SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

„Warum in die FERNE schweifen, wenn das GUTE liegt so nah."

In unserer Küche werden vorrangig frische und regionale Produkte aus dem Spreewald und der näheren Umgebung verarbeitet.

Zusammen mit kulinarischen Spezialitäten der Region und saisonalen Zutaten werden spreewaldtypische Gerichte und modern interpretierte Klassiker von unserem Küchenteam gezaubert.

Unsere Lieferanten garantieren uns dabei beste Qualität und einen respektvollen Umgang mit den jeweiligen Produkten.

Zu unseren regionalen Lieferanten gehören:

Spreewald-Mosterei Jank, Burg (Spreewald)
Gemüsehof Kuprat, Burg (Spreewald)
Bäckerei Mieth, Burg (Spreewald)
Gut Ogrosen, Vetschau/Spreewald
Vetschauer Wurstwaren, Vetschau/Spreewald
Spreewaldbauer Ricken, Vetschau/Spreewald
RABE Spreewälder Konserven, Lübbenau/Spreewald
Spreewälder Senfmanufaktur, Lübbenau/Spreewald
Spreewälder Feinbrand & Spirituosenfabrik, Schlepzig
Eismanufaktur Eisvogel, Cottbus
Confiserie Felicitas, Hornow
Havelland Express Frischdienst, Berlin
Chefs Culinar, Zorbau

Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Ihr Team des Spreewald Thermenhotels

Unser Abendbuffet am Montag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

Suppe

Gemüsecremesuppe | Backerbsen M, SCH, SEL

Fisch

Seelachsfilet á la Bordelaise | aus dem Ofen SEL, W, M, F
Karotten-Erbsengemüse | Röstzwiebel-Kartoffelpüree

Fleisch

Hackbraten | „Finsterwalder" Bier-Senfsoße E, SCH, SE, SEL, W
Bratkartoffeln | Speck

Hähnchenroulade | Kräuter-Frischkäsesoße M, SEL, W
Blumenkohl | Semmelbutter

Vegetarisch

Gnocchi | Kräuter-Ricottafüllung M, SEL, W
Béchamel | Rucola

Kleine Pellkartoffeln M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Kaffee-Mousse | Mokkabohnen M, SO

Panna Cotta M

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 35,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 37,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst."

La Rochefoucauld

Unser Abendbuffet am Dienstag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

Suppe

Petersilienwurzel-Cremesuppe | Kräuteröl M, SEL

Fisch

Goldmakrelenfilet | pochiert M, SCH, SEL, W, F
Spreewälder Soße | Petersilienkartoffeln
Gemüsevariation

Fleisch

Schinkenkrustenbraten | aus dem Ofen SEL
Weißkohl | geschmort

Rinderroulade „Hausfrauen Art" | geschmort M, W, SEL, SE, SCH
Kartoffelklöße | Semmelbutter | Gemüsevariation

Vegetarisch

Spätzle-Gemüsepfanne | Käse M

Kleine Pellkartoffeln M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Apfelstrudel | Tonkabohnen-Vanillesoße M, W

Heidelbeercreme | Amarettini E, M, W

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 35,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 37,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.

© Pixabay

„Gutes Essen ist wie Musik... auf den Geschmack kommt es an."

unbekannt

Unser Abendbuffet am Mittwoch

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

Suppe

Ländliche Kartoffelsuppe SEL
Zwiebeln | Speck

Fisch

Hokifilet | gebraten M, SCH, SEL, F
Kräutersoße | konfierte Kirschtomaten
Thymiankartoffeln | Mandelbrokkoli

Live-Cooking-Station

Bürgermeisterstück vom Rind | gebraten SCH, SEL, SE
Pilz-Zwiebelgemüse

Fleisch

Hähnchengeschnetzeltes M, SCH, SEL
buntes Gemüse | Reis

Vegetarisch

Nudelgratin „Caprese" | aus dem Ofen M, SEL, W
Rucola

Kleine Pellkartoffeln M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Schokoladen-Crème-Brûlée E, M

Joghurt | Honig | Walnüsse M, WAL

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 35,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 37,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.

„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend."

Johann Wolfgang von Goethe

Unser Abendbuffet am Donnerstag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

Suppe

Sorbische Fischsoljanka F, SE, SEL

Fisch

Zander | Filet | gebraten F, M
sautierter Spitzkohl | Zitronen-Kräuterpesto
Kartoffelpüree

Fleisch

Pökelkamm | gekocht SE, SEL
Spreewälder Sauerkraut

Kaninchenkeule | geschmort M, SCH, SE, SEL, W
Heidelbeerrotkohl | Speck | Rosenkohl
Kartoffelklöße | Semmelbutter

Kartoffelgratin „Thermenhotel“ M
Bacon

Vegetarisch

Kleine Pellkartoffeln M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Schwarzwald-Mädel | Schoko | Mascarpone | Kirschen M, SO, W

Plinse | Heidelbeerfüllung | Zucker-Zimt | Fruchtpüree E, M, W

Crème Caramel | gebrannt E

PREIS

Hotelgäste: 35,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 37,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.

