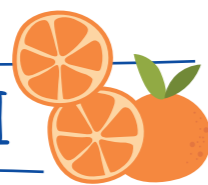


## ALKOHOLFREI



Tafelwasser sprudel/naturell	Karaffe 0,5 l	3€
Tafelwasser sprudel/naturell	Karaffe 1 l	6€
Soda Citron	0,25 l	2,9€
Bauer Apfelsaft <sup>(3)</sup> , naturtrüb	0,25 l	3,3€
Bauer Orangensaft	0,25 l	3,3€
Bauer Bananennektar	0,25 l	3,3€
Ralfs Spezial-Zitronenlimonade-Schorle <sup>(3)</sup>	0,25 l	3,6€
Heidelbeer-Hofschorle	0,25 l	3,6€
Apfel-Schorle <sup>(3)</sup> , naturtrüb	Fl. 0,33 l	4€
Rhabarber-Direktsaft-Schorle	Fl. 0,33 l	4€
Unser Heidelbeer-Direktsaft	0,25 l	3,8€
Thomas Henry Tonic <sup>(3,10)</sup>	Fl. 0,2 l	3,8€
HeiBa (Heidelbeer-Bananenklar)	0,25 l	3,8€
Coca-Cola <sup>(2,3,8,11)</sup>		
Coca-Cola zero <sup>(2,3,5,6,8,11)</sup>		
Fanta <sup>(2,3)</sup> oder Sprite <sup>(3)</sup>	Fl. 0,33 l	4€
Spezi <sup>(3,11)</sup>	Fl. 0,33 l	4€
Ingwer-Limetten-Limonade	0,3 l	4,8€
Hausgemachte Heidelbeer-Limonade mit frischer Minze	0,3 l	4,8€
Hausgemachter Eistee	0,3 l	4,8€
Edelmalz Braumanufaktur Potsdam	Fl. 0,5 l	5€
Unser Heidelbeer-Smoothie	0,09 l	4,3€

## SPIRITUOSEN

Heidelbeer-Sahne-Likör <sup>(g)</sup>	2 cl	2,8€
Heidelbeer-Likör	2 cl	2,8€
Jägermeister	2 cl	2,8€
Nordhäuser Korn	2 cl	2,8€
Farigoule Liqueur de Thym	2 cl	3,8€
Kernobstler	2 cl	3,8€
Williamsbirnen Brand	2 cl	3,8€
Kremmener Eiercognac <sup>(c,g)</sup>	2 cl	3,8€
Marzadro Grappa		
La Mia Affinata	2 cl	4,5€
Kremmener Heidelbeere Brand	2 cl	4,5€

NUR FREITAGS 17-20 UHR · KEIN À LA CARTE

# BURGER

Beef mit Baconrelish und Schmorzwiebeln	11,9€
Chicken mit Mangochutney und eingelegter Paprika	11,9€
♥ Portobello mit Pesto, Rucola und getrockneten Tomaten	11,9€
♥ Halloumi mit Tzatziki und Aubergine	11,9€
<b>SIDES:</b>	
Pommes frites	3,9€
Süßkartoffel Pommes oder Gemüse Fries	5,9€
Chilli Cheese Kartoffelpops	6,9€
extra Käse oder extra Bacon	1,5€
Kleiner Caesar Salad, Beilagensalat oder Cole Slaw	4,9€

Unser Angebot für Gruppen ab 10 Personen:  
Burger eurer Wahl, BBQ-Rippchen, Mix aus allen Beilagen und Salaten (frei wählbar)  
pro Person 21,9€

