



Haus Kleinlosen
Essen & Trinken in Krefeld Verberg

Alle Speisen auch zum Mitnehmen



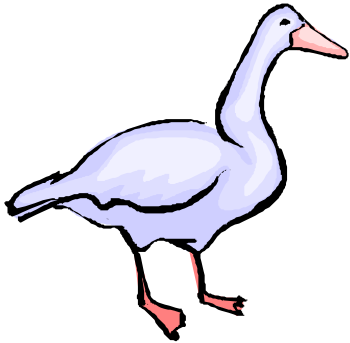
Wer jeden Abend sagen kann: "Ich habe gelebt.",
dem bringt jeder Morgen einen neuen Gewinn.

Seneca (um Christi Geburt)

Gans ehrlich, ganz lecker!!!

Gänserahmsüppchen mit Croutons (8,a,g,i)

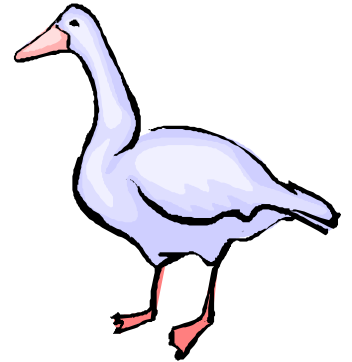
8,50 €



Gänsebraten von Brust und Keule

mit Kartoffelkloß, Apfelrotkohl,
Rosenkohl und Bratapfel(a,e,g,1)

35,00 €



Zusätzlich:

Portion Maronen (8,1) 3,00 €

Portion Apfelrotkohl 3,50 €

Portion Rosenkohl mit Speck 3,50 €

Kloß extra (a,c,g) 2,00 €

Bratapfel extra 2,50 €

Gänseschmalz mit 3 Scheiben geröstetem Baguette (a,8)

5,00 €

Zum Mitnehmen

Glas Gänseschmalz (a,8) ca. 160g 4,90 €

Unsere Weinempfehlung zur Gans



Giomé	0,2 l	0,75 l
Cà Maiol, trocken		
Lombardei, I.G.P.	7,00 €	26,50 €

Dieser Name bezieht sich auf ein Wort des antiken Roms: „Giomelle“, dass die Verbindung zweier Dinge bezeichnet.

Tatsächlich vereint der **Giomè** zwei Komponenten: **Groppello**, die einheimische Rebsorte aus dem Hinterland des Gardasees und eine Cuvée aus den Sorten **Marzemino**, **Barbera** und **Sangiovese**, die hier schon lange wachsen.

Nach der Gärung und dem Ausbau in Edelstahl, die nach Rebsorten getrennt erfolgen, wird der Verschnitt gewählt, der Giomè ins Leben ruft: einen mittelkräftigen, frischen und ausgewogenen Wein.



Primitivo del Salento		
Tenuta Boncore, trocken		
Apulien, I.G.T.	6,50 €	24,50 €

100% Primitivotrauben garantieren ein üppiges und sanftes Weinvergnügen.

Erdbeere, Himbeere und Cassis geben den Ton an mit eindeutigem Focus auf der Fruchtigkeit.



Château Bas		
Coteaux d'Aix ein Provence Rouge	7,80 €	29,50 €

Ein spitzen Cuvée aus den Trauben Grenache und Syrah.

Das Weingut aus der Provence ist seit 2010 Bio-Zertifiziert

Das Bukett ist frisch und reich an schwarzen Früchten und leichten Pfeffernoten.

Im Geschmack ist er ausgewogen mit Noten von Lakritz und Toffee.



Antonia		
Cuvée von Domina und Spätburgunder		
Weingut Brennfleck, trocken		
Franken, Q.b.A.		65,00 €


Ein Wein der Extraklasse, der das Herz erwärmt.

Aufwendige Handarbeit und Selektion im Weinberg, sowie Fingerspitzengefühl beim Ausbau prägen diesen gehaltvollen und ausdrucksstarken Rotwein, welchen wir unserer zweiten Tochter Antonia widmen. Das Bukett ist geprägt von samtiger Tiefe und besticht mit komplexen Aromen von Kirschen, Erdbeeren und Nuancen von Mandel.

Im Geschmack ist er sehr vielschichtig, elegant mit samtiger Struktur.