© Pixabay

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

Georges Auguste Escoffier

Unser Abendbuffet am Freitag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

Suppe

Spinat-Cremesuppe | Birnenwürfel M, SEL

Fisch

Red Snapper | Filet | gebraten F, M
Zucchinigemüse | cremige Polenta | Parmesan

Fleisch

Kalbsgeschnetzeltes | „Boeuf Stroganoff" Art M, SCH
Wildreis

Schweinefilet | „Saltim Bocca" Art | geschmort SCH
Tomaten-Pilzgemüse | Kartoffelrösti

Vegetarisch

Tortellini | pikante Auberginenfüllung | vegan W
Tomaten-Basilikumsoße

Kleine Pellkartoffeln M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Dessertvariation Spreewald Thermenhotel E, M

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 35,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 37,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.

„Geschmack ist die Kunst, sich auf Kleinigkeiten zu verstehen."

Jean-Jacques Rousseau

Unser Abendbuffet am Samstag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

Suppe

Hummercremesuppe | Cognac M, W

Fisch

Heilbutt | Filet | im Ofen gebacken F, KR
Garnelen | konfierte Tomaten | Basmatireis

Live-Cooking-Station

Lammrücken | gegrillt M, SCH, SEL
Butterbohnen | Knoblauchjus

Fleisch

Maishähnchenbrust | gebraten W
Mediterranes Grillgemüse | Tomaten-Ingwersoße
Kartoffelkroketten

Vegetarisch

Pastinaken-Steckrübenrösti E, H, SO, W
Kichererbsenragout

Kleine Pellkartoffeln M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Bienenstich im Glas E, M, MA, W

Chia-Kokospudding | Fruchttopping

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 35,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 37,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.

„Tu deinem Leib etwas *Gutes*, damit deine Seele *Lust* hat, darin zu wohnen."

Teresa von Ávila

Unser Abendbuffet am Sonntag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

Suppe

Kesselgulasch SCH, SEL

Fisch

Lachsforelle | Filet | gebraten F, M, SEL
Blattspinat | Petersilienkartoffeln

Fleisch

Rindersauerbraten | geschmort SCH, SEL, M, W
Glacierte Karotten | Heidelbeerrotkohl
Klöße | Semmelbutter

Zucchini | gefüllt E, SE, SCH, SEL, W
Hackfleisch

Vegetarisch

Gemüseauflauf M, SCH, SEL

Kleine Pellkartoffeln M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Toffifee-Dessert HAS, M, SO

Mascarponecreme | Vanillekirschen M

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 35,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 37,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.

© Pixabay

„Die Welt gehört dem, der sie *genießt.*“

Giacomo Leopardi

Kaffee und Kuchen

Täglich von 11:00 bis 17:00 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

Kuchen | nach Angebot

Blechkuchen der regionalen Bäckerei Kuhla | Stück
3,90

Torte | Stück
4,90

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme [1]
Tasse 3,20 | Pott 4,50

Kaffee Creme | entkoffeiniert
Tasse 3,20 | Pott 4,50

Milchkaffee [11, 16]
3,80

Cappuccino [11, 16]
3,40

Latte Macchiato [11, 16]
3,80
mit Geschmack Karamell [1, 2] | Vanille [1, 2]
4,20

Espresso [11]
einfach 3,20 | doppelt 4,50

Tee
Pfefferminze | Earl Grey [11] | Früchte | Persischer Apfel
Kamille | Grün | Kräuter | English Superior [11]
3,20

Specials

heiße Schokolade mit Schlagsahne [16]
3,60

Mischio [11, 16]
Espresso mit heißer Schokolade
3,80

Bumblebee Shooter [11, 16]
Eierlikör | Espresso | Schlagsahne
4,20

Irish Coffee [R, W | 11, 16]
Irish Whiskey | Rohrzucker | Kaffee | Schlagsahne
5,50

Änderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.

Eisspezialitäten

Eis | handgemacht | eine Kugel
- Eismanufaktur "Eisvogel" aus Burg (Spreewald) -
Vanille [M] | Schokolade [M, SO] | Erdbeere | Zitrone | Eis der Saison
je 2,30

Eiskaffee [M | 11]
kalter Kaffee | Kugel Vanilleeiscreme
Schokolade | Sahne
4,90

Eisschokolade [M]
kaltes Schokoladen-Milchgetränk
Kugel Vanilleeiscreme | Sahne
4,90

SPREEWALD THERMENHOTEL
Natur | Wellness | Design

Liebe Gäste,

gern informieren wir Sie über die verwendeten Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können.

Wo immer es möglich ist, verzichten wir auf Zutaten, die Zusatzstoffe enthalten. Speisen, bei denen dies nicht vermeidbar ist, kennzeichnen wir folgendermaßen:

1 mit Konservierungsstoff
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 Phosphat
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 koffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert
16 mit Säuerungsmittel(n)
17 Calciumchlorid
18 Stabilisator E 450

D Dinkel
G Gerste
H Hafer
KH Khorasan-Weizen
R Roggen
W Weizen
L Lupinen
SES Sesam
SEL Sellerie
SE Senf
SO Sojabohnen
ERD Erdnüsse
HAS Haselnüsse
KAS Kaschunüsse
MA Mandeln
MAC Macadamia-, Queenslandnüsse
PA Paranüsse
PE Pecanüsse
PI Pistazien
WAL Walnüsse
E Eier
M Milch, Milchprodukte (einschl. Laktose)
F Fisch
KR Krebstiere
WEI Weichtiere
SCH Schwefeldioxid, Sulphite