



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

*Seneca (um Christi Geburt)*

# Termin 2019

## **„stadtklang“ im Haus Kleinlosen**

*LIVE Musik -Abende,  
die ihres gleichen suchen werden und das bei freiem Eintritt.*

*Termine:*

*Freitag, 20. September ab 20 Uhr*

*Freitag, 18. Oktober ab 20 Uhr*

*und als Weihnachts- Special  
am 1. Dezember 2019 ab 18 Uhr*

*Sonntag, 8. September*

*Grünkohl & Pinkel Show*

*Sonntag, 6. Oktober*

*Grünkohl & Pinkel Show*

*Freitag, 1. November*

*Krimidinner, der Vorverkauf läuft!*

*Ab 2. November*

*Wir starten in die Gänsesaison*

*Sonntag, 3. November*

*Grünkohl & Pinkel Show*

*Samstag, 14. Dezember*

*Grünkohl & Pinkel Weihnachts- Show*

*Sonntag, 15. Dezember*

*Grünkohl & Pinkel Weihnachts- Show*

*Haben Sie schon Ihre Weihnachtsfeier gebucht?  
Wir beraten Sie gerne,  
egal ob es ein schöner Abend in kleiner Runde,  
ein sportlicher Kegelabend mit  
vorherigem- oder anschließendem Menü im Restaurant,  
oder die Vereins- oder Firmenweihnachtsfeier ist.*

*Bitte sprechen Sie uns an!*

*Öffnungszeiten Weihnachten:*

*Heiligabend geschlossen*

*1. Weihnachtsfeiertag Mittagstisch*

*Küche von 12 bis 14 Uhr*

*2. Weihnachtsfeiertag Küche*

*12-14 Uhr und 18-21 Uhr*

*(Nur mit Reservierung)*

*Silvester geschlossen*


## Vorspeisen für den kleinen & großen Hunger

		<u>kl. Port</u>	<u>gr. Port</u>
Garnelen „Pil Pil“ (geschält) mit Baguette (Knoblauch, Peperoni und Olivenöl)		8,50 €	14,50 €
9 bzw. 14 kleine Frühlingsrollen mit 2 verschiedenen Dips		6,00 €	9,00 €
Feta Käse im Knuspermantel auf Carpaccio von Rispentomaten mit Basilikum Pesto		9,50 €	

## Suppe


Schaumsüppchen von Kapuzinerkresse mit Rauchlachsstreifen und Korallen-Chips			6,50 €
---	--	--	--------

## Salate

Bunter Salatteller bestehend aus verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten serviert mit Hausdressing und Baguette auf Wunsch auch mit Essig und Öl			8,90 €
wahlweise serviert mit:			
gebratener Asia- Hähnchenbrust			13,90 €
Thunfisch und roten Zwiebeln			13,90 €
gebratenen Garnelen			19,50 €



## Immer wieder lecker

<i>Verberger Kartoffel- Wirsinggemüse (mit Speckwürfeln) serviert mit Senfzwiebeln und zwei kleinen Kalbfleischfrikadellen</i>		14,50 €
<i>Currywurst „Spezial“ mit Pommes frites und Beilagensalat</i>		10,90 €
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Petersilie, Butter, Toast und Salatbouquet</i>		8,90 €
<i>Speckpfannekuchen ☺ mit Beilagensalat</i>		10,90 €
<i>Schweinskopfsülze mit Remouladensauce und Speck- Zwiebelbratkartoffeln sowie Salatbouquet</i>		9,90 €

## Vom argentinischen Rind

<i>Roastbeefsteller mit Remouladensauce serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln</i>		16,50 €
<i>Rinderfilet ca. 200 g wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce Pommes frites und Beilagensalat</i>		29,50 €
<i>Rumpsteak ca. 200 g mit Rahmsauce von grünem Pfeffer, Pommes frites und Beilagensalat</i>		22,50 €
<i>Rumpsteak ca. 200 g mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat</i>		22,50 €
<b><i>Gerne servieren wir Ihnen auch 300 g Cuts</i></b>		
<i>Rumpsteak</i>		29,50 €
<i>Rinderfilet</i>		35,50 €

## Vom Jungschwein

Schaschlik Goulasch ①  
mit Pommes frites und Beilagensalat 11,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ 13,50 €

Paniertes Schnitzel mit Zigeunersauce ① 15,00 €

Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce 15,00 €

Cordon bleu 15,00 €

*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salatteller und  
wahlweise Pommes frites, Kroketten  
oder Speck- Zwiebelbratkartoffeln*

## vom Kalb

Wiener Schnitzel aus der Hüfte mit Preiselbeeren,  
Speck- Zwiebelbratkartoffeln und Beilagensalat 19,50 €

Kalbstafelspitz in Schnittlauchrahmsauce  
Serviert mit Kohlrabi Gemüse und Schupfnudeln 17,50 €

Lass uns Freunde werden!

