

WEIßWEINE

Weißweinschorle⁽ⁿ⁾ 0,2 l 5,0

Grauburgunder⁽ⁿ⁾
Weingut Müller – Dr. Becker 0,2 l 6,0
Flörsheim-Dalsheim, Deutschland Fl. 0,75 l 20,0

Ein Weißwein, der für seine feinen Aromen und seine ausgewogene Struktur bekannt ist. Mit fruchtigen Noten von Birne, Apfel und manchmal auch floralen Nuancen. Passt hervorragend zu leichten Gerichten oder einfach als erfrischender Genuss an einem schönen Abend.

Riesling Alsace Grand Cru⁽ⁿ⁾
Weingut Ollwiller Wuenheim 0,2 l 8,0
Elsass, Frankreich Fl. 0,75 l 29,0

Dieser Wein hat einen besonderen gelben Farbglanz und ein ansprechendes, vielfältiges Aroma aus blumigen Noten und Ananas. Der trockene Riesling ist sehr ausgeglichen und offeriert einen Geschmack mit einer schönen Länge, die sich u. a. durch die Lagerung im Holzfass ergibt.

Chardonnay⁽ⁿ⁾
Weingut Tomaresca 0,2 l 32,0
Apulien, Italien Fl. 0,75 l 32,0

Ein lebhafter erfrischender Wein, mit einem Bouquet von Äpfeln und Zitrone sowie Noten von Akazie. Am Gaumen präsentiert er sich duftig und delikat mit sehr schön ausgewogener Säure und einem zart fruchtigem Nachhall. Das ist Chardonnay im wunderbar unaufdringlichem, erfrischendem Stil.

Alsace ALZA Blanc⁽ⁿ⁾
Weingut Château Ollwiller, Wuenheim, Frankreich 0,2 l 39,0
Fl. 0,75 l 39,0

Mit heller, strohgelber Farbe, in der Nase ein feines Bouquet von frischen Zitrusfrüchten, Pfirsich und floralen Noten. Dazu subtile Anklänge von weißen Blumen und ein Hauch von Honig. Der Abgang ist lang und angenehm, mit einer schönen Balance zwischen Fruchtigkeit und Frische.

ROSÉWEIN & ROTWEIN

Côtes du Rhône Rosé⁽ⁿ⁾
Weingut Cellier des Dauphins 0,2 l 7,0
Frankreich Rhône Fl. 0,75 l 26,0

Hellglänzendes lachsrosa, mit delikaten Aromen von duftig reifen Sommerbeeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch Kräutervürze. Trocken ausgebaut, sehr lebendig, mit frischer, gut eingebundener Säure und feinen mineralischen Anklängen.

2019 Blaufränkisch⁽ⁿ⁾ 0,2 l 6,0
Weingut Tüzkö, Ungarn Fl. 0,75 l 23,0

Ein vollmundiger, kräftiger Rotwein aus Tolna mit rubinroter Farbe und einem Duft nach dunklen Beeren. Am Gaumen zeigt er eine harmonische Balance von Frucht, Würze und feinen Tanninen und bleibt dabei weich und rund. Das Gut Tüzkö steht für Präzision und Verbundenheit mit dem Land. Besonders dieser Wein überzeugt mit Frische, feinem Gerbstoff und Aromen von Weichselkirschen und Kräutern – elegant mit mineralischem Kern und lebendiger Struktur.

Merlot⁽ⁿ⁾
Weingut Auriol/Lézignan, Raum Corbieres, Frankreich 0,2 l 7,0

Der recht dunkle Wein erinnert an den Geschmack von Pflaumen, schmeckt weich und geschmeidig.



