



# 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

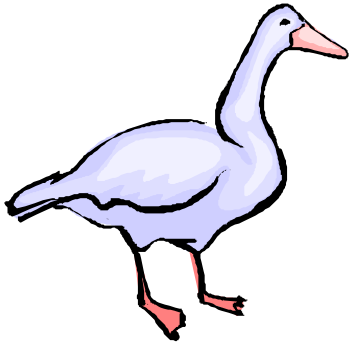


Alle Speisen auch zum Mitnehmen

# Gans ehrlich, ganz lecker!!!

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

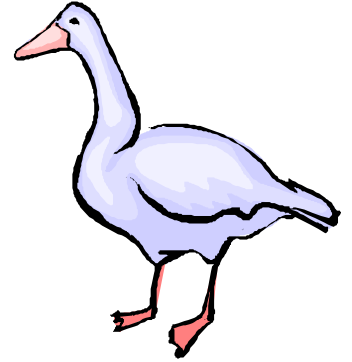
8,50 €



## Gänsebraten von Brust und Keule

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

35,00 €



### Zusätzlich:

Portion Maronen (8,1) 3,50 €

Portion Apfelrotkohl 3,90 €

Portion Rosenkohl mit Speck 3,90 €

Kloß extra (a,c,g) 2,30 €

Bratapfel extra 2,80 €

Gänseschmalz mit 3 Scheiben geröstetem Baguette (a,8)

5,50 €

## Zum Mitnehmen

Hausgemachter Gänseschmalz (a,8) ca. 160g 4,50 €

# Unsere Weinempfehlung



Pas Si Vite, Grande Reserve 0,2 l 0,75 l

Caves Languedoc Roussillon, Loire 7,50 € 28,50 €

Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvedre

Charakterisierung: Tiefroter Farbe. Am Gaumen entwickelt er sich intensiv mit einer kraftvollen tanninhalten Struktur. Dieser präzise und komplexe Wein ist wunderschön frisch und hat einen schönen aromatischen Abgang.



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.



Henri Bourgeois

Petit Bourgeois Cabernet Franc

Vin de Pays du Val de Loire 7,80 € 29,50 €

Kräftiges Rot, im Bouquet Aromen von Erdbeeren und Himbeeren mit delikaten Spuren von Gewürzen. Dieser Rotwein entwickelt am Gaumen harmonische Noten reifer roter Früchte, die typisch für das Loire-Tal sind. Die wundervolle Frische macht diesen Wein delikater und einfach zu trinken



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.



Amarone della Valpolicella, Torre d'Orti 79,50 €

Magnum 1,5 l 185,00 €

Die Nase des Torr d'Orti verrät den Amarone sofort (Zwetschgen, Schwarzkirsche, Cassis, Schlehe - alles zum großen Teil gedörrt), aber eine recht kräftige vegetabile Note erstaunt bei Cavalchinas Amaroneinterpretation dann doch. Diese Note sorgt beim ersten Schluck - neben der satten, charmanten Frucht und den schokoladigen Untermoten - für Ernsthaftigkeit und Frische. Der als schwerster Rotwein des Veneto bekannte Amarone ist hier lang nicht so opulent und wuchtig wie viele andere Weine dieser Machart, liefert aber dennoch alles, was den Klassiker aus dieser Region gemeinhin ausmacht.

## Vorspeisen für den kleinen & großen Hunger


Garnelen „Pil Pil“ (geschält) 6 Stück 11,00 €  
mit Baguette (Knoblauch, Peperoni und Olivenöl) 12 Stück 17,30 €

Kleine Frühlingsrollen 9 Stück 9,50 €  
mit 2 verschiedenen Dips (a,e,f,i,k,e)  14 Stück 15,00 €

Feldsalat mit gebratenen Mettwurstscheiben  
und Croutons auf Kartoffel Speck Dressing (3,7,8,a,i,j) 12,50 €

Lachstatar mit Gurkenfond und Wasabi- Creme (1,4,e,n) 13,50 €

### Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl aus der Steiermark (i,g,8)  8,50 €


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  13,90 €

zusätzlich serviert mit:


gebratener Hähnchenbrust in sweet- Chilisauce (a,e,f,i,k,e) 19,50 €

### Vegetarisch

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet

mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter (a,c,i,j,e)  11,80 €

Paniertes Sellerieschnitzel

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

## Geflügel

Maispouardenbrust auf Wirsinggemüse in Rahm,  
serviert mit gebratenen Schupfnudeln (8,a,g,i) 23,50 €

## Fisch

Salmfilet auf Wurzelgemüse  
mit kleinen gebratenen Kartoffeln in der Schale  
an Meerrettichschaum (b,d,i,g) 25,50 €

## Wild

Hirschsauerbraten in Preiselbeer- Jus  
mit hausgemachtem Kartoffelkloß und Apfel- Rotkohl (a,c,i,g) 24,50 €

## Von der Kalbshüfte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,  
Speck- Zwiebelbratkartoffeln und buntem Gemüse (a,c,d,e,i) 23,90 €