10 Liter-Fass Bier auf eurem Tisch zum Selbstzapfen  
Pils, Kellerbier oder Helles  
pro Fass 89€



WWW.SPARGELHOF-KREMMEN.DE

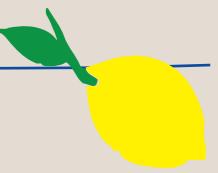
- Abonniert unseren Newsletter -



# SOMMER KARTE 2023



## APERITIFS



Prosecco <sup>(n)</sup>	0,2 l	3,6€
Aperol Spritz <sup>(n,2,10)</sup>	0,2 l	7€
Déjà-vu Tonic <sup>(n)</sup>		
Orange und Rosmarin	0,2 l	7€
Hugo <sup>(n)</sup>	0,2 l	7€
Heidelbeer Sprizz mit Minze <sup>(n)</sup>	0,2 l	7€
Heidelbeerbowle <sup>(n)</sup>	0,2 l	7€
Cidre de Normandie Brut <sup>(n)</sup>		
Winzer Christian Drouin, Normandie	0,2 l	7€
	Fl. 0,75 l	30€

Dieser kunsthandwerklich erzeugte Cidre wird aus 30 verschiedenen Apfelsorten bereitet, die ihm süße, saure und zart bittere Noten verleihen. Ein individueller Cidre von hoher Qualität, der nichts mit der üblichen Massenware zu tun hat. Der Alkoholgehalt beträgt 4,5%.

Ohrechrübler Rosé Sekt Brut<sup>(n)</sup>  
Winzer Peter Ziereisen  
Efringen-Kirchen, Deutschland Fl. 0,75 l 44€

Im Markgräflerland gibt es eine lange Tradition der Sekterzeugung. Deutscher Sekt mit hoher Qualität ist angesagt. Sein zartfarbener, knackig frischer Rosé-Sekt aus Basis der Rebsorte Regent wird aufwändig verarbeitet: Spontangärung, 24 Monate Ausbau auf der Hefe im gebrauchten Holzfass, daran anschließend 42 Monate klassische Flaschengärung.

## BIERE VOM FAB

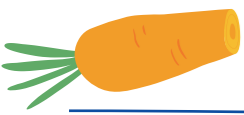
Barre Pilsener <sup>(9)</sup>	0,3 l	3,6€
Bier des Monats <sup>(9)</sup>	0,3 l	3,6€

## FLASCHENBIERE

Barre Pils Alkoholfrei <sup>(9)</sup>	0,3 l	3,6€
Barre Weizen	0,5 l	5,5€
Barre Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,5€
Barre Radler <sup>(3)</sup> mit Zitronen-Limonade	0,33 l	3,6€
Weißer mit hofeigenem Heidelbeersirup	0,33 l	3,6€

**Zusatzstoffe** 1- mit Konservierungsmitteln · 2- mit Farbstoff · 3- mit Antioxidationsmittel · 4- mit Süßungsmittel Saccharin · 5- mit Süßungsmittel Cyclamat · 6- mit Süßungsmittel Aspartam (enth. Phenylalaninquelle) · 7- mit Süßungsmittel Acesulfam · 8- mit Phosphor · 9- geschwefelt · 10- chininhaltig · 11- koffeinhaltig · 12- mit Geschmacksverstärker · 13- geschwärzt · 14- gewachst · 15- gentechnisch verändert

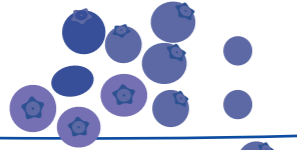
**Allergene** a - glutenhaltig · b - Krebstiere · c - Eier · d - Fisch · e - Erdnüsse · f - Soja · g - laktosehaltig · h - Schalenobst/Nüsse · i - Sellerie · j - Senf · k - Sesam · l - Lupinen · m - Weichtiere · n - Sulfite/Schwefel



## VORSPEISEN

Suppe der Saison mit kleinem Brötchen <sup>(a WEIZEN)</sup>	5,9€
Caesar Salad Romanasalat <sup>(c,d,g,i)</sup> mit Parmesandressing und Croutons <sup>(a,WEIZEN)</sup>	10,9€
Kremmener Blattsalat mit eingelegten Pfifferlingen und Heidelbeervinaigrette <sup>(i)</sup>	11,9€
kleiner Beilagensalat	4,9€

Für kleine Gäste bis 12 Jahre!



