



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)

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 „Trilogie“ (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 €

Speisen mit Pfiff

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit krossem Speck und Croutons (i,g) 9,50 €



Großer Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen
und Steinofenbaguette (d,i,j)  24,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce
und Speck- Zwiebel- Bratkartoffeln (a,c,e,g,i) 25,50 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g
mit Pfifferlingrahm, serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln
und feinen grünen Speckböhnchen (1,a,g,i) 33,50 €

Tagliatelle mit Pfifferlingen in Rahm
auf Frühlingslauch (a,c,g,i,j)  24,50 €

...als zusätzliche Beilage

Portion gebratene Pfifferlinge (g,i)  8,50 €

Unsere Weinempfehlung

Anna Lena Silvaner, trocken 0,2 l 7,50 €

Weingut Brennfleck, Q.b.A. Franken 0,75 l 27,50 €

„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

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, Basilikum- Pesto und Parmesan (c,d,j)		15,50 €

Suppen

Thai- Currysuppe mit Teriyaki- Hähnchenspieß (a,b,e,f,g)		8,50 €
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit krossem Speck und Croutons (i,g)		9,50 €

Vegetarisch

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter (a,c,i,j,e)		12,20 €
Paniertes Sellerieschnitzel an Marktgemüse und Kroketten (ac,e,f,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 Oel		13,90 €
zusätzlich serviert mit: gebratener Hähnchenbrust in sweet- Chilisauce (a,e,f,i,k,e)		19,50 €

Fisch

Matjesfilet mit roten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Speckböhnchen (g) 20,50 €

Salat von Matjes und Rote Beete (g,d,2)
mit Speckböhnchen und Speck- Zwiebel- Bratkartoffeln 20,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf
Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln (d,i) 27,50 €

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 €

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 (i,g,i) 29,50 €

Dessert

Erdbeer- Tiramisu (a,e,g,9) 9,80 €

FrISChe Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm (1,2,a,c,e) 12,50 €

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-Johannisbeerschorle 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	0,25 l	4,00 €

Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00 €
Hugo & Aperol Spritz, Limoncello Spritz	0,2 l	7,50 €
Maracuja Spritz	0,2 l	7,50 €

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, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, trocken	0,2 l	7,00 €
Grauer Burgunder, Freih. 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 €
Chardonnay, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €
Portugieser Rosé, Weingut S. Eberley, Pfalz	0,2 l	6,50 €
Primitivo del Salento Tenuta Boncore I.G.T., Apulien	0,2 l	6,50 €
Merlot, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €

„Zu VÍno sag ích nie no!!!“

SchaumweÍne

	0,1 l	0,75 l
Sekt „Haus Kleinlosen“ trocken	4,00 €	25,50 €
Prosecco	4,00 €	25,50 €
Champagner aus dem Haus „Gosset“	0,375 l	0,75 l
Grande Réserve, brut	38,00 €	90,00 €
Grande Rosé, brut	42,00 €	95,00 €

DessertweÍne

2015 er	Silvaner Beerenauslese Edelsüß		
Franken	Weingut Brennfleck	0,5 l	42,00 €
1997er	Enkircher Ellgrub		
Mosel	Riesling Auslese		
	Weingut Ullrich Langguth	0,5 l	38,50 €
2009 er	Bruttinger Pfarrgarten		
Mosel	Riesling, Spätlese, trocken		
	Weingut Klein-Götz	0,75 l	33,00 €

HeiÙgetrÁnke

Kaffee, Espresso, Tee	3,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino, Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €

Flaschenweine

Weißwein

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

0,75 l

2024 er	„Unser Frühlings- und Sommerwein“ „Fleurant“, trocken, Cuvée aus Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder, WG Bretz, Rheinhessen	19,50 €
2023 er	Grauer Burgunder, trocken	
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2023 er	Scheinheilig, Cuvée Weiß alkoholfrei, Alde Gott, Baden	20,50 €
2023 er	Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, trocken, Pfalz	25,50 €
2023 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	32,50 €

Sechs Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2024 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	27,50 €
2023 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2020 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2023/4er	Weisser Burgunder, trocken	28,50 €
2023 er	Spätburgunder Rosé, trocken	25,50 €
2021 er	Antonia, Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	69,00 €

Rosé

2023 er	Portugieser Rosé	
Pfalz	Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 28,50 €
2023 er	Bardolino – Rosé, Chiaretto, Serenissima, Venetien	24,50 €

Rotweine

2023 er	Scheinheilig Rot, alkoholfrei, Alde Gott, Baden	20,50 €
2018 er	Bechtolsheimer Petersberg, Weingut Bretz, Rheinhessen	
	Cabernet Sauvignon & Merlot im Barrique gereift, trocken	29,50 €
2021 er	Pas sí vite, Caves Languedoc-Roussillon, Grande Reserve	28,50 €
2023 er	Primitivo del Salento, Tenuta Boncore, Apulien, trocken	24,50 €
2022 er	Henri Bourgeois, Petit Bourgeois Cabernet Franc	29,50 €
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**

Feier Deiwel 30 % 2 cl 3,30 €

Wem der Klassiker zu intensiv ist, liegt hiermit genau richtig, feurig im Abgang, jedoch versehen mit der entspannten Wirkung der über 30 vielseitigen Kräuter

Obstler, Williams Birne, Marille, 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 €
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 €
Topinambur Süßkartoffelschnaps	38 %	3,00 €

Magenbitter

Jägermeister Fläschchen	35 %	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 €
Stock gespritzt mit Cola	38 %	3,50 €

Liköre

Baileys	17 %	3,50 €
Nonino Amaro (mit Alpenkräutern)	35 %	4,50 €
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

Ballantines	4 cl	40 %	4,50 €
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 (2,a,c)
8,50 €

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes und Mayo (2,a,c)
13,90 €

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup (2,a,c)
7,30 €

Nudeln „Bolognese“ (a,i)
7,30 €

Fischstäbchen
mit Pommes frites und Ketchup (2,a,c,d)
7,30 €

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