[www.facebook.com/hauskleinlosen](http://www.facebook.com/hauskleinlosen)



## Dessert

<i>Geeiste mousse au chocolate von der zartbitteren Schokolade auf weißer Mocca Sauce</i>	7,00 €
<i>Sorbet Variation mit frischen Früchten</i>	7,50 €
<i>Original Kaiserschmarren auf Vanillesauce (Apfel, Mandel und Rum- Rosinen)</i>	7,50 €
<i>Kleiner Heidelbeerrpfannekuchen mit Vanilleeis (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)</i>	9,50 €
<i>„Coupe Dänemark“</i>	5,50 €

**Das Team vom  
„Haus Kleinlosen“  
wünscht Ihnen unvergessliche Stunden  
und einen guten Appetit!**

*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.*

*Konservierungsstoffe: ① Kaliumsorbat E202; ② Kalium Disulfit E224*

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung*

## Heißgetränke

<i>Kaffee Créma, Espresso</i>	2,20 €
<i>Cappuccino</i>	2,40 €
<i>Milchkaffee</i>	2,80 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,00 €
<i>Glas Tee (Schwarzer, Grüner, Minze, Früchte, Kamille, Rooibos)</i>	2,20 €

## Biere vom Fass



Aus der ältesten  
Altbierbrauerei  
der Welt



0,25 l	2,20 €
0,5 l	4,20 €

## Flaschenbiere

Bitburger 0,0%, Radler alkoholfrei 0,0%	0,33 l	2,80 €
Benediktiner Hefeweizen hell oder alkoholfrei	0,5 l	4,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	2,20 €
VIO Rhabarberschorle	0,3 l	3,50 €
VIO Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	3,50 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	2,20 €
Apollinaris classic oder still	0,25 l	2,20 €
Apollinaris medium oder still	0,75 l	5,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,80 €

## Offene Weine

Chardonnay, trocken		
Soir de Mistral	0,2 l	5,00 €
Grauer Burgunder, trocken		
Weingut Freiherr von Gleichenstein, Baden	0,2 l	5,50 €
Lugana		
Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo- Italia	0,2 l	7,00 €
Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken		
Franken, Weingut Brennfleck	0,2 l	6,50 €
Gros Manseng – Sauvignon		
Alain Brumont, V.d.P., Gascogne	0,2 l	5,50 €
Bardolino - Rosé		
Chiaretto, Serenissima	0,2 l	5,50 €
Primitivo del Salento I.G.T., Apulien		
Tenuta Boncore	0,2 l	6,00 €
Merlot, trocken		
Soir de Mistral	0,2 l	5,00 €

## **Flaschenweine** (Jahrgänge unter Vorbehalt)

2016 er Gascogne	Gros Manseng – Sauvignon Alain Brumont, V.d.P.	21,50 €
2017 er Baden	Weisser Burgunder, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	22,50 €
2017/18 er Baden	Grauer Burgunder, trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	22,50 €
2018 er	Lugana Bulgarini, D.O.C. Pozzofengo- Italia	28,50 €
2017/18 er Rheinhessen	Riesling Kies, trocken Weingut Johanniger KG	24,50 €
2017/18 er Nahe	Fräulein Scheu Scheurebe, trocken Weingut Johanninger KG	23,50 €
<b>Fünf Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck</b>		
2018 er Franken	Anna Lena Silvaner Kabinett, trocken	24,50 €
2017 er Franken	Cuveé Weiss Kabinett aus Bacchus und Rivaner, trocken	22,50 €
2012 er Franken	Johann Hugo Riesling Spätlese, trocken	49,50 €
2017/18 er	Spätburgunder Rosé, trocken	23,50 €
2014 er	Antonia Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	65,00 €
<b><u>Weißherbst/Rosé</u></b>		
2018 er Pfalz	Dornfelder Weißherbst * BIO Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	24,50 €
2017 er Venetien	Bardolino - Rosé Chiaretto, Serenissima	21,50 €
<b><u>Rotweine</u></b>		
2015 er Sizilien	Cabernet Sauvignon Ferreri, indicatione geografica Protetta	28,50 €
2015 er Pfalz	Andreas Bender Pinot Noir	24,00 €
2016 er Apulien	Tenuta Boncore Primitivo del Salento I.G.T.	21,50 €



