



genießen.  
im schönen.  
**Spreewald**

Genießen Sie bei uns Speisen und Getränke sowie Kaffee und Kuchen in einzigartiger Atmosphäre mit Blick in die unberührte Natur des Spreewalds. Bei schönem Wetter lockt im Sommer unsere Sonnenterrasse. In unserer Bar und Lounge mit Kamin erwartet Sie außerdem eine erstklassige Auswahl an Weinen, Cocktails und Edelbränden aus aller Herren Länder.

**Öffnungszeiten Panorama-Restaurant:**

07:00 Uhr bis 11:00 Uhr

12:30 Uhr bis 15:00 Uhr

April bis September:

17:30 Uhr bis 22:00 Uhr (21:30 Uhr Annahmeschluss À la carte-Auswahl)

Oktober bis März:

17:30 Uhr bis 21:30 Uhr (21:00 Uhr Annahmeschluss À la carte-Auswahl)

**Öffnungszeiten Hotelbar:**

11:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Unser Küchenteam heißt Sie herzlich willkommen!  
Kochen ist für uns Liebe, Leidenschaft, Hingabe und Aufmerksamkeit. Viele Gerichte haben in ihrer eigenen Zusammensetzung spezielle Vorzüge. Und oft ist es die Einfachheit eines Produktes, die es genial macht. Mit leckeren und gesunden Gerichten möchten wir noch mehr Wohlbefinden und Freude ermöglichen. Besonders wichtig sind uns dabei regionale und frische Produkte.  
Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

*Ihr Team des Spreewald Thermenhotel*

## Vorspeisen | Kleinigkeiten

### **Büffelmozzarella** <sup>M, W</sup>

Tomate | Gurke | Olivenöl | Rucola | Meersalz  
Baguette  
13,90

### **Spreewälder Gurkenauswahl** <sup>1, 4, 7 | R, SE, W</sup>

Gewürz- und Senfgurken | Zwiebeln  
Schmalzbrot  
9,90

### **Crostini** <sup>M, SE5, W</sup>

Tomaten-Tapenade | Zitronen-Kräuter-Pesto  
Kräuter-Knoblauch-Hummus  
7,90

### **Spreewälder Tapas** <sup>1, 4, 7 | M, R, SE, W</sup>

Sole-Pellkartoffeln | Bioquark | Leinöl  
Gurkensalat | Gewürzgurken  
9,90

mit

### **Leberwurst | Rotwurst**

Baguette  
12,90

## Flammkuchen

### **Vegetarisch** <sup>M, W</sup>

Gemüse der Saison  
9,90

### **Spreewälder Art** <sup>1, 4, 7 | M, SE, W</sup>

Speck | Zwiebel | Gewürzgurke | Meerrettich  
11,90

### **Süß** <sup>M, W, WAL</sup>

Ziegenkäse | Walnuss | Honig  
10,90

## Suppen

### **Soljanka** <sup>M, SE, SEL, W</sup>

Sauerrahm | Baguette  
7,90

### **Tagessuppe**

7,90

## Salate

### Lausitzer Gurkensalat | hausgemacht<sup>3</sup> | M, R, W

- Der Schärfste im Spreewald -  
Meerrettich | Spreewälder Leinöl | Dill  
Landbrot  
8,90

### Caesar Salad<sup>E, M, W</sup>

Römersalat | Grana Padano | Croûtons | Dressing  
14,90

Wahlweise mit

### Kikok-Hähnchenbrust | gebraten

- Deutsches Qualitätshuhn | nur mit Weizen & Mais gefüttert -  
24,90

### Lachsfilet | gebraten<sup>F</sup>

25,90

### Ziegenkäse | mit Honig mariniert | gratiniert<sup>M</sup>

18,90

### Zucchini Salat | lauwarm<sup>M, R, W</sup>

Kirschtomaten | Zitronen-Kräuter-Pesto | Olivenöl | Meersalz  
Baguette  
17,50

Wahlweise mit

### Lachsfilet | gebraten<sup>F</sup>

27,50

### Black Tiger Garnele | gebraten<sup>KR</sup>

25,50

## Vegetarisch | Vegan

### Quinoa-Erbсен-Brätlinge<sup>SES</sup>

Kräuter-Knoblauch-Hummus | Gemüse der Saison  
18,20

### Kartoffel-Gemüse-Sandwich<sup>3, 4, 5</sup> | M, SE

Kartoffelscheiben | Gemüse | Tomaten getrocknet | Zitronen-Kräuter-Pesto  
Salat | Spreewälder Gurken  
21,90

### Sole-Pellkartoffeln | Bio-Kräuterquark | Spreewälder Leinöl<sup>1, 4, 7</sup> | M, SE

Blattsalat | Spreewälder Gurken  
15,90

## Fleisch | Fisch | Topf und Pfanne

### Meerrettichschnitzel <sup>1, 3, 4, 7</sup> | E, M, SE, W

Salat | Spreewälder Gurken  
Bratkartoffeln  
21,50

### Lammfilet | gebraten <sup>M, SEL</sup>

Bohnenbündchen | Knoblauchjus  
Süßkartoffelpüree  
32,90

### Kartoffel-Steak-Sandwich <sup>3, 4, 5</sup> | M, SE

Kartoffelscheiben | Tomaten getrocknet | Zitronen-Kräuter-Pesto  
Salat | Spreewälder Gurken

