



HOSS AN DER OPER
DELIKATESSENHAUS

Ihre Speisekarte für Zuhause



Unser Delikatessen-Hoss-Team berät Sie gerne in der individuellen Zusammenstellung Ihres Menus

Unsere Öffnungszeiten:

Montags geschlossen	
Dienstag & Mittwoch	9.30 - 18.30 Uhr
Donnerstag & Freitag	9.30 - 19.00 Uhr
Samstag	9.00 - 16.00 Uhr

Suppen

Andalusische Gemüse-Suppe
Bärlauch-Rahm-Suppe (Saison)
Blumenkohl-Rahm-Suppe
Bohnen-Eintopf grün
Broccoli-Rahm-Suppe mit Lachsstreifen
Curry-Creme-Suppe
Curry-Creme-Suppe mit Garnelen
Erbsensüppchen passiert
Erbsensüppchen passiert mit Garnelen
Gazpacho
Gulasch-Suppe
Gurken-Creme-Süppchen
Hummerrahm-Suppe mit Flußkrebse
Kartoffel-Rahm-Suppe "Rheinische Art"
Kerbel-Rahm-Suppe
Kresse-Rahm-Suppe
Karotten-Rahm-Suppe "exotisch"
Kürbis-Creme-Suppe "asiatisch" mit Scampi (Saison)
Lauch-Creme-Suppe
Minestrone
Mulligatawny (Curry-Geflügel-Suppe)
Pfifferling-Rahm-Suppe
Sauerampfer-Suppe
Spargel-Creme-Suppe (Saison)
Tomaten-Creme-Suppe
Tomaten-Suppe "provençal"
Waldpilz-Rahm-Suppe
Wan-Tan-Suppe
Zitronengras-Suppe "Thailändisch" mit Scampi

Kalte Fischvorspeisen

Artischockenböden mit Flußkrebsen
Büsumer Krabbenterrine
Crêpes mit Garnelen in Kaviar-Limonen-Creme
Crêpes mit Räucherlachs mit Apfel-Meerrettich-Creme
Crêpes mit Flußkrebsen
Duett von Räucherlachs- und Forellentatar
Edelfisch-Medaillon mit Scampireiter
Flußkrebs-Terrine
Flußkrebse auf Waldorf und Ananas
Flußkrebse in Wein-Sahne-Gelee
Flußkrebse auf Artischockenboden
Forellen-Timbal mit Keta-Kaviar
Hecht-Terrine mit Kräuter-Shrimps-Kern im Karottenmantel
Hecht-Terrine mit Räucheraal im Kräutermantel
Kohlrabi-Mousseline mit Flußkrebsen
Kanadischer Wildlachs
Langustenschwänze aus der Karibik gekocht und halbiert
Norwegischer Lachs gebeizt mit Senf-Dill-Sauce
Lachs-Zucchini-Carpaccio
Lachsforelle orangengebeizt
Lachsforelle "Comacina"
Lachsforelle auf Gartenkräuter-Marinade
Matjes-Terrine im Pumpernickelmantel
Matjes-Türmchen
Norwegisches Räucherlachs-Filet
Norwegischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
Räucherlachs-Parfait
Gebackener Salm mit Tomaten-Meerrettich-Kruste
Gebackener Salm im Räucherlachsmantel
Spargel im Lachsmantel (Saison) auf Mango-Vinaigrette
Schmetterlinge vom Räucherlachsfilet auf Hechtmedaillon

Shrimps-Timbal
Salm-Terrine mit Kräutern
Schellfisch in Senf-Sauce
Seezungenfilet mit Gartenkräuter-Vinaigrette
Scampi gekocht mit zweierlei Saucen
Salmklößchen auf Kerbel-Sauce

Fisch-Salate

Büsumer Krabben in Dill-Sahne
Curry-Matjes-Salat
Flußkrebs-Salat mit Wildreis
Flußkrebs-Salat "Thailändische Art"
Flußkrebs-Salat "Schwedische Art"
Flußkrebs-Salat mit grünem Spargel und Rucola
Bunter Forellensalat
Heringsfilet "Hausfrauenart"
Herings-Stip "Helgoländer Art"
Herings-Salat mit Cranberry-Apfel-Dressing
Hummer-Cocktail mit Ananas
Lachs-Salat mit Lauch und Apfel
Lachs-Kartoffel-Salat
Lachstatar mit Frühlingszwiebeln
Meeresfrüchte-Salat
Nord-Süd-Cocktail
Penne-Garnelen-Salat
Scampi-Salat "Primavera"
Scampi-Salat mit Staudensellerie und Apfel
Thunfisch-Salat "Roma"
Thunfisch-Salat "Italienisch"
Zuckerschoten-Shrimps-Salat

Fleisch-und Gemüse-Salate

Antipasti (fragen Sie nach unserer Auswahl)

Apfel-Lauch-Salat

Artischockenherzen in Vinaigrette

Bunter Bohnen-Salat

Farfalle-Nudel-Salat

Frühlings-Kartoffel-Salat

Frühlings-Salat

Geflügel-Salat "Wiener Art"

