



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

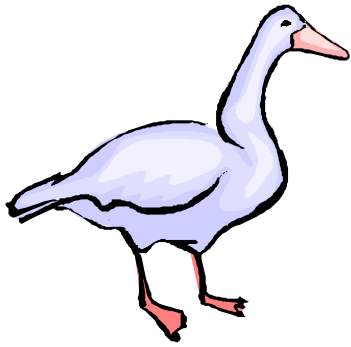


Alle Speisen auch zum Mitnehmen

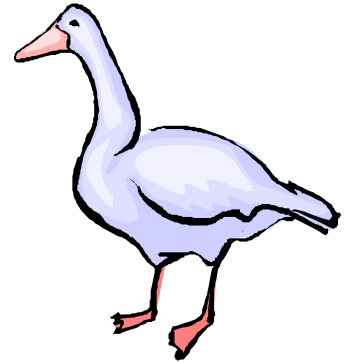
Gans ehrlich, ganz lecker!!!

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

9,50 €



Gänsebraten
von Brust und Keule
mit Kartoffelkloß, Apfelrotkohl,
Rosenkohl und Bratapfel(a,e,g,i)
37,50 €



zusätzlich:

Portion Maronen (8,i) 3,50 €

Portion Apfelrotkohl 4,00 €

Portion Rosenkohl mit Speck 4,00 €

Kloß extra (a,c,g) 2,50 €

Bratapfel extra 3,00 €

Eine Kugel Gänseschmalz mit 3 Scheiben Baguette (a,8) 5,50 €

Unser Weinempfehlung zur Gans



Ausblick Spätburgunder Alte Reben

Spätlese trocken Baden

8,30 €

29,50 €

Edle rubinrote Farbe, feine Aromen heimischer Waldbeeren, Anklänge zarterherber Schokolade, kräftig, ausgewogen, gehaltvoll, kräftige Tannine, extraktreich und unendlich langer Abgang. Traditionelle Maischegärung mit einer langen Verweildauer auf der Maische. Gekonnter Ausbau und Spiel mit dem Holz als Strukturelement.

Zum Mitnehmen

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

„Ein guter Rotwein braucht keinen Anlass.

Nur ein Glas.“

0,2 l

0,75 l



Primitivo del Salento Tenuta Boncore, trocken

Apulien, I.G.T.

6,50 €

25,50 €

100% Primitivotrauben garantieren ein üppiges und sanftes Weinvergnügen.

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



Ausblick Spätburgunder Alte Reben

Spätlese trocken Baden

8,30 €

29,50 €

Edle rubinrote Farbe, feine Aromen heimischer Waldbeeren, Anklänge
zartherber Schokolade, kräftig, ausgewogen, gehaltvoll, kräftige Tannine,
extraktreich und unendlich langer Abgang. Traditionelle Maischegärung
mit einer langen Verweildauer auf der Maische. Gekonnter Ausbau und
Spiel mit dem Holz als Strukturelement.



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 Untertönen - 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	11,50 €
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 €



Feldsalat mit gebratener Gänseleber		
mit Apfelspalten, Croutons und Vinaigrette (3,7,8,a,i,j)		16,50 €

Ziegenkäse Creme Brûlée		
mit eingelegter Birne, Rote Beete und Salatbouquet (d,g,i,j)		13,50 €

Suppen

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

Gänserahmsüppchen mit Croutons (8,a,g,i)		9,50 €
--	--	--------

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen,		
Markbällchen und Eierstich (8,c,e,f,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 €

Fisch

Gebratenes Lachsfilet		
mit Wurzelgemüse und kleinen Kartoffeln (a,c,d,i)		27,50 €

Vegetarisch

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet
mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter (a,c,i,j,e)  12,70 €

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

Wild

Hirschsauerbraten in Preiselbeer- Jus
mit hausgemachtem Kartoffelkloß und Apfel- Rotkohl (a,c,i,g) 25,50 €

Von der Kalbshälfte

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

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- Zwiebel Bratkartoffeln
und feinen grünen Speckböhnchen (a,g,i) 29,50 €

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

Mittwoch, 23. Dezember 2026 ab 17 Uhr geöffnet
Betriebsurlaub vom 24. Dezember 2026
bis einschließlich Donnerstag, den 7. Januar 2027
Ab 13. Januar 2027 wieder jeden Mittwoch Reibekuchen

Vom Schwein

Grünkohl mit Mettwurst und Senf (3,7,8,a,j,i) 15,50 €

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) 12,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (a,c,e,i) 17,00 €

Paniertes Schnitzel „Ungarische Art“ (2,11,a,c,e,i) 18,50 €

Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce (a,c,e,i) 18,50 €

Cordon bleu (2,a,c,e,i,g) 18,50 €

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

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

Dessert

Spekulatius Panna Cotta mit gebrannten Mandeln (c,e,g) 9,50 €

Lebkuchenmousse mit Zimtpflaumen (11,c,g) 10,50 €

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



Aus der ältesten
Altbierbrauerei
der Welt



0,25 l	3,00 €
0,5 l	5,50 €



0,25 l	3,40 €
0,5 l	6,00 €

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	8,50 €

Offene Weine

„Schick und Schön“ Riesling, T. Pfaffmann, Pfalz, trocken	0,2 l	7,50 €
Weisser Burgunder, Tina Pfaffmann, Pfalz, trocken	0,2 l	7,00 €
Grauer Burgunder, Weingut Freiherr von 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 €
Merlot, Les Rivages, Maître Oliver, trocken	0,2 l	6,00 €
„Ausblick“ Spätburgunder Alte Reben, Spätlese, Baden, trocken	0,2 l	8,30 €

Schaumweine

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

Flaschenweine

Weißwein

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

0,75 l

2025 er	Grauer Burgunder, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	24,50 €
2024 er	Scheinheilig, Cuvée Weiß alkoholfrei , Alde Gott, Baden	20,50 €
2024/25 er	Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, trocken, Pfalz	25,50 €
2025 er	Schick und Schön“ Weingut Tina Pfaffmann, trocken, Pfalz	27,50 €
2025 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	32,50 €

Weine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2025 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	27,50 €
2022 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €

Rosé

2025 er	„Fleur de Rosé“, trocken, Weingut Bretz, Rheinhessen	19,50 €
2024 er	„Pink“ St. Laurent, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz, feinherb	26,50 €

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 €
2025 er	Primitivo del Salento, Tenuta Boncore, Apulien, trocken	25,50 €
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 & Likörfabrik Deheck

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 €

Sasse Feinbrennerei

Lagerkorn im Cognac- Barriques gereift 32 % 4,50 €

Alte Marille 35 % 4,50 €

Alte Haselnuss 30 % 4,50 €

Alte Williams Birne 35 % 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 €

Magenbitter

Jägermeister Fläschchen	35 %	3,00 €
Ramazzotti	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 €
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