



Haus Kleinlosen

Essen & Trinken in Krefeld Verberg

Alle Speisen auch zum Mitnehmen



Haus Kleinlosen
Essen & Trinken in Krefeld Verberg

Geschenkgutschein


Verschenken sie doch einfach mal etwas leckeres

Zwingenbergstraße 116 * 47802 Krefeld * Tel.: 02151/561313
www.haus-kleinlosen.de * info@haus-kleinlosen.de



Wer jeden Abend sagen kann: "Ich habe gelebt.",
dem bringt jeder Morgen einen neuen Gewinn.
Seneca (um Christi Geburt)

Frischer Stangenspargel

Portion Stangenspargel (s,c,g) mit Sauce Hollandaise und Petersilien- Kartoffeln (auf Wunsch auch nur mit zerlassener Butter)		21,50 €
kleines Kalbsschnitzel (a,c)		10,30 €
gemischtem Schinken		7,50 €
Rumpsteak ca. 120 g		11,80 €
Rumpsteak ca. 200 g		19,50 €
Lachsfilet ca. 140 g		10,90 €
Spargelsalat von grünem und weißem Spargel mit Bauernschinken und Wurzelgemüse in Limetten- Vinaigrette, mit Baguette (s,a,i)		22,40 €
Bandnudeln mit Spargel, Bärlauch-Pesto, Cherrytomaten und gebratenen Garnelen (s,a,b,c,g)		26,40 €
Verberger Spargel- Omelett mit Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Wacholder- Kochschinken, in der Pfanne serviert (s,c,g)		21,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Anna Lena Silvaner, trocken	0,2 l	7,50 €
Weingut Brennfleck, Q.b.A. Franken	0,75 l	27,50 €
Scheinheilig, Cuvée weiß alkoholfrei, trocken	0,2 l	6,00 €
Weingut Alde Gott, Baden	0,75 l	20,50 €
Weisser Burgunder, trocken	0,2 l	7,00 €
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	25,50 €
„Unser Frühlings- und Sommerwein“		
„Fleurant“, trocken, Cuvée aus	0,2 l	6,50 €
Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder	0,75 l	19,50 €
Weingut Bretz, Rheinhessen		

Reibekuchenkarte

nur mittwochs gültig

3 Reibekuchen mit Rübenkraut und Schwarzbrot (3,a,c)	9,50 €
3 Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot (3,a,c)	10,50 €
3 Reibekuchen mit Rauchlachs, (3,a,c,d,j,i) Dill- Senfsauce und kleinem Salatbouquet	19,40 €
Reibekuchen „Triologie“ (3,a,c,d) mit Rauchlachs, Rübenkraut und Apfelmus	19,40 €
Jeder weitere extra Reibekuchen (3,a,c)	3,00 €
3 Reibekuchen zum Mitnehmen (3,a,c)	9,00 €



Vorspeisen für den kleinen & großen Hunger

Garnelen „Pil Pil“ (geschält)	6 Stück	11,50 €
mit Baguette (Knoblauch, Peperoni und Olivenöl)	12 Stück	18,50 €
Kleine Frühlingsrollen	9 Stück	9,50 €
mit 2 verschiedenen Dips (a,e,f,i,k,e)	14 Stück	15,00 €
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan (8,c,j)		15,50 €



Suppen

Thai- Currysuppe mit Teriyaki- Hähnchenspieß (8,b,f,h)		8,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage (a,c,i)		8,50 €
Spargelcremesüppchen (8,a,g) mit gekochtem Schinken und Croustini		8,50 €

Vegetarisch

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter (a,c,i,j,e)		12,20 €
Paniertes Sellerieschnitzel an Wurzelgemüse und Krokette (a,i)		16,50 €

Salate

Bunter Salatteller bestehend aus verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten serviert mit Hausdressing und Baguette (c,d,i,j) auf Wunsch auch mit Essig und Öl		13,90 €
zusätzlich serviert mit: gebratener Hähnchenbrust in sweet- Chilisauce (a,e,f,i,k,e)		19,50 €

Von der Kalbshüfte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Speck- Zwiebelbratkartoffeln und buntem Gemüse (a,c,d,e,i) 24,50 €

Vom Schwein

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce
und Speck- Zwiebelbratkartoffeln sowie Salatbouquet (2,4,a,c,e,i,j) 13,50 €

Currywurst „Haus Kleinlosen Spezial“
Hausgemachte Currysauce mit bunten Zwiebeln und Mayonnaise,
serviert mit Pommes frites (7,8,a,f,g) 11,70 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (a,c,e,i) 16,50 €

Paniertes Schnitzel „Ungarische Art“ (2,11,a,c,e,i) 18,00 €

Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce (a,c,e,i) 18,00 €

Cordon bleu (2,a,c,e,i,g) 18,00 €

Schaschlik Gulasch vom Schweinenacken (a,e,f) 14,50 €

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen
wahlweise Pommes frites, Kroketten oder Speck- Zwiebel- Bratkartoffeln