Gemüse-Salat "Gärtnerin"

Griechischer Salat mit Schafskäse

Geflügel-Salat à l'Orange

Geflügel-Salat "Camargue"

Französischer Geflügel-Salat

Hubertus-Salat mit Pfifferlingen

Indischer Geflügel-Salat

Kartoffel-Salat mit Brunnenkresse

Kohlrabi-Apfel-Salat

Penne-Salat mit bunten Gemüsen

Peperoni-Penne-Salat

Pariser Gemüse-Salat

Pikanter Möhren-Salat

Rindfleisch-Salat "Goucho"

Spargel-Salat nach Saison

Speck-Kartoffel-Salat

Spitzkohl-Salat

Sizilianischer Bohnen-Salat

Tessiner Bohnen-Salat

Vegetarischer Nudel-Salat

Waldorf-Salat

Zuckerschoten-Kartoffel-Salat

Kalte Vor- und Hauptgerichte

Arista Fiorentina (ital. Schweinerollbraten)

Carpaccio vom Parmaschinken

Entenbrust auf Orangenchutney

Feuerbällchen auf Tzaziki-Sauce

Fenchel-Salami-Carpaccio

Kalbstafelspitz in Gemüse-Meerrettich-Vinaigrette

Kalbsmedaillons mit Spargel-Garnitur

Kalbfleisch-Pastete mit Gänseleberkern

Kalbsrücken gepökelt in Vinaigrette

Kalbsrücken mit Zucchinikruste

Kalbsrücken in Raukesauce

Perlhuhn-Medaillons garniert

Pouardenmedaillons auf Curry-Sauce

Putenbrust in Pestosauce

Perlhuhn-Medaillons auf Paprika-Antipasti

Rindermedaillons mit Früchten

Rinderfilet-Tagliata in Kräutervinaigrette

Rinderfilet mit Kräuterkruste

Roastbeef mit Lauchkruste

Rinderfilet in Tomaten-Vinaigrette

Schweinefilet "Tessiner Art"

Schweinefilet auf Gemüse-Antipasti

Schinken-Petersilien-Sülze

Tagliata vom Rinderfilet auf Rucola

Tafelspitz-Sülze

Tafelspitz in Apfel-Meerrettich-Sauce

Vitello verde

Vitello Tonnato

Wild-Pastete mit Hasenfilet

Zucchini-Röllchen mit Parmaschinken

Warme Fisch-Zwischen-Gerichte

Fischpotpourrie in Zitronengrassauce
Flußkrebse in Tomaten-Curry-Sauce auf Tagliatelle
Heilbuttfilet mit Blattspinat in Senfsauce
Lachs-Broccoli-Törtchen
Lachs-Spinat-Auflauf
Lachs-Canelloni
Lachs-Lasagne
Lachs-Reibekuchen
Saltimbocca vom Zanderfilet auf ital. Bohnengemüse
Scampi in Knoblauchöl
Scampi in Zitronengras-Sauce
Scampi in Orangensauce
Scampi "Piri-Piri"
Schellfisch im Kartoffelmantel
Schellfisch mit Tomaten-Kräuterkruste auf Basilikum-Püree
Salm-Strudel
Steinbeißer mit Meerrettich-Kruste auf Champagner-Kraut
Salm mit Estragon-Pinienkern-Kruste auf Zuckerschoten
Salm mit Sesamkruste in Curry-Mango-Sauce auf Tagliatelle
Viktoriabarschfilet mit Ingwer-Safran-Sauce u. Auberginenchips
Zucchini Blüten mit Lachsmousse gefüllt

Warme Hauptgerichte

Ente à l'Orange
Entenbrust mit Balsamico-Kirsch-Sauce
Himmel un Äd met Blotwoosch
Hirschkalbsragout (Saison)
Involtini von der Putenbrust mit Tomaten-Rucola-Sauce
Kalbsragout in Zitronensauce mit Frühlingsgemüsen
Kröstchengulasch
Kalbfleisch-Maultaschen gratiniert
Kalbsbraten in Rosmarinsauce
Kalbsgeschnetzeltes in Morchelrahm
Kalbsgeschnetzeltes in Pfeffer-Cognac-Sauce
Lasagne
Moussaka
Piccata von der Putenbrust
Poularde "ungarisch"
Pouardenbrust in Estragonsauce
Pouardenbrust nach Art des Hauses
Perlhuhnbrust mit Waldpilz-Haube
Ragout fin
Rinderfiletspitzen "Försterin"
Rinderfiletspitzen "Stroganoff"
Rinderfilet mit Champignons und Tomaten
Rindertafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Boulliongemüse
Sauerbraten "Rheinische Art"
Schweinefiletspitzen "Madras"
Sauerkraut-Auflauf
Schweinerücken mit Backobstfüllung
Schweinefilet "provençal"
Schweinerückenmedaillons auf Linsengemüse
Züricher Geschnetzeltes