## KINDERGERICHTE

„Pommes Fritz“	3,9€
Portion Ketchup oder Mayo <sup>(a,c)</sup>	0,5€
„Milchbubi“ Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zimt und Zucker oder Heidelbeeren	5,9€
„Stampf Mampf“ Kartoffelstampf <sup>(c,g)</sup> mit einem Spiegelei	6,9€
„Chicken Run“ Hähnchen-Nuggets <sup>(a WEIZEN/GERSTE,g,i)</sup> mit Pommes frites	7,9€
„Conny Kohldampf“ kleines Schnitzel <sup>(a WEIZEN/GERSTE,c)</sup> mit Pommes frites	9,9€
„Räuberteller“ um bei den Großen zu mopsen	0 €



## HAUPTSPEISEN

Riesen-Currywurst <sup>(i,i)</sup> mit Heidelbeer- Currysauce und Pommes Frites	10,9€
♥ 3 Eier vom Schwantener Wiesenhuhn in Senfsoße <sup>(a WEIZEN,g,i)</sup> und Kartoffel-Kräuterstampf <sup>(g)</sup>	12,9€
Kremmener Kohlroulade mit Specksauce <sup>(1)</sup> und Kartoffelstampf <sup>(g)</sup>	12,9€
♥ Hausgemachte Serviettenknödel <sup>(a WEIZEN,c,g)</sup> dazu Rahm-Pfifferlinge <sup>(a,g)</sup>	14,9€
♥ Kartoffelpfanne mit Gemüse der Saison und veganer Sour Cream	16,9€
Backhend'l <sup>(a WEIZEN,c,g)</sup> mit Blattsalat und Sour Creme <sup>(g)</sup>	15,9€
Hackbraten vom Schwantener Wasserbüffel <sup>(a WEIZEN,c)</sup> ... mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(g)</sup> , Röstkartoffeln oder Pommes Frites ... oder mit Rahm-Pfifferlingen <sup>(a,g)</sup> und Röstkartoffeln	20,9€
Schnitzel vom Landschwein <sup>(a WEIZEN/GERSTE,c)</sup> ... mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(g)</sup> , Röstkartoffeln oder Pommes Frites ... oder mit Rahm-Pfifferlingen <sup>(a,g)</sup> und Röstkartoffeln	23,9€
Knusprige Entenkeule mit Heidelbeerrotkohl <sup>(1,g,i)</sup> und Röstkartoffeln	22,9€

## FLAMMKUCHEN <sup>(a WEIZEN,g)</sup>

„Klassisch“ mit Zwiebeln und Speck <sup>(1)</sup>	9,9€
♥ „Vegetarisch“ mit Cherrytomaten, Hirtenkäse <sup>(g)</sup> und Rucola	12,9€
♥ „Saisonal“ mit Pfifferlingen und Heidelbeeren	13,9€

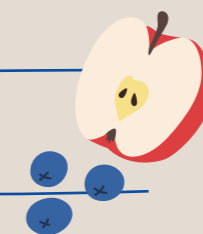
Unsere Empfehlung für den Sommer

## GRÜNER VELTLINER <sup>(N)</sup>

Weingut Emmerich & Monika Knoll,  
Wachau, Austria  
Sehr feiner, mittelkräftiger, trockener Wein mit Aromen  
von Grünem Apfel und reifer Stachelbeere.  
Ähnlich einer trockenen Spätlese.  
Fl. 0,75 l | 43€