BIERE VOM FAB

Barre Pilsener⁽⁹⁾ 0,3 l 3,8

Bier des Monats⁽⁹⁾ 0,3 l 3,9

Barre Radler⁽³⁾
mit Zitronenlimonade 0,3 l 3,8

FLASCHENBIERE

Barre Pils Alkoholfrei⁽⁹⁾ 0,3 l 3,8

Barre Weizen 0,5 l 5,5

Barre Weizen Alkoholfrei 0,5 l 5,5

Weißer
mit hofeigenem Heidelbeersirup 0,33 l 4,0

SPIRITUOSEN

Heidelbeer-Sahne-Likör^(g) 2cl 3,0

Heidelbeer-Likör 2cl 3,0

Gurkengeist 2cl 3,0

Jägermeister 2cl 3,0

Nordhäuser Korn 2cl 3,0

Ramazzotti 2cl 3,0

Averna 2cl 3,0

Farigoule Liqueur de Thym 2cl 4,0

Marzadro Grappa
La Mia Affinata 2cl 4,5

Oide Birn 2cl 5,0

Wilde Schlehe 2cl 5,0

AUS UNSEREM HOFLADEN

Kremmener Eier-Cognac^(c,g) 2cl 3,8

Kremmener Heidelbeerbrand 2cl 4,0

- Abonniert unseren Newsletter -

WWW.SPARGELHOF-KREMMEN.DE

Unser WLAN-Passwort:
SpargelhofKremmen



SPARGELHOF KREMMEN

KÜRBIS SPEISEN & GETRÄNKE 2026



APERITIFS

Prosecco⁽ⁿ⁾ 0,1 l 3,8

Cidre de Normandie Brut
Winzer Christian Drouin, Normandie 0,2 l 7,0

Kunsthandwerklich erzeugter Cidre wird aus 30 verschiedenen Apfelsorten bereitet, die dem Cidre 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%.

Wildberry Lillet⁽ⁿ⁾ 0,2 l 8,0

Aperol Spritz^(n,2,10) 0,2 l 8,0

Déjà-Vu Spritz⁽ⁿ⁾ 0,2 l 8,0

Hugo⁽ⁿ⁾ 0,2 l 8,0

Spreewald Spritz⁽ⁿ⁾ 0,2 l 8,0

Limoncello Spritz⁽ⁿ⁾ 0,2 l 8,0

Campari Spritz^(n,2,10) 0,2 l 8,0

ALKOHOLFREIES

Tafelwasser sprudel/naturell Karaffe 0,5 l 3,3
Karaffe 1,0 l 6,0

Soda Citron 0,3 l 3,4

Ralfs Spezial
Zitronenlimonade-Schorle⁽³⁾ 0,3 l 3,8

Hofschorle Heidelbeere 0,3 l 3,8

Kremmener Heidelbeer-Smoothie 0,09 l 3,8

Apfelsaft⁽³⁾ naturtrüb 0,3 l 4,0

Orangensaft 0,3 l 4,0

Bananennektar 0,3 l 4,0

Kremmener Heidelbeer-Direktsaft 0,3 l 4,0

Apfelschorle⁽³⁾, naturtrüb, Rhabarber-Direktsaft-Schorle oder Apfel-Sanddorn-Schorle, naturtrüb Fl. 0,33 l 4,0

Tonic Thomas Henry^(3,10) Fl. 0,2 l 4,0

HeiBa (Heidelbeer-Bananennektar) 0,3 l 4,0

Coca-Cola^(2,3,8,11), Coca-Cola zero^(2,3,5,6,8,11) Fanta^(2,3) oder Sprite⁽³⁾ Fl. 0,33 l 4,0

Spezi^(3,11) Fl. 0,33 l 4,0

Hausgemachte Heidelbeerlimonade
mit frischer Minze 0,3 l 4,8

Alle Getränke in 0,3 l gibt es auch in 0,5 l.

