APERITIFS

Prosecco (n)	0,1 l	3,8
Wildberry Lillet (n)	0,2 l	8,0
Aperol Spritz (n,2,10) auch alkoholfrei	0,2 l	8,0
Déjà-Vu Spritz (n) Orange und Rosmarin	0,2 l	8,0
Campari Orange (n) frisch gepresst	0,2 l	9,0
Crémant Brut oder Rosé (n) Weingut Ollwiller Elsass, Frankreich	0,75 l	39,0

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.

WEIßWEINE

Weißweinschorle (n)	0,2 l	5,0
Grauburgunder (n)	0,2 l	6,0
Weingut Dr. Müller-Becker Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	22,0

Saftig und rund, mit Aromen von reifer Birne, gelbem Apfel und einem Hauch Nuß. Kräftig genug für Gänsebrühe und Wildgerichte und trotzdem schön frisch.

ROTWEINE

2019 Blaufränkisch (n)	0,2 l	6,0
Weingut Tüzkö, Ungarn	0,75 l	24,0

Rubinrot und vollmundig, mit Weichselkirsche, dunklen Beeren und feiner Würze. Weich im Gerbstoff, lebendig im Abgang. Ein idealer Begleiter zur Gans.

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

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

Hier findet Ihr unsere ausführliche Weinkarte.

Gänsezeit

immer dienstags und donnerstags,

ganztägig

Gans.schön.wild-Buffet im Restaurant LandWirt

Schlemmt nach Herzenslust
das Beste von unseren Brandenburger
Bauerngänsen und -enten sowie
Wildspezialitäten aus dem Kremmener Forst
und vieles mehr.

pro Person 39,9

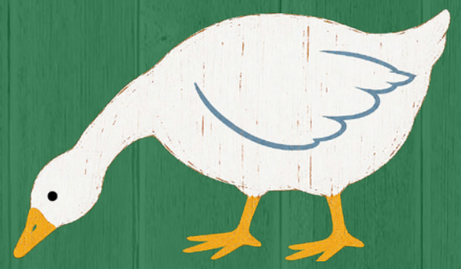
Abonniert
unseren Newsletter

Spargelhof Kremmen
Groß-Ziethener Weg 2 ·16766 Kremmen
Tel: 033055-2080
info@spargelhof-kremmen.de

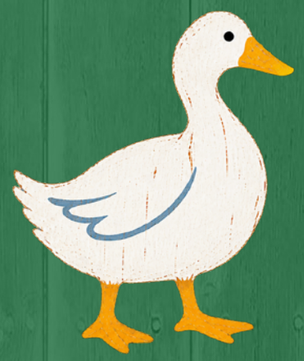
WWW.SPARGELHOF-KREMMEN.DE

Unser WLAN-Passwort SpargelhofKremmen

VIER JAHRESZEITEN
SPARGELHOF KREMMEN



SPEIS & TRANK



Gänse- und Enten-
Saison 2026

ALKOHOLFREI

Tafelwasser	Karaffe	0,5 l	3,3
sprudelnd/naturell	Karaffe	1,0 l	6,0
Hofschorle Heidelbeere		0,3 l	3,8
Apfelsaft (3), naturtrüb		0,3 l	4,0
Orangensaft		0,3 l	4,0
Bananennektar		0,3 l	4,0
Unser 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
HeiBa (Heidelbeer-Bananennektar)		0,3 l	4,0
Tonic Thomas Henry (3,10)	Fl.	0,2 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	Fl.	0,33 l	4,0

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

BIERE VOM FAß

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)	0,33 l	3,8
Barre Radler alkoholfrei (3) mit Zitronenlimonade	0,33 l	3,8
Barre Weizen	0,5 l	5,5
Barre Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,5

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

Unser Gänseschmalz
mit Brot (a WEIZEN/ROGGEN) und Gewürzgurke 6,9

♥ **Veganes Schmalz aus Bohne und Zwiebel**
mit Brot (a WEIZEN/ROGGEN) und Gewürzgurke 6,9

Feine Brühe von der Gans (i)
mit Wurzelgemüse (i) und frischem Schnittlauch,
dazu Brot (a WEIZEN/ROGGEN) 6,9

♥ **Winterlicher Blattsalat**
mit Walnüssen, Croutons und
Heidelbeerdressing (i) 11,9
+ gebratene Gänseleber (a WEIZEN,g) + 6,9

Vorspeisenplatte von Kremmener Ente und Gans
Geräuchertes, Schmalzfleisch,
Schmalz, Mini-Knacker, Pastete
mit Brot (a WEIZEN/ROGGEN) , pro Person 12,9

Kindergerichte

♥ **„Pommes Fritz"** mit Ketchup und Majo 4,5

♥ **„Milchbubi"**
Milchreis (g) mit Zimt und Zucker
oder Apfelmus 5,5

„Kloß mit Soß"
Zwei Klöße (a WEIZEN) mit Gänsesauce (a WEIZEN) 6,5

„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

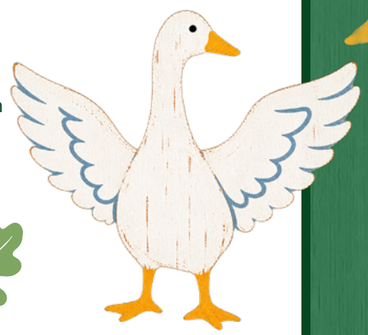
„Räuberteller" um bei den Großen
zu mopsen 0,0

Alle Preise in €

♥ Vegetarische Gerichte

♥ Vegane Gerichte

Fragt uns gern auch nach
kleineren Portionen!