Gemischter Beilagensalat (c,d,i,j) 5,00 €

Fisch

Lachsfilet auf Spargel- Kartoffelragout
mit Cherrytomaten und frischen Kräutern 25,50 €

Vom argentinischen Rinderrücken

Roastbeefsteller mit hausgemachter Remouladensauce
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln und Salatbouquet (c,j,i) 21,50 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Kräuterbutter
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln
und feinen grünen Speckböhnchen (a,g,i) 29,50 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Pfeffersauce
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln
und feinen grünen Speckböhnchen (l,g,i) 29,50 €

Dessert

Erdbeer- Rhabarber- Tiramisu (a,e,g) 9,50 €

Kaiserschmarren
mit Mandeln, Rosinen, Apfelkompott und Vanilleeis (a,c,g,e,f) 10,80 €

Vanilleeis mit Schlagrahm und Schokoladensauce (c,e,g) 9,20 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff, **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, **6** geschwärzt, **7** mit Phosphat, **8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) ,**9** koffeinhaltig,
10 chininhaltig, **11** mit Süßungsmittel, **12** gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **h** Schalenfrüchte, **i** Sellerie und daraus gewonnene
Erzeugnisse, **j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **k** Sesamsamen und daraus gewonnene
Erzeugnisse, **l** Schwefeldioxid und Sulphite, **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Biere vom Fass

	Aus der ältesten Altbierbrauerei der Welt		0,25 l	3,00 €
			0,5 l	5,50 €

Flaschenbiere

Bitburger 0,0%, Radler alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,50 €
Benediktiner Hefeweizen hell oder alkoholfrei	0,5 l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	3,00 €
VIO-Rhabarberschorle oder Apfelschorle naturtrüb	0,25 l	4,20 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	3,00 €
Brohler classic oder Gerolsteiner still	0,25 l	3,00 €
Brohler medium oder Gerolsteiner still	0,75 l	7,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,20 €
Maracuja- Schorle	0,3 l	4,50 €

Heißgetränke

Tasse Schümli Kaffee, Espresso		3,00 €
Doppelter Espresso		4,50 €
Milchkaffee		3,00 €
Cappuccino		3,50 €
Glas Tee (Schwarztee, Minze, Früchte, Grüner, Kamille)		3,00 €
Latte Macchiato		4,00 €
Heiße Schokolade		4,50 €

Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	0,2 l	8,50 €
Hugo & Aperol Spritz, Limoncello Spritz	0,2 l	8,50 €
Maracuja Spritz	0,2 l	8,00 €

Offene Weine

„Fleurant“, trocken, Weingut Bretz, Rheinhessen		
Cuvée aus Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder	0,2 l	6,50 €
Anna Lena, Silvaner Kabinett, Brennfleck, Franken, trocken	0,2 l	7,50 €
Weisser Burgunder, Tina Pfaffmann, Pfalz, trocken	0,2 l	7,00 €
Grauer Burgunder, Freihr. v. Gleichenstein, Baden, trocken	0,2 l	6,50 €
Lugana, Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo- Italia	0,2 l	7,80 €
Scheinheilig, Cuvée Weiß oder Rot alkoholfrei , Baden	0,2 l	6,00 €
„Fleur de Rosé“, trocken, Weingut Bretz, Rheinhessen	0,2 l	6,50 €
„ Pink “ St. Laurent, Tina Pfaffmann, Pfalz, feinherb	0,2 l	7,50 €
Primitivo del Salento, Tenuta Boncore, I.G.T. Apulien	0,2 l	6,50 €
Les Rivages, Merlot, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €

Schaumweine

	0,1 l	0,75 l
Sekt „Haus Kleinlosen“ trocken	4,00 €	25,50 €
Prosecco	4,00 €	25,50 €
Crémant de Loire, brut Rosé		
Michael Laurent		28,50 €
Champagner	0,375 l	0,75 l
Taittinger Réserve, brut		99,00 €
„Gosset“ Grande Réserve, brut	38,00 €	90,00 €
„Gosset“ Grande Rosé, brut	42,00 €	95,00 €

Flaschenweine

Weißwein

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

0,75 l

2025 er	„Unser Frühlings- und Sommerwein“ „Fleurant“, trocken, Cuvée aus Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder, WG Bretz, Rheinhessen	19,50 €
2024 er	Grauer Burgunder, trocken Baden Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2024 er	Scheinheilig, Cuvée Weiß alkoholfrei , Alde Gott, Baden	20,50 €
2024 er	Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, trocken, Pfalz	25,50 €
2024 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	32,50 €

Fünf Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2024 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	27,50 €
2023 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2022 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2023/4er	Weisser Burgunder, trocken	28,50 €
2023 er	Spätburgunder Rosé, trocken	25,50 €