Beilagen

Apfel-Rotkohl
Auberginen-Gratin
Blumenkohl "Polnische Art"
Bohnen "Römische Art"
Bohnen-Pfifferling-Gemüse
Broccoli-Blumenkohl-Gratin
Broccoli-Kartoffel-Gratin
Crespelle mit Blattspinat
Crespelle mit Pfifferlingen
Champignons mit Blattspinat gefüllt
Dicke Bohnen-Gemüse
Gefüllte Zucchini mit Ratatouille
Gebackene Champignons
Gemüse-Strudel
Kohlrabi-Gemüse
Kohlrabi im Sesammantel
Paprika vegetarisch gefüllt mit gelber Paprikasauce
Pfifferlinge in Rahm
Pilz-Tomaten-Gratin
Ratatouille-Gemüse
Spitzkohl-Gemüse
Schnibbelbohnen
Tomaten-Zucchini-Gratin
Tomaten gefüllt mit Blattspinat
Vichy-Möhren
Wirsing in Rahm
Schwäbische Spätzle
Schupfnudeln
Kartoffel-Gratin
Macaire-Kartoffeln
Rosmarin-Kartöffelchen
Rissolée-Kartöffelchen
Zitronen-Kartöffelchen
Tiroler-Speck-Kartöffelchen

Desserts

Amarettini-Creme
Ananas-Mousse mit Kokos-Vanille-Sauce
Cappuccino-Creme
Dickmilch mit Früchten
Eierlikör-Creme
Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Amarettini
Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Vanille-Sauce
Haselnuß-Creme
Himbeer-Traum
Himbeer-Quark
Herren-Creme
Joghurt-Creme (Mango, Erdbeer, Zitrone, Ananas)
Mousse au Chocolat
Margarita-Mousse
Obst-Salat "California"
Orangen-Campari-Creme
Pfirsich-Cantuccini-Creme
Passionsfrucht-Trifle
Panna Cotta mit Fruchtmark
Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Rum-Creme
Schoko-Mint-Mousse
Sylter Milchreis
Topfen-Palatschinken
Tia-Maria-Creme
Tiramisu
Trifle mit Sauerkirschen
Weißer Mousse mit Fruchtmark
Zitronen-Sekt-Mousse

Käse-Spezialitäten

Kuchen-Spezialitäten

Apfel-Tarte
 Apfel-Streuselkuchen
 Aprikosen-Streuselkuchen
 Aprikosen-Tarte
 Birnen-Marzipan-Kuchen
 Birnen-Nuß-Kuchen
 Bratapfelkuchen
 Donauwelle
 Eierlikör-Kuchen
 Engadiner Walnußtorte
 Florentiner-Kuchen
 Himbeer-Herzen
 Johannisbeer-Baiser
 Kirsch-Streusel-Kuchen
 Kürbis-Apfel-Tarte
 Mandelschnitte Provencal
 Marienkäfer-Torte (Saison)
 Marillen-Quark-Kuchen
 Margareten-Kuchen
 Möhren-Ingwer-Schnitte
 Mohn-Streuselkuchen
 Nektarinen-Tarte
 Orangen-Creme fraiche-Kuchen
 Pflaumen-Tarte (Saison)
 Pflaumen-Orangen-Kuchen (Saison)
 Pflaumen-Streuselkuchen (Saison)
 Rhabarber-Sandkuchen
 Rhabarber-Creme fraiche-Kuchen (Saison)
 Rotwein-Kuchen
 Schoko-Kirsch-Kuchen
 Struwelpeter-Kuchen
 Zitronen-Creme-Schnitte
 Zitronen-Aprikosen-Schnitte

Für Steh-Empfänge oder Geschäftsbesprechungen etc.
empfehlen wir Ihnen:

Canapees

(mundgerecht aus verschiedenen Brotsorten rund ausgestochen und garniert)

Baguetteschnittchen

(franz. Baguette quer aufgeschnitten und garniert)

“Gourmet-Löffel”

(Eine etwas ausgefallenerere Variante für den Stehempfang:
auf Löffeln servierte Spezialitäten. Fragen Sie nach unserer Auswahl !)

“Aufgeweckt”

(Kleine original Weckgläschen mit unseren hausgemachten Spezialitäten.
Gerne beraten wir Sie bei der vielfältigen Auswahl !!)

Für Baguetteschnittchen und Canapees empfehlen wir:

Salami		
Roastbeef		
Kalbsbraten		
Lachsschinken	Canapees	2,50 € / Stk
Käsespezialitäten	Baguetteschnittchen	3,00 € / Stk
Aal		
Forelle		
Räucherlachs		
hausgebeizter Lachs		
Garnelen	Canapees	3,75 € / Stk
Ei mit Keta-Kaviar	Baguetteschnittchen	4,50 € / Stk
Gänseleber-Pastete	Canapees	9,00 € / Stk
mit Trüffeln	Baguetteschnittchen	12,50 € / Stk

(Mindestbestellung pro Sorte: 5 Stk)