Vorspeisen für den kleinen & großen Hunger


Garnelen „Pil Pil“ (geschält) 6 Stück 9,50 €
mit Baguette (Knoblauch, Peperoni und Olivenöl) 12 Stück 15,50 €

Kleine Frühlingsrollen 9 Stück 8,50 €
mit 2 verschiedenen Dips (a,e,f,i,k,e)  14 Stück 13,50 €

Feldsalat mit gebratenen Mettwurstscheiben
und Croutons auf Kartoffel Speck Dressing (3,7,8,a,i,j) 9,50 €

Türmchen vom Rauchlachs mit Waffelkartoffeln,
Feldsalat und Meerrettich Schaum (g) 12,50 €


Suppen

Tomatenconsommé mit Kräuter-Flädle (8,a,c,g,)  7,50 €

Gänserahmsüppchen mit Croutons (8,a,g,i) 8,50 €

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  12,50 €

zusätzlich serviert mit:

gebratener Hähnchenbrust in sweet- Chilisauce (a,e,f,i,k,e) 17,50 €

Vegetarisch

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet
mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter (a,c,i,j,e)  10,50 €

Paniertes Sellerieschnitzel
an buntem Marktgemüse mit Kroketten (a,i)  16,50 €

Geflügel

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
auf kräftiger Bratenjus, Kartoffelgratin und Butter Gemüse (8,a,g,i) 19,50 €

Fisch

Zander- und Salmfiletfilet in Butter geschwenkt
auf Sepia Nudeln mit Kürbis Gemüse und Safran (a,b,g,i) 23,50 €

Wild

Hirschsauerbraten in Preiselbeer- Jus
mit hausgemachtem Kartoffelkloß und Apfel- Rotkohl (a,c,i,g) 22,50 €

Von der Kalbshüfte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Speck- Zwiebelbratkartoffeln und buntem Gemüse (a,c,d,e,i) 21,50 €

Vom argentinischen Rinderrücken

Roastbeefsteller mit hausgemachter Remouladensauce
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln und Salatbouquet (c,j,i) 18,50 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Kräuterbutter
serviert mit Speck- Zwiebel Bratkartoffeln
und feinen grünen Speckböhnchen (a,g,i) 25,50 €

Betriebsurlaub vom 27. Dezember 2023
bis einschließlich Donnerstag, den 11. Januar 2024

Vom Schwein

Grünkohl mit Mettwurst und Senf (3,7,8,a,j,i) 12,50 €

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce
und Speck- Zwiebelbratkartoffeln sowie Salatbouquet (2,4,a,c,e,i,j) 11,90 €

Currywurst „Haus Kleinlosen Spezial“
Hausgemachte Currysauce mit bunten Zwiebeln und Mayonnaise,
serviert mit Pommes frites (7,8,a,f,g) 10,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (a,c,e,i) 14,50 €

Paniertes Schnitzel „Ungarische Art“ (2,11,a,c,e,i) 16,00 €

Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce (a,c,e,i) 16,00 €

Cordon bleu (2,a,c,e,i,g) 16,00 €

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

Gemischter Beilagensalat (c,d,i,j) 4,50 €

Dessert

Weißes Printenmousse au chocolate an Amaretto- Pflaume (1,a,e,g) 8,50 €

Veganer Birnen- Schokokuchen auf Kokos- Karamellsauce (a,e,h) 8,50 €

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce (a,c,e,g) 7,50 €

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

Flaschenweine (Jahrgänge unter Vorbehalt)

Weißwein

2022 er	Grauer Burgunder, trocken	0,75 l
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2022 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	30,50 €
2021 er	Riesling Schiefersteil, trocken,	
Rhein Hessen	Markus Molitor,	30,50 €
2022 er	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	25,50 €

Sechs Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2022 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	26,50 €
2022 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2020 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2012 er	Johann Hugo, Riesling Spätlese, trocken	49,50 €
2018 er	Spätburgunder Rosé, trocken	23,50 €
2018 er	Antonia, Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	65,00 €

Rosé

2021 er	Portugieser Rosé	
Pfalz	Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 28,50 €
2022 er	Bardolino - Rosé	
Venetien	Chiaretto, Serenissima	23,50 €

