



Alle Speisen auch zum Mitnehmen

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	19,50 €
Reibekuchen „Triologie“ (3,a,c,d) mit Rauchlachs, Rübenkraut und Apfelmus	19,50 €
Jeder weitere extra Reibekuchen (3,a,c)	3,00 €
3 Reibekuchen zum Mitnehmen (3,a,c)	9,00 €


Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag
17:00 - 23:00 (Küche bis 21:30 Uhr)

Sonntag
12:00 - 15:00
17:00 - 21:00

Für Veranstaltungen ab 30 Personen
öffnen wir auch gerne außerhalb unserer Öffnungszeiten




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 €
Rucola Salat mit gebackener Birne, Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse (e,f,i,j,k)		19,50 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Basilikum- Pesto und Parmesan (c,d,j)		15,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen, Gemüse und Eierstich (a,c,g,8)		8,50 €
Kürbiskernsuppe mit Kürbiskernöl aus der Steiermark (i,g,8)		8,50 €

Vegetarisch

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter (a,c,i,j,e)		11,80 €
Paniertes Sellerieschnitzel mit Marktgemüse und Kroketten (a,i)		16,50 €
Gemüsecurry mit Spinat, Kürbis, Kokosmilch und Basmatireis (e,f,g,i,j,k)		20,50 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln (d,i)		24,50 €
Seelachs im Knuspermantel an Senfsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree		23,50 €

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 €

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- Zwiebelbratkartoffeln

und feinen grünen Speckböhnchen (a,g,i)

28,40 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Pfeffersauce

serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln

und feinen grünen Speckböhnchen (i,a,g,i)

28,40 €

Von der Kalbshüfte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,

Speck- Zwiebelbratkartoffeln und buntem Gemüse (a,c,d,e,i)

23,90 €

Vom Schwein

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) 11,70 €

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 €

Schaschlik Gulasch vom Schweinenacken (a,e,f) 13,90 €

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

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

Die nächsten Termine
für unser beliebtes Krimidinner sind:
Freitag, 1. November 2024 (Feiertag)
Sonntag, 26. Januar 2025

Dessert

Quarkmousse mit Zwetschgenkompott (a,c,g,f)	9,50 €
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagrahm (1,2,a,c,e)	9,50 €
Geeistes Stracciatella- Mousse auf Pfirsisch- Mangokompott (a,c,e)	10,50 €
Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen, Apfelkompott und Vanilleeis (a,c,g,e,f)	10,80 €
Vanilleeis mit Schlagrahm und Schokoladensauce (c,e,g)	9,20 €

Mal wieder Lust, eine ruhige Kugel zu schieben?
Wir haben verschiedene Termine
im 4- Wochen- Rhythmus frei.

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	0,3 l	4,20 €
VIO 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 €
„RR“ Rivaner & Riesling, Alde Gott, Baden	0,2 l	6,50 €
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 €
Scheinheilig, Cuvée weiß oder Rot alkoholfrei, Baden	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 €

Spritzig frisch

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

Weihnachten mit Kleinlosen

Genießen Sie unser **3-Gänge-Festtagsmenü** in unseren Räumlichkeiten oder bestellen Sie Ihr ganz persönliches **Weihnachtessen für Zuhause** – frisch, lecker, vorgegart, vakuumiert und ganz einfach nach Anleitung zuzubereiten! **Wir sind gerne für Sie da, welche Variante Sie auch für sich wählen!**

Wir wünschen ein frohes Fest!

1. Weihnachtsfeiertag
Festtagsmenü von
12.00 bis 14.00 Uhr

2. Weihnachtsfeiertag
Festtagsmenü von
12.00 bis 14.00 Uhr
und 18.00 bis 20.00 Uhr

Reservierungen erforderlich!

GROSSES KINDERBUFFET (mittags)
mit anssl. Betreuung auf der Kegelbahn
16,50 Euro inkl. Getränke
Reservierung erforderlich, bis 14 Jahre



Haus Kleinlosen
Essen & Trinken in Krefeld Verberg

Haus Kleinlosen
Essen & Trinken in Krefeld Verberg

Geschenkgutschein



**Verschenken sie
doch einfach mal
etwas leckeres**



Flaschenweine

Weißwein

(Jahrgänge unter Vorbehalt)

2022 er	Grauer Burgunder, trocken	0,75 l
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2023 er	„RR“ Rivaner & Riesling, Alde Gott, Baden	24,50 €
2023 er	„Fleurant“ Cuvée aus Sauvignon blanc, Riesling & Weissburgunder	
Rhein Hessen	Weingut Bretz, trocken „Unser Sommerwein“	19,50 €
2022 er	Scheinheilig, Cuvée weiß alkoholfrei, Alde Gott, Baden	19,50 €
2023 er	Weisser Burgunder, Weingut Tina Pfaffmann, trocken, Pfalz	24,50 €
2022 er	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	25,50 €
2023 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	30,50 €

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	23,50 €

Rotweine

2022 er	Scheinheilig Rot, alkoholfrei, Alde Gott, Baden	19,50 €
2020 er	Château Bas, Coteaux d'Aix, Provence, trocken	28,00 €
2023 er	Primitivo del Salento, Tenuta Boncore, Apulien, trocken	24,50 €
2019 er	Giomé, Cà Maiol, I.G.P., Lombardei	25,50 €
2020er	Amarone della Valpolicella, Torre d'Orti	79,50 €
	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**

Sexy Hexi 25 % 2 cl 3,30 €

Der Sauerkirschlikör mit feiner Mandelnote – auch bekannt als Persiko
Genau das Richtige für Süßschnuten und Fruchtliebhaber

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 €
Ramazzotti	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