



*Haus Kleinlosen*  
Essen & Trinken in Krefeld Verberg

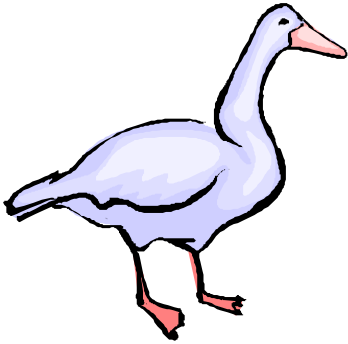
Alle Speisen auch zum Mitnehmen



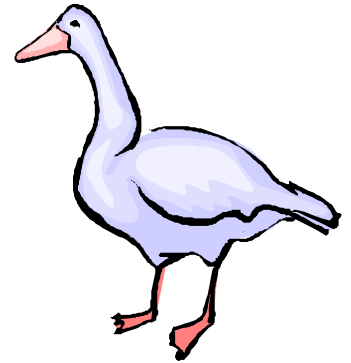
Wer jeden Abend sagen kann: "Ich habe gelebt.",  
dem bringt jeder Morgen einen neuen Gewinn.

*Seneca (um Christi Geburt)*

# Gans ehrlich, ganz lecker!!!



Gänsebraten  
von Brust und Keule  
mit Kartoffelkloß, Apfelrotkohl,  
Rosenkohl und Bratapfel



31,50 €

## Zusätzlich:

Portion Maronen 2,50 €

Portion Apfelrotkohl 3,00 €

Portion Rosenkohl mit Speck 3,00 €

Kloß extra 1,50 €

Bratapfel extra 2,00 €

Schälchen Gänseschmalz  
mit Baguette 3,50 €

## Glas Gänseschmalz

zum Mitnehmen

ca. 180g 4,90 €

# Unsere Weinempfehlung zur Gans

0,2l                      0,75l

Giomè

Cà Maiol, trocken

Lombardei, I.G.P.

7,00 €            25,50 €



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 €            22,50 €



100% Primitivotrauben garantieren ein üppiges und sanftes

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

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 8,50 €  
mit Baguette (Knoblauch, Peperoni und Olivenöl) 12 Stück 15,50 €

Kleine Frühlingsrollen 9 Stück 6,00 €  
mit 2 verschiedenen Dips 14 Stück 9,00 €



Rote Beete -Carpaccio  
mit gratiniertem Ziegenkäse und Feldsalat in Balsam Vinaigrette 12,50 €

Feldsalat mit gebratener Hausmacher Mettwurst  
auf lauwarmen Kartoffel- Speckdressing 11,50 €

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen und Eierstich 6,50 €

Pikante Kürbis Cremesuppe mit Knoblauch- Chili Crousties 6,50 €

### Salate

Bunter Salatteller

bestehend aus verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

serviert mit Hausdressing und Baguette

auf Wunsch auch mit Essig und Öl



10,50 €

zusätzlich serviert mit:

gebratener Tandoori- Hähnchenbrust 14,50 €

3 gebratene Riesengarnelen in Knoblauch 19,50 €

### Fisch

Gebratener Zander „Provencale“

auf Süßkartoffelpüree mit Mandelbrokkoli und Weißweinschaum 21,50 €

## Wild

Hirsch- Edelgulasch mit Apfelrotkohl,  
Kartoffelklößen und mit Preiselbeeren gefüllter Weißweibirne 24,50 €

## Von der Kalbshüfte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,  
Speck- Zwiebelbratkartoffeln Erbsen und Vichy Karotten 19,50 €

## Vom argentinischen Rinderrücken

Roastbeefsteller mit Remouladensauce  
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln 17,50 €

## Argentinisches Rumpsteak

serviert mit Kartoffelgratin und feinen grünen Speckböhnchen  
wahlweise dazu Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

ca. 200 g 24,50 €


ca. 300 g 31,50 €


## Vom Jungschwein

Medaillons vom Schweinefilet auf Steinpilzrahm  
mit Süßkartoffelpürré und Mandelbrokkoli 21,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“	13,50 €
Paniertes Schnitzel „Ungarische Art“	15,00 €
Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce	15,00 €
Schaschlik Gulasch	10,00 €
Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise Pommes frites, Kroketten oder Speck- Zwiebel- Bratkartoffeln	
Gemischter Beilagensalat	3,00 €