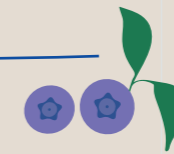


## EIS & DESSERTS



<b>Bauernhof-Eis aus Schwante</b> Milcheis: Schokolade <sup>(c,g)</sup> , Vanille <sup>(c,g)</sup> , Stracciatella <sup>(c,g)</sup> Sorbet: Erdbeere	Kugel 2,4€ Kugel 2,4€
Heidelbeeren mit Vanille-Softeis <sup>(c,g)</sup>	6€
Affogato al caffè <sup>(c,g)</sup>	5€
Eiskaffee <sup>(11,c,g)</sup>	6€
Eisschokolade <sup>(c,g)</sup>	6€
Heidelbeerschnitte <sup>(a WEIZEN,c,g)</sup> mit Mascarponecreme <sup>(g)</sup> und Holunderglasur	5€
Waffel <sup>(a WEIZEN,c,g)</sup> mit marinierten Heidelbeeren und Sahne <sup>(g)</sup>	6,9€
Heidelbeer-Creme Brulee <sup>(c,g)</sup>	5,9€
1 kleiner Germknödel <sup>(a WEIZEN,c,g)</sup> mit marinierten Heidelbeeren Vanillesoße <sup>(g)</sup> und Mohn	5,9€
alternativ 3 kleine Germknödel <sup>(a WEIZEN,c,g)</sup>	8,9€
<b>und obendrauf...</b>	
+ Portion Schlagsahne extra <sup>(g)</sup>	1,5€
+ Kremmener Eiercognac <sup>(c,g)</sup>	2,2€
+ Unser Heidelbeer-Smoothie	2,2€

## HEIßE GETRÄNKE



Espresso <sup>(11)</sup>	3€
Doppelter Espresso <sup>(11)</sup>	4,4€
Espresso macchiato <sup>(11,g)</sup>	3,6€
Tasse Kaffee Crema <sup>(11)</sup>	3,3€
Milchkaffee <sup>(11,g)</sup>	3,7€
Cappuccino <sup>(11,g)</sup>	3,7€
Latte Macchiato <sup>(11,g)</sup>	3,8€
Heiße Schokolade mit Milchschaum <sup>(g)</sup>	3,8€
Kännchen loser Tee Darjeeling Second Flush, Ostfriesen Mischung oder Assam, Grüntee China, Kräutergarten oder Sommerbeeren	4,4€

Fragt uns gern auch nach  
größeren und kleineren  
Portionen!

- ♥ Vegetarische Gerichte
- ♥ Vegane Gerichte

## HOFWEINE

Weißweinschorle <sup>(n)</sup>	0,2 l	5€
Hofwein Cellier D'Or Blanc <sup>(n)</sup> Anbaugbiet um Gers im Südwesten Frankreichs Sehr leichter französischer Landwein mit einer schönen Balance und Struktur. Passt sehr gut zu Geflügel und Pasta-Gerichten.	0,2 l	6€

## WEIßWEINE

Grauburgunder <sup>(n)</sup> Weingut Fritz Waßmer Bad-Krozingen, Deutschland	0,2 l Fl. 0,75 l	7€ 23€
Klassischer Gutswein im Stahltank ausgebaut, kraftvoll-frisch, mit einer duftigen Nase von Birne, Pfirsich und Honigmelone.		
Nackenhheimer Riesling <sup>(n)</sup> Weingut Gunderloch, Nackenheim am Roten Hang, Deutschland	Fl. 0,75 l	42€
Schlanker, trockener Wein, erinnert an grünen Apfel, Aprikose und Pfirsich, Aromen von Honig und Blüten.		
Scheurebe <sup>(n)</sup> Spätlese Erste Lage Weingut Horst Sauer Eschendorf, Deutschland	Fl. 0,75 l	42€
„Große Weine entstehen zuerst im Kopf!“ Hohe Konzentration, pure Fruchtaromatik und eine vitale Säure.		

## ROSÉWEIN

Côtes du Rhône Rosé <sup>(n)</sup> Weingut Cellier des Dauphins Rhône, Frankreich	0,2 l Fl. 0,75 l	7€ 26€
Hellglänzendes Lachsrosa, mit delikaten Aromen von duftig gereiften Sommerbeeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch Kräuterwürze.		

## ROTWEINE

Merlot <sup>(n)</sup> Auriol/Lézignan, Raum Corbieres, Frankreich	0,2 l	7€
Der recht dunkle Wein erinnert an den Geschmack von Pflaumen und schmeckt weich und geschmeidig.		
Spätburgunder Rotwein <sup>(n)</sup> Weingut Fritz Waßmer Bad-Krozingen, Deutschland	0,2 l Fl. 0,75 l	7€ 23€
In der Nase Waldbeeren mit einem Hauch von Minze, am Gaumen geschmeidig, mit viel hellroter Frucht.		