Wahlweise mit

### Rumpsteak | 125 g | gebraten

27,90

### Rumpsteak | 250 g | gebraten

32,90

### Rumpsteak | 250 g | gebraten <sup>M</sup>

Gemüse der Saison | Kräuterbutter  
Bratkartoffeln  
33,90

### Kikok-Hähnchenbrust | gebraten <sup>SES</sup>

- Deutsches Qualitätshuhn | nur mit Weizen & Mais gefüttert -  
Gemüse | Honig | Sesam  
Basmatireis  
25,90

**Zander | gebraten** <sup>F, M, W</sup>  
Schmorgurken | Petersilienkartoffeln  
24,90

**Bierbratforelle | kalt** <sup>3, 4 | F, G, SE, W</sup>  
Salat | Spreewälder Gurken  
Bratkartoffeln  
19,90

**Bandnudeln** <sup>E, W, M</sup>  
Zitronen-Kräuter-Pesto | Kirschtomaten | Grana Padano | Pinienkerne  
17,90

Wahlweise mit

**Kikok-Hähnchenbrust | gebraten**  
- Deutsches Qualitätshuhn | nur mit Weizen & Mais gefüttert -  
26,90

**Lachsfilet | gebraten** <sup>F</sup>  
27,90

**Black Tiger Garnele | gebraten** <sup>KR</sup>  
25,90

## Dessert

### Eistörtchen | handgemacht

- Gelod Eismanufaktur aus Cottbus -  
frische Beeren | mariniert

### Leinöl Liebchen <sup>M, W</sup>

Quark-Leinöl-Eistörtchen | Schokofeder weiß  
11,90

### Brombastico <sup>E, M, W</sup>

Joghurt-Stracciatella-Eis | Brombeer-Zitronenmelissen-Kern  
Schoko-Waffel-Boden | Fruchtglasur  
11,90

### Basilisk <sup>E, M, W</sup>

Himbeer-Basilikum-Eis | Schoko-Frischkäse-Kern | Knuserschokolade  
Basilikumousse | Schokoboden  
11,90

### Schokokuchen | flüssiger Kern <sup>2 | E, M, W</sup>

Sorbet der Saison  
8,90

### Weißes Kaffee-Parfait <sup>2 | E, M</sup>

Trockenfrüchte mariniert | Krokant  
8,90

## Eis

### Milcheis | eine Kugel

Vanille <sup>M</sup> | Schokolade <sup>M</sup> | Erdbeere <sup>M</sup> | Zitrone <sup>M</sup>  
je 2,00

### Sorbet der Saison <sup>2</sup>

je 2,00

wahlweise mit

### Obstsalat | frische Beeren

je 2,50

### Schokoladensauce | Erdbeersauce | Eierlikör <sup>2 | E</sup> | Schlagsahne <sup>M</sup>

je 1,20

## Buffets

Genießen Sie unsere reichhaltigen Buffets mit regionalen Produkten.

### **Frühstücksbuffet | 7:00 bis 11:00 Uhr**

22,00 pro Person

### **Abendbuffet | 17:30 bis 21:30 Uhr**

Hotelgäste: 32,00 pro Person

Nicht-Hotelgäste: 34,00 pro Person

### **Käsebuffet | 17:30 bis 21:30 Uhr**

Tessiner Senfsorten | Früchte-Senf

Brot | Butter

15,50 pro Person

Das PanoramaRestaurant des Spreewald Thermenhotels ist mit dem Gütesiegel „Dachmarke Spreewald“ zertifiziert. Das Siegel gibt an, dass der überwiegende Teil der verwendeten Zutaten aus dem Spreewald stammt und sich das Thermenhotel zu einem schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen verpflichtet.



**Für unsere Gerichte verwenden wir ausgesuchte Zutaten in bester Qualität.  
Zu unseren regionalen Lieferanten gehören:**

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

Alle Preisangaben in Euro inkl. Serviceentgelt und derzeit gültiger MwSt.  
Die Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht.

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalanin
- 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
- E Eier
- ERD Erdnüsse
- F Fisch
- G Gerste
- H Hafer
- HAS Haselnüsse
- KAS Cashewkerne
- KH Khorasan-Weizen
- KR Krebstiere
- L Lupinen
- M Milch, Milchprodukte (inkl. Laktose)
- MA Mandeln
- MAC Macadamia-, Queensland-Nüsse
- PA Paranüsse
- PE Pekannüsse
- PI Pistazien
- R Roggen
- SCH Schwefeldioxid, Sulfite
- SE Senf
- SEL Sellerie
- SES Sesam
- SO Sojabohnen
- W Weizen
- WAL Walnüsse
- WEI Weichtiere