



Alle Speisen auch zum Mitnehmen

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

Seneca (um Christi Geburt)

Ein Jahr voller Programm

1903 – 2023

120 Jahre Haus Kleinlosen

16. bis 18. Juni

Im und um das Haus Kleinlosen

Familien- Gastronomie in 4. Generation

3 Tage Programm für „Groß und Klein“

jeden Mittwoch

leckere Reibekuchen

30. April

Tanz in den Mai,

Beste Unterhaltung mit der Welcome-Coverband

Eintritt 15,- €

Online-Tickets unter: kleinlosen.ticket.io

18. Mai

Familientag am Vatertag

Mit Live Musik und Unterhaltung für die ganze Familie

Eintritt frei

auf unserer Festwiese



Unsere Weinempfehlung

BRENNFLECK

weingut
Weinbautradition seit 1591

ANNA-LENA	0,2 l	6,80 €
SILVANER TROCKEN	0,75 l	26,50 €

Ein Bestseller seit über 20 Jahren. Vor über 20 Jahren wurde die Idee geboren, einen Wein zu kreieren, welcher stets durch Frische, Frucht und Harmonie überzeugt.

Diesen Wein widmeten wir unserer Tochter Anna-Lena.

Da wir stets nur das Beste aus diesem Silvaner herauskitzeln wollen, legen wir unsere ganze Leidenschaft und Hingabe hinein.

Mit seinen schmeichelnden Fruchtnoten, der harmonischen Säure und den frischen Abgang verkörpert er den Frühling das ganze Jahr.

Für uns eine absolute Herzensangelegenheit, welcher man schwer widerstehen kann.

Beste Qualität - einmaliger Genuss.

Alk. 12,5 RS. 5,0 SR. 6,4

CUVÉE WEISS TROCKEN	0,2 l	6,80 €
BACCHUS & RIVANER	0,75 l	26,50 €

Florales vermählt sich mit Fruchtigem...

Eine herrliche erfrischende Weißweincuvée,

welche sich mit einem hellen grün im Glas vorstellt.

Das Bukett duftet nach Limone und Apfel mit einem Hauch von Blüten.

Lecker zu Ziegenkäse auf sommerlichem Salatbett.

Der Wein für unbeschwerte Anlässe bei dem niemand abstinent bleibt!

Alk. 12,0 RS. 5,4 SR. 6,3

CUVÉE ROT TROCKEN	0,2 l	6,80 €
DORNFELDER & DOMINA	0,75 l	26,50 €

Sein fruchtiger Charakter ist eingebunden von einer feinen Würze, welche am Gaumen präsent und anregend ist.


Ein unkomplizierten Rotweingenuss ohne Tannin.

Auch an warmen Tagen leicht gekühlt ein Genuss.

Der perfekte „Sommer-Terrassen-Wein“...

Alk. 13,5 RS. 0,6 SR. 5,1


Vorspeisen für den kleinen & großen Hunger

Garnelen „Pil Pil“ (geschält)	6 Stück	9,50 €
mit Baguette (Knoblauch, Peperoni und Olivenöl)	12 Stück	15,50 €
Kleine Frühlingsrollen	 9 Stück	8,50 €
mit 2 verschiedenen Dips (a,e,f,i,k,e)	14 Stück	13,50 €
Rauchlachs mit Dill- Senfsauce und Rösti an Feldsalat in Vinaigrette (3,a,d,g,i)		16,50 €


Suppen

Passiertes Kartoffelrahmsüppchen mit Speck- Crousti (a,g,i,j)		7,50 €
Bouillabaisse „Französische Fische“ mit Knoblauch Croutons (a,b,d,f,g,n,i)	kl. 9,50 € gr. 19,00 €	

Vegetarisch

Gebackener Camembert an buntem Salatbouquet mit Preiselbeeren, Petersilie, Toast und Butter (a,c,i,j,e)		10,50 €
Paniertes Sellerieschnitzel an Wurzelgemüse und Kroketten (a,i)		16,50 €