SUPPEN & KLEINIGKEITEN

♥ Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	6,9
♥ Kremmener Blattsalat mit Heidelbeer-Dressing ⁽ⁱ⁾ , dazu Baguette ^(a WEIZEN)	11,9
Caesar Salat Romanasalat mit Parmesan-Dressing ^(c,d,g,i) und Croutons ^(a WEIZEN)	12,5
♥ Kremmener Ofenkartoffel mit Salatbeilage ⁽ⁱ⁾ und Sour Cream ^(g)	9,9
♥ Warmer Ofengemüse-Kürbissalat ⁽ⁱ⁾ mit gratiniertem Ziegenkäse ^(g)	12,9

EXTRAS ZU DEN SALATEN & KLEINIGKEITEN

gebratene Blutwurstscheiben	6,9
Portion Rauchlachs ^(d)	7,9
Nordseekrabben ^(b) (100g)	8,9

KINDERGERICHTE

♥ „Pommes Fritz“ mit Ketchup und Majo	4,5
♥ „Milchbubi“ – Milchreis ^(g) mit Zimt und Zucker oder Apfelmus	5,5
ein Paar Wagyu-Wiener Würstchen mit Brot ^(a WEIZEN)	6,0
♥ „Stampf Mampf“ Ein Spiegelei ^(c) mit Kartoffelstampf ^(g)	7,5
„Chicken Run“ Hähnchen-Nuggets ^(a WEIZEN/GERSTE,g,i) mit Pommes frites	9,0
„Conny Kohldampf“ kleines Schnitzel ^(a WEIZEN,c) mit Pommes frites	11,5
„Räuberteller“ um bei den Großen zu mopsen	-

FLAMMKUCHEN

MIT HAFERSCHMAND ^(a WEIZEN,HAFER)	
„Klassisch“ mit Speck ⁽ⁱ⁾	11,9
♥ „Saisonal“ mit Kürbis, Mais und Kürbiskernen	13,9
♥ „Vegetarisch“ mit Cherrytomaten, Hirtenkäse ^(g) und Rucola	14,9

UNSERE EMPFEHLUNG

CRÉMANT BRUT ODER ROSÉ ⁽ⁿ⁾

Weingut Ollwiller Wuenheim 0,75 l 39,0
Elsass, Frankreich
Die Weinreben der malerischen Lage „Château Ollwiller“ bilden die Grundlage für diesen frisch-fruchtigen Crémant. Ananasaromen und intensive, geröstete Haselnussnoten verleihen ihm einen exotischen Charakter.
Am Gaumen zeigt er sich rein, leicht und harmonisch. Der Château Ollwiller Crémant Rosé aus Pinot Noir wurde 2026 mit 92 Falstaff-Punkten ausgezeichnet.

KLASSIKER & SAISONALES

Riesencurrywurst ^(i,i) mit Heidelbeercurrysauce und Pommes frites	11,9
„Strammer Max“ Bauernbrot ^(a WEIZEN/ROGGEN,g) mit Schinkenwürfeln ⁽ⁱ⁾ , 2 Spiegeleiern ^(c) , frischen Pfifferlingen und kleinem Salat	13,9
Kremmener Kohlroulade mit Specksauce ^(i,a WEIZEN) und Kartoffelstampf ^(g)	13,9
♥ Kürbisrisotto ^(g) mit gebratenen Pilzen und Kürbiskernöl	16,9
dazu Rauchlachs ^(d)	+ 7,9
♥ Schnitzel vom Butternutkürbis ^(a WEIZEN,c) mit Kürbispfannengemüse und Kartoffelstampf ^(g)	17,9
Knusprige Entenkeule mit Heidelbeerrotkohl ^(i,g,i) und Röstkartoffeln	24,9
Schnitzel vom Landschwein ^(a WEIZEN,c) mit Rahmchampignons ^(a WEIZEN,g) und Röstkartoffeln	24,9

VOM SCHWANTENER RIND

Smashed Hofburger ^(i,i) mit Heidelbeer-Barbecuesauce, Salat, Gurke, Tomate und Pommes frites wahlweise mit Patty vom:	
Rind	17,9
Wasserbüffel	19,9
Wagyu	21,5
extra Bacon / extra Käse	1,5 / 1,5
Rumpsteak 250 g mit Kremmener Ofenkartoffel, Salatbeilage und Sour Cream ^(g)	32,9