Unsere Bauerngänse und -enten

Alle Gerichte servieren wir mit Heidelbeerrotkohl (4), Kartoffelklößen (a WEIZEN) und feinster Sauce (a WEIZEN).

Ofenfrische Gänsekeule für eine Person 31,5

Kremmener 1/2 Freilandgans
für 2–3 Personen 87,9

Die Kremmener Familiengans
für 4–6 Personen, tranchiert
auf der Platte angerichtet 169,9

Ofenfrische Entenkeule für eine Person 24,9

Kremmener 1/2 Freilandente
für 2 Personen 67,9

Die Kremmener Familienente
für bis zu 4 Personen, tranchiert
auf der Platte angerichtet 129,9

Extras für Eure Familiengans oder -ente:

Als Menü mit feiner Gänsebrühe vorweg und
Apfelstrudel zum Nachtisch, pro Person + 12,9

vor euren Augen am Tisch tranchiert,
bitte vorbestellen + 20,0

Lust auf Ente aus dem Big Green Egg?
Nur auf Vorbestellung. Fragt uns gern
– wir brauchen bitte 4 Tage Vorlauf. 169,9

Freitag-Special

Pulled Goose Burger

mit Heidelbeer-Barbecuesauce,
Rotkohl-Coleslaw
und Pommes frites 19,9

Kremmener Klassiker

Kremmener Kohlroulade mit Specksauce (a WEIZEN,c,j)
und Petersilienkartoffeln (g) 13,9

♥ **Kässpatzen** (a,c,g) mit geschmolzenen Zwiebeln
und einem Beilagensalat 17,9

♥ **Kräutergnocchi** (a WEIZEN) **mit Pilzragout** (i)
und Rucola 17,9

Geschmorte Schweinebäckchen (a WEIZEN)
mit Rosenkohlgemüse und
Serviettenknödeln (a WEIZEN,c) 20,9

Kutscherpfanne
mit Grünkohl (a,i), Kassler (1), Knacker (a,i,1),
Schweinebauch (1) und Röstkartoffeln 20,9

Kremmener Wildgulasch
mit Heidelbeerrotkohl (4) und
Kartoffelklößen (a WEIZEN) 22,9

Schnitzel vom Landschwein (a WEIZEN,c)
mit Rahmchampignons (g) und Röstkartoffeln 24,9

Wählbare Beilagen:

Portion Kartoffeln	3,8
Portion Kartoffelklöße (a WEIZEN)	3,9
Portion Serviettenknödel (a WEIZEN,c)	4,5
Portion feinste Sauce (a WEIZEN)	4,9
Portion Grünkohl (a,i)	4,9
Portion Heidelbeerrotkohl (4)	4,9
Portion Rosenkohl	5,5

Unsere Empfehlung

Rioja Baron de Ley Reserva (n)

aus der Jeroboam (5 Liter Flasche)
Weingut Baron de Ley Mendavia,
Spanien

Dieser Reserva beeindruckt durch eine kräftige Frucht und würzigen, mediterranen Nuancen, wunderbar kombiniert mit den Spuren seines Reifeprozesses: Er verlässt das Weingut, nachdem er 20 Monate in neuen Fässern aus amerikanischer Eiche und weitere 2 Jahre auf der Flasche gereift ist.
Ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial.

0,2 l 14,0

Desserts & Eis

♥ **Apfelstrudel** (a WEIZEN,g) mit Vanillesauce (g) 6,9

Kleiner Käseteller (g) aus dem Hofladen
mit Brot (a WEIZEN/ROGGEN), pro Person 11,9

♥ **Kaiserschmarrn** (a WEIZEN,c,g) mit Rosinen,
Mandeln und Zwetschgenröster 12,9

Softeis aus A2-Milch
(verträglich bei Lactoseintoleranz)

Vanille-Marzipan-Softeis Becher 3,0

Alter Schwede mit Vanillesofteis, Apfelmus,
Schlagsahne (g) und Eiercognac (c) 7,0

Affogato al caffé (11) 5,0

und obendrauf als Topping

+ Portion Schlagsahne extra (g)	1,5
+ Eiercognac (c)	2,2

Heiße Getränke

Espresso (11)	3,0
Doppelter Espresso (11)	4,4
Espresso macchiato (11,g)	3,8
Kaffee Crema (11)	3,6
Milchkaffee (11,g)	4,0
Cappuccino (11,g)	4,0
Latte Macchiato (11,g)	4,0
Heiße Schokolade mit Milchschaum (g)	4,2
Kännchen loser Tee Darjeeling Second Flush, Grüntee China, Kräutergarten oder Sommerbeeren	4,7
Kännchen frischer Ingwer-Limetten-Tee	5,5
Tote Tante – Heiße Schokolade (g) **mit Rum**	5,6
Glühwein weiß/rot	5,0
Glühwein mit Rum oder Amaretto	6,8

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir alternativ auch mit Haferdrink an.