Rosé

2025 er	„Unser Frühlings- und Sommerwein“ „Fleur de Rosé“, trocken, Cuvée aus Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder, WG Bretz, Rheinhessen	19,50 €
2024 er	„Pink“ St. Laurent, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, feinherb	26,50 €
2023 er	Portugieser Rosé Pfalz Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 28,50 €
2023 er	Bardolino – Rosé, Chiaretto, Serenissima, Venetien	24,50 €

Rotweine

2022 er	„Ausblick“ Spätburgunder Spätlese Alte Reben Alde Gott, Baden, trocken	29,50 €
2018 er	Bechtolsheimer Petersberg, Weingut Bretz, Rheinhessen Cabernet Sauvignon & Merlot im Barrique gereift, trocken	29,50 €
2023 er	Primitivo del Salento, Tenuta Boncore, Apulien, trocken	25,50 €
2021 er	Amarone della Valpolicella, Torre d'Orti	79,50 €
2018 er	Magnum 1,5 l	185,00 €

Spezialitäten aus der Destillerie & Likörmanufaktur Deheck

Krabeldiwandnuff 50 % 2 cl 4,00 €
Der feurige Kräuterschnaps- Hier ist der Namen Programm. Definitiv nur etwas für Profis

Obstler, Williams Birne, Mirabelle, Waldhimbeergeist
40 % 2 cl 3,30 €

Haselnuss Spirituose, Alte Pflaume, Brombeergeist
35 % 2 cl 3,30 €

Haselnuss Likör 20 % 2 cl 3,30 €
Trüffel- Sahne- Likör 15 % 2 cl 3,30 €
Herbs Honey – Ein Leckerchen! 50 % 2 cl 3,30 €

Edel, konzentriert, konsequent...

In der Kategorie der Edelbrände noch einmal zu sondieren und die besten in einem kleinen erlauchten Kreis zusammen zu fassen, ist nur möglich bei Zugrundelegung höchster Ansprüche an die Qualität des Ausgangsprodukts, die Sorgfalt der Verarbeitung zur Maische und die Kunst der Destillation.

Dabei wurde konsequent auf Vor- und Nachlauf verzichtet und allein der beste, der mittlere Teil des Destillats, fand in seiner reinsten Form den Weg in die Flasche.

Zigeunerweichsel-Kirschbrand 41,5 % 2 cl 4,50 €
Löhr Zwetschgenbrand 40,5 % 2 cl 4,50 €

2 cl

Spirituosen

Korn	32 %	2,50 €
Fürst Bismarck	38 %	3,00 €
Sasse Lagerkorn, Fass gelagert	40 %	4,50 €
Uerdinger	38 %	3,00 €
Stuffkamp	32 %	2,50 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Wodka Smirnoff	37,5 %	3,00 €
Wodka Moskovskaya	40 %	3,00 €
Absolut Vodka	40 %	3,00 €
Grappa di Chardonnay	40 %	3,00 €

Magenbitter

Jägermeister Fläschchen	35 %	3,00 €
Jägermeister „Scharf“	38 %	3,00 €
Ramazotti	30 %	3,00 €
Averna	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerling Fläschchen	35 %	3,00 €
Underberg Fläschchen	44 %	3,00 €
Killepitsch	42 %	3,00 €

Weinbrand, Brandy

Mariacron	36%	3,00 €
-----------	-----	--------

Liköre

Baileys	17 %	3,50 €
Bessen Genever	20 %	2,50 €
Amaretto	21 %	3,00 €
Eierlikör	20 %	3,00 €
Eierlikör mit Kirschwasser vom Weingut Alde Gott	18 %	3,00 €
Sambuca	40 %	3,00 €
Ouzo 12	38 %	3,00 €
Dark Mark (Lakritzlikör)	16 %	3,00 €
Berliner Luft	18 %	3,00 €

Whisky

Jim Beam	4 cl	40 %	4,50 €
Jack Daniel's	4 cl	40 %	6,00 €

Longdrinks 0,25 l

4 cl Spirituose (Gorbatschow, Ballantines, Jim Beam, Barcardi, Havanna Club)	7,00 €
4 cl Spirituose (Tanqueray Gin, Absolut Vodka, Moskovskaya Wodka, Jack Daniel's)	8,50 €
Flying Hirsch (2 cl Jägermeister mit einem Schuss Energy)	4,50 €

Kinderkarte

Räuber Hotzen Plotz
Ein Teller, um bei Mama und Papa zu Klauen
0,00€

Kinderschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes und Mayonnaise
8,50 €

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes und Mayo
13,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup
7,30 €

Nudeln „Bolognese“
7,30 €

Fischstäbchen
mit Pommes frites und Ketchup
7,30 €

Alle Kinder,
die Ihren Teller leer gegessen haben,
können Sich in der Küche ein Wassereis abholen