## Immer wieder lecker

Gemüselasagne mit Knoblauch- Chili Crousties  12,50 €

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet  
mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter  9,50 €

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce  
und Speck- Zwiebelbratkartoffeln am Salatbouquet 9,90 €


Grünkohl mit Mettwurst und Senf 11,50 €

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Mandeln,  
Apfelrotkohl, Kartoffelkloß und Apfelkompott 21,50 €

## Dessert

Panna Cotta mit Zimt- Pflaumen und Schokocrumble 7,50 €

Geeiste Mousse von weißer Schokolade  
mit Tobleronesplittern und fruchtigem Mangokompott 8,50 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce  6,50 €

Betriebsurlaub vom 27. Dezember 2021  
bis einschließlich Donnerstag, den 13. Januar 2022

Sehr geehrte Gäste,  
ein Teil unserer Speisen enthält Zutaten, die bei manchen Menschen allergische Reaktionen auslösen können.  
Sollten Sie Fragen diesbezüglich haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, wir helfen Ihnen  
gerne weiter.

Wir weisen darauf hin, dass in einem Handwerksbetrieb trotz größter Sorgfalt die Möglichkeit einer  
Übertragung von allergenen Stoffen in Spuren nicht ausgeschlossen werden kann.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung  
Biere vom Fass

	Aus der ältesten Altbierbrauerei der Welt		0,25 l	2,40 €
			0,5 l	4,40 €

### Flaschenbiere

Bitburger 0,0%, Radler alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,00 €
Benediktiner Hefeweizen hell oder alkoholfrei	0,5 l	4,00 €

### Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	2,40 €
VIO Rhabarberschorle	0,3 l	3,50 €
VIO Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	3,50 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	2,40 €
Apollinaris classic oder still	0,25 l	2,40 €
Apollinaris medium oder still	0,75 l	6,00 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	3,00 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,00 €

### Offene Weine

Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken		
Franken, Weingut Brennfleck	0,2 l	6,50 €
Grauer Burgunder, trocken		
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,2 l	5,50 €
Gutsriesling, feinherb, Weingut Claes, Mosel	0,2 l	5,50 €
Lugana, Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo- Italia	0,2 l	7,50 €
Riesling Kies, trocken, Johanninger KG, Rheinhessen	0,2 l	6,50 €
Chardonnay, Soir de Mistral, trocken	0,2 l	5,00 €
Portugieser Rosé, Weingut S. Eberley, Pfalz	0,2 l	5,50 €
Primitivo del Salento Tenuta Boncore I.G.T., Apulien	0,2 l	6,50 €
Merlot, Soir de Mistral, trocken	0,2 l	5,00 €
Giomé, Caà Maiol, Lombardei I.G.P. trocken	0,2 l	7,00 €

### Spritzig frisch

Lillet Wild Berry	0,2 l	7,00 €
Hugo & Aperol Sprizz	0,2 l	6,50 €

### Flaschenweine (Jahrgänge unter Vorbehalt)

## Weißwein

2018 er Baden	Weisser Burgunder, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	22,50 €
2020 er Baden	Grauer Burgunder, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	22,50 €
2020 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzologo- Italia	28,50 €
2018 er	Riesling Kies, trocken, Rheinhessen, Weingut Johanniger	24,50 €
2019 er Nahe	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken Weingut Johanniger KG	23,50 €

## Sechs Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2019/20 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	24,50 €
2018 er	Cuvée weiß, trocken	23,50 €
2018 er	Cuvée rot, trocken	23,50 €
2012 er	Johann Hugo, Riesling Spätlese, trocken	49,50 €
2018 er	Spätburgunder Rosé, trocken	23,50 €
2014 er	Antonia, Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	65,00 €

## Rosé

2019 er Pfalz	Portugieser Rosé Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 26,50 €
2019 er Venetien	Bardolino - Rosé Chiaretto, Serenissima	21,50 €