## Dessert- & Schaumweine

### Weißweine

2015 er Franken	Silvaner Beerenauslese Edelsüss Weingut Brennfleck	0,5 l	42,00 €
1997er Mosel	Enkircher Ellgrub Riesling Auslese Weingut Ullrich 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 €

### Schaumweine

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

*„Das Leben ist zu kurz  
um schlechten Wein zu trinken“*

## Spezialitäten aus der Destillerie & Likörmanufaktur Deheck

*Obstler, Williams Birne, Waldhimbeergeist*

40 %    2 cl    3,00 €

*Alte Pflaume, Haselnuss Spirituose*

35 %    2 cl    3,00 €

<i>Haselnuss Likör</i>	20 %	2 cl	3,00 €
<i>Trüffel- Sahne- Likör</i>	15 %	2 cl	3,00 €
<i>Herbs Honey – Ein Leckerchen!</i>	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.*

<i>Edelbrand von der Zigeuner -Kirsche</i>	41,5 %	2 cl	4,50 €
<i>Edelbrand von der Mirabelle</i>	43,5 %	2 cl	4,50 €

<b><u>Spirituosen</u></b>		<b><u>2 cl</u></b>
Korn	32 %	2,00 €
Fürst Bismarck	38 %	2,20 €
Verdinger	38 %	2,20 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Gordon´s Gin	38 %	2,50 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,20 €
Wodka Moskovskaya	40 %	3,00 €
Absolut Wodka	40 %	3,00 €
Grappa di Chardonnay	40 %	3,00 €
Grappa Nonino Amaro (mit Alpenkräutern)	35 %	4,50 €
Topinambur Süßkartoffelschnaps	38 %	3,00 €
<b><u>Magenbitter</u></b>		
Jägermeister Fläschchen	35 %	2,20 €
Ramazotti	30 %	3,00 €
Averna	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerling Fläschchen	35 %	2,20 €
Underberg Fläschchen	44 %	2,50 €
Killepitsch	42 %	2,50 €
<b><u>Weinbrand, Brandy</u></b>		
Mariacron	36%	2,50 €
Stock gespritzt mit Cola	38 %	3,00 €
<b><u>Liköre</u></b>		
Baileys	17 %	3,50 €
Bessen Genever	20 %	2,00 €
Dooley´s Fläschchen	17 %	2,20 €
Amaretto	21 %	3,00 €
Verpoorten Eierlikör	20 %	2,50 €
Eierlikör mit Kirschwasser vom Weingut Alde Gott	18 %	3,00 €
Sambuca	40 %	2,20 €
Ouzo 12	38 %	2,20 €
<b><u>Whisky</u></b>		<b><u>4 cl</u></b>
Ballantines	40 %	4,50 €
Jim Beam 4 cl	40 %	4,50 €
Jack Daniel´s	40 %	6,00 €
<b><u>Longdrinks</u></b>		<b>0,25 l</b>
4 cl Spirituose (Gorbatschow, Ballantines, Jim Beam, Barcardi, Havanna Club)		6,00 €
4 cl Spirituose (Tanqueray Gin, Absolut Wodka, Moskovskaya Wodka, Jack Daniel´s)		8,50 €
Pernod Cola	<b>0,1 l</b>	3,50 €
Flying Hirsch (2 cl Jägermeister mit einem Schuss Energy)		3,00 €

# Reibekuchenkarte

*nur mittwochs gültig*  
*(bis Ende Oktober)*

<i>3 Reibekuchen mit Rübenkraut und Schwarzbrot</i>	✓	7,00 €
<i>3 Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot</i>	✓	7,50 €
<i>3 Reibekuchen mit Rauchlachs, Dill- Senfsauce und kleinem Salatbouquet</i>		13,50 €
<i>Reibekuchen „Triologie“ mit Rauchlachs, Rübenkraut und Apfelmus</i>		14,50 €
<i>Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel gebraten auf Tomaten- Basilikumsoße und Gemüse</i>		14,50 €
<i>3 Reibekuchen mit rosa gebratenem Roastbeef &amp; Remouladensoße</i>		17,00 €
<i>Jeder weitere extra Reibekuchen</i>	✓	2,00 €
<i>3 Reibekuchen zum Mitnehmen</i>	✓	6,00 €