwiebelkuchen vom Blech
Tiroler Speck-Kartoffelchen
Diverse Sorten Mini-Quiche

Rind, Geflügel & Co:

Vitello Tonnato
Hausgemachte Kalbfleischpastete
Sauerkraut-Auflauf
Rinderfilet mit Lauchkruste
Piccata vom Kalbsrücken
Asiatisches Putengeschnetzeltes mit Kürbis und Ananas

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
Grißpudding mit Himbeersauce
Passionsfrucht-Mousse mit Kokos-Schoko-Chips
Rote Grütze, Vanille Sauce
Obstsalat „California“,
Mousse au Chocolat
Quark mit Früchten