## Rotweine

2015 er Nahe	Kreuznacher Spätburgunder Weingut Johanniger KG	26,50 €
2019 er Apulien	Tenuta Boncore Primitivo del Salento I.G.T.	22,50 €
2019 er Lombardei	Giomé Cà Maiol, I.G.P.	25,50 €



# „Zu VÍno sag ich nie no!!!“

## Dessert- & SchaumweÍne

### WeÍßweÍne

2015 er Franken	Silvaner Beerenauslese Edelsüß Weingut Brennfleck	0,5 l	42,00 €
1997er Mosel	Enkircher Ellgrub Riesling Auslese Weingut Ulrich Langguth	0,5 l	38,50 €
2015er Mosel	Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese Weingut Ulrich Langguth	0,75 l	36,00 €
2009 er Mosel	Bruttinger Pfarrgarten Riesling, Spätlese, trocken Weingut Klein- Götz	0,75 l	33,00 €

### SchaumweÍne

		0,1 l	0,75 l
	Sekt "Haus Kleinlosen" trocken	4,00 €	23,50 €
	Prosecco	4,00 €	23,50 €
	Champagner aus dem Haus „Gosset“ Excellence, extra brut	0,375 l	0,75 l 65,00 €
	Grande Réserve, brut	38,00 €	90,00 €
	Grande Rosé, brut	42,00 €	95,00 €

2 cl

## Spirituosen

Korn	32 %	2,00 €
Fürst Bismarck	38 %	2,40 €
Uerdinger	38 %	2,40 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,40 €
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 %	2,40 €
Ramazotti	30 %	3,00 €
Averna	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerling Fläschchen	35 %	2,40 €
Underberg Fläschchen	44 %	2,50 €
Killepitsch	42 %	2,50 €

## Weinbrand, Brandy

Mariacron	36 %	2,50 €
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 %	2,50 €
Eierlikör mit Kirschwasser vom Weingut Alde Gott	18 %	3,00 €
Sambuca	40 %	2,40 €
Ouzo 12	38 %	2,40 €

## 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, Gordon's)	6,00 €
4 cl Spirituose (Tanqueray Gin, Absolut Vodka, Moskovskaya Wodka, Jack Daniel's)	8,50 €
Flying Hirsch (2 cl Jägermeister mit einem Schuss Energy)	3,00 €
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limette)	8,50 €
London Mule (Tanqueray Gin, Ginger Beer, Limette)	8,50 €

## Spezialitäten aus der

# Destillerie & Likörmanufaktur Deheck

## Neu im Sortiment!!!

Krabeldiwandnuff 50 % 2 cl 4,00 €

Der feurige Kräuterschnaps- Hier ist der Namen Programm. Definitiv nur etwas für Profis

Feier Deiwel 30 % 2 cl 3,00 €

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

Sexy Hexi 25 % 2 cl 3,00 €

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

## Obstler, Williams Birne, Mirabellengeist, Waldhimbeergeist

40 % 2 cl 3,00 €

## Haselnuss Spirituose, Alte Pflaume

35 % 2 cl 3,00 €

Haselnuss Likör 20 % 2 cl 3,00 €

Trüffel- Sahne- Likör 15 % 2 cl 3,00 €

Herbs Honey – Ein Leckerchen! 50 % 2 cl 3,00 €

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 €

## Termine 2022

Betriebsurlaub vom 27. Dezember 2021

bis einschließlich Donnerstag, den 13. Januar 2022

vom 19. Januar bis 13. April  
wieder jeden Mittwoch - leckere Reibekuchen  
außer Aschermittwoch

Sonntag, 6. Februar  
Krimidinner,  
das spannendste und leckerste Weihnachtsgeschenk!



„Altweiber-Party“  
Donnerstag, den 24. Februar  
„Jecke in Verberg“  
Samstag, 26. Februar  
„Chaotenball“  
Sonntag, 27. Februar

Nur das Beste zum Feste!  
Gründe zum Feiern gibt es zu genüge...  
Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite,  
bitte sprechen Sie uns an.