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		12,50 €
zusätzlich serviert mit: gebratener Hähnchenbrust in sweet- Chilisauce (a,e,f,i,k,e)		17,50 €

Lamm

Lammkeule in kräftiger Knoblauch- Rosmarin- Jus mit Kartoffelgratin und Speckböhnchen (1,a,i)		21,50 €
--	--	---------

Von der Kalbshüfte

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren,
Speck- Zwiebelbratkartoffeln und buntem Gemüse (a,c,d,e,i) 21,50 €

Vom Schwein

Schweinskopfsülze mit Remouladensauce
und Speck- Zwiebelbratkartoffeln sowie Salatbouquet (2,4,a,c,e,i,j) 11,90 €

Dicke Bohnen und Kartoffeln untereinander
mit Gelderländer Bauchspeck und Mettenden (a,i,j) 17,50 €

Kohlroulade mit Hackfleischgefüllt in Rahmsauce
serviert mit Wurzelgemüse und Bouillonkartoffeln (a,i,j) 18,50 €

Currywurst „Haus Kleinlosen Spezial“
Hausgemachte Currysauce mit bunten Zwiebeln und Mayonaise,
serviert mit Pommes frites (7,8,a,f,g) 10,50 €

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (a,c,e,i) 14,50 €

Paniertes Schnitzel „Ungarische Art“ (2,11,a,c,e,i) 16,00 €

Paniertes Schnitzel mit Champignonrahmsauce (a,c,e,i) 16,00 €

Cordon bleu (2,a,c,e,i,g) 16,00 €

Schaschlik Gulasch vom Schweinenacken (a,e,f) 12,50 €

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

Gemischter Beilagensalat (c,d,i,j) 4,50 €

Vom argentinischen Rinderrücken

Roastbeefsteller mit hausgemachter Remouladensauce
serviert mit Speck- Zwiebelbratkartoffeln und Salatbouquet (c,j,i) 18,50 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Kräuterbutter
serviert mit Kartoffelgratin und feinen grünen Speckböhnchen (a,g,i) 24,50 €

Argentinisches Rumpsteak ca. 200 g mit Pfeffersauce
serviert mit Kartoffelgratin und feinen grünen Speckböhnchen (1,a,g,i) 24,50 €

Fisch

Brathering
mit Speck- Zwiebel Bratkartoffeln und Speckbohnen(a,d,i)) 16,50 €

Matjesstipp „Hausfrauen Art“
Mit Speck- Zwiebel- Bratkartoffeln und Speckböhnchen (c.d.g,j) 16,50 €

Dessert

Geeiste Mandel- Krokant- Mousse
auf Mango- Coulis und Heidelbeerkompott (a,c,e,g) 9,50 €

Veganes Toffee- Eis
auf Mango- Coulis und Heidelbeerkompott (a,e) 8,50 €

Kaiserschmarren
mit Mandeln, Rosinen, Apfelkompott und Vanilleeis (a,c,g,e,f) 9,50 €

Vanilleeis mit Schlagrahm und Schokoladensauce (c,e,g) 8,50 €

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

Flaschenweine (Jahrgänge unter Vorbehalt)

Weißwein

2021 er	Grauer Burgunder, trocken	0,75 l
Baden	Weingut Freiherr von Gleichenstein	24,50 €
2021 er	Lugana Bulgarini, trocken D.O.C. Pozzolengo- Italia	30,50 €
2020 er	Riesling Schiefersteil, trocken,	
Rhein Hessen	Markus Molitor,	30,50 €
2021 er	Scheurebe, Fräulein Scheu, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	25,50 €

Sechs Spitzenweine vom Weingut Hugo Brennfleck, Franken

2021 er	Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken	26,50 €
2021 er	Cuvée weiß, Bacchus & Rivaner, trocken	26,50 €
2020 er	Cuvée rot, Dornfelder & Domina, trocken	26,50 €
2012 er	Johann Hugo, Riesling Spätlese, trocken	49,50 €
2018 er	Spätburgunder Rosé, trocken	23,50 €
2018 er	Antonia, Domina und Spätburgunder Cuvée, trocken	65,00 €