## Vom argentinischen Rinderrücken

Roastbeefsteller mit hausgemachter Remouladensauce  
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln und Salatbouquet (c,j,i) 20,70 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Kräuterbutter  
serviert mit Speck- Zwiebel Bratkartoffeln  
und feinen grünen Speckböhnchen (a,g,i) 28,30 €

Betriebsurlaub vom 27. Dezember 2024  
bis einschließlich Dienstag, den 14. Januar 2025  
Ab 15. Januar 2025 wieder jeden Mittwoch Reibekuchen

## Vom Schwein

Grünkohl mit Mettwurst und Senf (3,7,8,a,j,i) 13,90 €

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce  
und Speck- Zwiebelbratkartoffeln sowie Salatbouquet (2,4,a,c,e,i,j) 13,30 €

Currywurst „Haus Kleinlosen Spezial“  
Hausgemachte Currysauce mit bunten Zwiebeln und Mayonnaise,  
serviert mit Pommes frites (7,8,a,f,g) 11,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (a,c,e,i) 16,20 €

Paniertes Schnitzel „Ungarische Art“ (2,11,a,c,e,i) 17,80 €

Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce (a,c,e,i) 17,80 €

Cordon bleu (2,a,c,e,i,g) 17,80 €

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

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

## Dessert

Weißes Printenmousse au chocolate an Amaretto- Pflaume (1,a,e,g) 9,50 €

Veganer Schokokuchen auf Kokos- Vanillesauce (a,e,h) 9,50 €

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



**Alt**

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	0,3 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 €

## Offene Weine

Anna Lena, Silvaner Kabinett, Brennfleck, Franken, trocken	0,2 l	6,80 €
Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, trocken	0,2 l	6,50 €
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 <b>alkoholfrei</b> , 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 €
Petit Bourgeois, Cabernet Franc, Loire	0,2 l	7,80 €
Pas Si Vite, Grande Reserve, Caves Languedoc Roussillon, Loire	0,2 l	7,50 €
Merlot, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €

## Spritzig frisch

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

## Flaschenweine

### Weißwein

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

2023 er	Grauer Burgunder, trocken	0,75 l
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2023 er	„RR“ Rivaner & Riesling, Alde Gott, Baden	24,50 €
2022 er	Scheinheilig, Cuvée weiß <b>alkoholfrei</b> , Alde Gott, Baden	20,50 €
2023 er	Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, trocken, Pfalz	25,50 €
2022 er	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	25,50 €
2023 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo-Italia	32,50 €

### **Sieben Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken**

2023 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	26,50 €
2023 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2020 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2023 er	Weisser Burgunder, trocken	28,50 €
2012 er	Johann Hugo, Riesling Spätlese, trocken	49,50 €
2023 er	Spätburgunder Rosé, trocken	25,50 €
2021 er	Antonia, Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	65,00 €

### 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

2022 er	Scheinheilig Rot, <b>alkoholfrei</b> , Alde Gott, Baden	20,50 €
2018 er	Bechtolsheimer Petersberg, Weingut Bretz, Rheinhessen	
	Cabernet Sauvignon & Merlot im Barrique gereift, trocken	29,50 €
2021 er	Pas si 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 €
2020er	Amarone della Valpolicella, Torre d'Orti	79,50 €
	Magnum 1,5 l	185,00 €



# „Zu VÍno sag ích nie no!!!“

## Dessert- & Schaumweine

### Weißweine

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 €

### Schaumweine

		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
Grande Réserve, brut	38,00 €		90,00 €
Grande Rosé, brut	42,00 €		95,00 €

# Spezialitäten aus der Destillerie & Likörmanufaktur Deheck

## Krabeldiwandnuff

Der feurige Kräuterschnaps- Hier ist der Namen Programm.

Definitiv nur etwas für Profis

50 % 2 cl 4,00 €

Obstler, Williams Birne,  
Mirabellengeist, 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 %	2,00 €
Fürst Bismarck	38 %	2,80 €
Uerdinger	38 %	2,80 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,80 €
Wodka Moskovskaya	40 %	3,00 €
Absolut Vodka	40 %	3,00 €
Grappa di Chardonnay	40 %	3,00 €

Magenbitter

Jägermeister Fläschchen	35 %	2,80 €
Ramazotti	30 %	3,00 €
Averna	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerling Fläschchen	35 %	2,80 €
Underberg Fläschchen	44 %	3,00 €
Killepitsch	42 %	3,00 €

Weinbrand, Brandy

Mariacron	36%	3,00 €
Stock gespritzt mit Cola	38 %	3,50 €

Liköre

Baileys	17 %	3,50 €
Nonino Amaro (mit Alpenkräutern)	35 %	4,50 €
Bessen Genever	20 %	2,00 €
Amaretto	21 %	3,00 €
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 €
Berliner Luft	18 %	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 (Gorbatschow, Ballantines, Jim Beam, Barcardi, Havanna Club, Captain Morgen, 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  
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