Rotweine

2015 er	Kreuznacher Spätburgunder, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	26,50 €
2020 er	Château Bas	
Provence	Coteaux d'Aix, trocken	29,50 €
2022 er	Tenuta Boncore, trocken	
Apulien	Primitivo del Salento I.G.T.	24,50 €
2019 er	Giomé	
Lombardei	Cà Maiol, I.G.P.	26,50 €

„Zu VÍno sag ích nie no!!!“

Dessert- & SchaumweÍne

WeÍBweÍne

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 €
2015er	Piesporter Goldtröpfchen		
Mosel	Riesling Auslese		
	Weingut Ulrich Langguth	0,75 l	36,00 €
2009 er	Bruttinger Pfarrgarten		
Mosel	Riesling, Spätlese, trocken		
	Weingut Klein- Götz	0,75 l	33,00 €

SchaumweÍne

		0,1 l	0,75 l
Sekt „Haus Kleinlosen“ trocken	4,00 €		24,50 €
Prosecco	4,00 €		24,50 €
Moncontour - Crémant de Loire, brut			
Methode traditionelle			28,50 €
Champagner aus dem Haus „Gosset“		0,375 l	0,75 l
Excellence, extra brut			65,00 €
Grande Réserve, brut	38,00 €		90,00 €
Grande Rosé, brut	42,00 €		95,00 €

Biere vom Fass



Aus der ältesten
Altbrauerei
der Welt



0,25 l	2,80 €
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	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	2,80 €
VIO Rhabarberschorle	0,3 l	4,00 €
VIO Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	4,00 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	2,80 €
Brohler classic oder Gerolsteiner still	0,25 l	2,80 €
Brohler medium oder Gerolsteiner still	0,75 l	6,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,20 €

Offene Weine

Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken		
Franken, Weingut Brennfleck	0,2 l	6,80 €
Grauer Burgunder, Freihr. v. Gleichenstein, Baden, trocken	0,2 l	6,50 €
Gutsriesling, feinherb, Weingut Claes, Mosel	0,2 l	6,50 €
Lugana, Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo- Italia	0,2 l	7,80 €
Grauer Burgunder, Dr. Zenzen, entalkoholisiert	0,2 l	5,50 €
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 €
Giomé, Caà Maiol, Lombardei I.G.P. trocken	0,2 l	7,50 €
Château Bas, Coteaux d'Aix ein Provence Rouge, trocken	0,2 l	7,80 €

Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00 €
Hugo & Aperol Sprizz, Limocello Sprizz	0,2 l	7,50 €

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, Mirabellengeist, Waldhimbeergeist

40 % 2 cl 3,30 €

Haselnuss Spirituose, Alte Pflaume, Brombeer

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 %	2,00 €
Fürst Bismarck	38 %	2,80 €
Uerdinger	38 %	2,80 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Wodka Smirnoff	37,5 %	2,80 €
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 %	2,80 €
Ramazotti	30 %	3,00 €
Averna	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerring Fläschchen	35 %	2,80 €
Underberg Fläschchen	44 %	3,00 €
Killepitsch	42 %	3,00 €

Weinbrand, Brandy

Mariacron	36%	3,00 €
Stock gespritzt mit Cola	38 %	3,00 €

Liköre

Baileys	17 %	3,50 €
Nonino Amaro (mit Alpenkräutern)	35 %	4,50 €
Bessen Genever	20 %	2,00 €
Amaretto	21 %	3,00 €
Verpoorten Eierlikör	20 %	2,80 €
Eierlikör mit Kirschwasser vom Weingut Alde Gott	18 %	3,00 €
Sambuca	40 %	2,80 €
Ouzo 12	38 %	2,80 €
Dark Mark Lakritzlikör	16 %	2,80 €

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 (Smirnoff, Ballantines, Jim Beam, Barcardi, Havanna Club, Gordon's)	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 €
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limette)	8,50 €
London Mule (Tanqueray Gin, Ginger Beer, Limette)	8,50 €

Kinderkarte

Räuber Hotzen Plotz

Ein Teller, um bei Mama und Papa zu Klauen

0,00€



*Kinderschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes und Mayonnaise*

7,50 €

Kleines Kalbsschnitzel mit Pommes und Mayo

12,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup

6,50 €

Nudeln „Bolognese“

6,50 €

Fischstäbchen

mit Pommes frites und Ketchup

6,50 €

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