EIS & DESSERTS

Eis aus Baruth Mark von den Jersey Honest <i>(A2-Milch, verträglich bei Laktoseintoleranz)</i>	
Vanille-Softeis mit Kürbiskernkrokant und Kernöl	5,5
Affogato al Caffé ^(i i,c,g)	5,0
Eiskaffee ^(i i,c,g)	6,0
Eisschokolade ^(c,g)	6,0
Kürbiskuchen ^(a WEIZEN,c,g) mit Mascarpone-Topping ^(g)	5,0
Sturmbeutel ^(a WEIZEN,c,g) mit Heidelbeer-Softeis und Heidelbeerkompott	9,0
1 kleiner Germknödel * ^(a WEIZEN,d) mit marinierten Heidelbeeren und Vanillesauce ^(g)	6,9
Apfel-Crumble * ^(a WEIZEN,g) mit Vanillesauce ^(g)	6,9
Waffel * ^(a WEIZEN,c,g) mit marinierten Heidelbeeren und Sahne ^(g)	7,9
* warm serviert – Bitte habt Verständnis für eine kleine Wartezeit, die wir für die frische Zubereitung benötigen.	
OBENDRAUF...	
Portion Schlagsahne extra ^(g)	1,5
Kremmener Eiercognac ^(c,g) als Topping	1,5
Heidelbeer-Smoothie als Topping	2,0
Kürbiskrokant & Kernöl als Topping	3,0

HEIßE GETRÄNKE

Espresso ^(i i)	3,0
Doppelter Espresso ^(i i)	4,4
Espresso macchiato ^(i i,g)	3,8
Tasse Kaffee Crema ^(i i)	3,6
Milchkaffee ^(i i,g)	4,0
Cappuccino ^(i i,g)	4,0
Latte Macchiato ^(i i,g)	4,0
Heiße Schokolade mit Milchschaum ^(g)	4,0
Kännchen loser Tee Darjeeling Second Flush, Ostfriesen Mischung, Assam, Pfefferminze, Grüntee China, Kräutergarten, Sommerbeere oder Kamillenblüten	4,7
Kännchen frischer Ingwer-Limetten-Tee	5,5

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir alternativ auch mit Haferdrink an.

ENTEN-BUFFET

jeden Dienstag, 17-20 Uhr, 34,9

FREITAGS-SPECIAL

Jeden Freitag zaubern wir ein wechselndes Gericht* aus dem besonderen heimischen Rind, Wasserbüffel oder Wagyu – was an welchem Freitag auf dem Plan steht, erfahrt ihr auf unserer Webseite.

*solange der Vorrat reicht – bitte vorbestellen



AB 19. SEPTEMBER
KARTOFFELN SELBST
ERNTEN

- 2 leckere Sorten: Goldmarie und Laura
- jeden Sa+So, 10-18 Uhr, Feld am Parkplatz
- oder im Hofladen kaufen



UNSERE GÄNSEZEIT

3.11. Beginn der Gänsesaison im Restaurant mit neuer Karte und dem ersten Gans.Schön.Wild.Buffer (immer dienstags ganztägig)

14.11. Eröffnung der Eisbahn

28.11. Auftritt der Eiskunstläufer Annika Hocke und Robert Kunkel sowie der Kids vom SC Berlin auf unserer Eisbahn (ab 13 Uhr keine reguläre Nutzung der Bahn möglich)

6.12. Besuch vom Nikolaus (ab 16 Uhr)

25. und 26.12. weihnachtliches Festtagsbuffet (nur mit Voranmeldung/Reservierung)



♥ Vegetarische Gerichte ♥ Vegane Gerichte

Fragt uns gern auch nach kleineren Portionen. Alle Preise in €

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