Rosé

2021 er	Portugieser Rosé	
Pfalz	Neustadter Pfaffengrund, Weingut S. Eberley	(Liter Flasche) 28,50 €
2020 er	Bardolino - Rosé	
Venetien	Chiaretto, Serenissima	23,50 €

Rotweine

2015 er	Kreuznacher Spätburgunder, trocken	
Nahe	Weingut Johanninger KG	26,50 €
2020 er	Château Bas	
Provence	Coteaux d'Aix, trocken	28,00 €
2020 er	Tenuta Boncore, trocken	
Apulien	Primitivo del Salento I.G.T.	24,50 €
2019 er	Giomé	
Lombardei	Cà Maiol, I.G.P.	25,50 €

„Zu VÍno sag ích nie no!!!“

Dessert- & SchaumweÍne

WeÍBweÍne

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 €

SchaumweÍne

		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
Excellence, extra brut			65,00 €
Grande Réserve, brut	38,00 €		90,00 €
Grande Rosé, brut	42,00 €		95,00 €

Biere vom Fass



Aus der ältesten
Altbierbrauerei
der Welt



0,25 l	2,80 €
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	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	0,25 l	2,80 €
VIO Rhabarberschorle	0,3 l	4,00 €
VIO Apfelschorle naturtrüb	0,3 l	4,00 €
Apfelschorle (ohne Zuckerzusatz)	0,25 l	2,80 €
Brohler classic oder still	0,25 l	2,80 €
Brohler medium oder still	0,75 l	6,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,20 €

Offene Weine

Anna Lena, Silvaner Kabinett, trocken		
Franken, Weingut Brennfleck	0,2 l	6,80 €
Grauer Burgunder, Freihr. v. Gleichenstein, Baden, trocken	0,2 l	6,00 €
Gutsriesling, feinherb, Weingut Claes, Mosel	0,2 l	6,00 €
Lugana, Bulgarini, D.O.C. Pozzolengo- Italia	0,2 l	7,80 €
Riesling Schiefersteil, trocken, Markus Molitor, Rheinhessen	0,2 l	7,80 €
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 €
Giomé, Caà Maiol, Lombardei I.G.P. trocken	0,2 l	7,00 €
Château Bas, Coteaux d'Aix ein Provence Rouge, trocken	0,2 l	7,50 €

Spritzig frisch

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

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 3,30 €

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 3,30 €

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, Brombeer

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 %	2,60 €
Uerdinger	38 %	2,60 €
Stuffkamp	32 %	2,00 €
Malteser	40 %	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42 %	3,00 €
Wodka Gorbatschow	37,5 %	2,60 €
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 %	2,60 €
Ramazotti	30 %	3,00 €
Averna	32 %	3,00 €
Fernet Branca/ Menta	40 %	3,00 €
Kümmerling Fläschchen	35 %	2,60 €
Underberg Fläschchen	44 %	3,00 €
Killepitsch	42 %	3,00 €

Weinbrand, Brandy

Mariacron	36%	3,00 €
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 %	2,60 €
Eierlikör mit Kirschwasser vom Weingut Alde Gott	18 %	3,00 €
Sambuca	40 %	2,60 €
Ouzo 12	38 %	2,60 €

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)	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 €

Reibekuchenkarte

nur mittwochs gültig

3 Reibekuchen mit Rübenkraut und Schwarzbrot (3,a,c)	8,50 €
3 Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot (3,a,c)	9,00 €
3 Reibekuchen mit Rauchlachs, (3,a,c,d,j,i) Dill- Senfsauce und kleinem Salatbouquet	16,50 €
Reibekuchen „Triologie“ (3,a,c,d) mit Rauchlachs, Rübenkraut und Apfelmus	14,50 €
3 Reibekuchen (3,a,c) mit rosa gebratenem Roastbeef & Remouladensoße	18,50 €
Jeder weitere extra Reibekuchen (3,a,c)	2,50 €
3 Reibekuchen zum Mitnehmen (3,a,c)	7,50 €