



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 ^{M, W}

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

Spreewälder Gurkenauswahl ^{1, 4, 7 | R, SE, W}

Gewürz- und Senfgurken | Zwiebeln
Schmalzbrot
9,90

Spreewald Bruschetta ^{M, W}

Tomate | Zitronen-Kräuter-Pesto | Gurke | Bio-Kräuterquark
8,90

Spreewälder Tapas ^{1, 4, 7 | M, R, SE, W}

Sole-Pellkartoffeln | Bio-Kräuterquark | Leinöl
Gurkensalat | Gewürzgurken
10,90

mit

Leberwurst | Rotwurst

Baguette
13,90

Flammkuchen

Vegetarisch ^{M, W}

Gemüse der Saison
10,90

Spreewälder Art ^{1, 4, 7 | M, SE, W}

Speck | Zwiebel | Gewürzgurke | Meerrettich
12,90

Süß ^{M, W, WAL}

Ziegenkäse | Walnuss | Honig
11,90

Suppen

Soljanka ^{M, SE, SEL, W}

Sauerrahm | Baguette
7,90

Tagessuppe

7,90

Salate

Lausitzer Gurkensalat | hausgemacht³ | M, R, W

- Der Schärfste im Spreewald -
Meerrettich | Spreewälder Leinöl | Dill
Landbrot
9,90

Caesar Salad^{E, M, W}

Römersalat | Grana Padano | Croûtons | Dressing
14,90

Wahlweise mit

Kikok-Hähnchenbrust | gebraten

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

Lachsforellenfilet | gebraten^F

25,90

Ziegenkäse | mit Honig mariniert | gratiniert^M

18,90

Zucchini Salat^{M, R, W}

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

Wahlweise mit

Lachsforellenfilet | gebraten^F

27,50

Black Tiger Garnele | gebraten^{KR}

25,50

Vegetarisch | Vegan

Quinoa-Erbсен-Brätlinge^{SE5}

Kräuter-Knoblauch-Hummus | Gemüse der Saison
19,50

Kartoffel-Gemüse-Sandwich^{3, 4, 5} | M, SE

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

Sole-Pellkartoffeln | Bio-Kräuterquark | Spreewälder Leinöl^{1, 4, 7} | M, SE

Blattsalat | Spreewälder Gurken
16,90

Fleisch | Fisch | Topf und Pfanne

Meerrettichschnitzel ^{1, 3, 4, 7} | E, M, SE, W

Salat | Spreewälder Gurken
Bratkartoffeln
22,90

Rumpsteak | 250 g | gebraten ^M

Gemüse der Saison | Kräuterbutter | Bratkartoffeln
33,90

Lammfilet | gebraten ^{M, SEL}

Bohnenbündchen | Knoblauchjus
Süßkartoffelpüree
33,50

Kartoffel-Steak-Sandwich ^{3, 4, 5} | M, SE

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

Wahlweise mit

Rumpsteak | 125 g | gebraten

28,90

Rumpsteak | 250 g | gebraten

33,90

Kikok-Hähnchenbrust | gebraten ^{SES}

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

Schwarze Bandnudeln ^{E, M, W, WEI}

Pilze | Rahm | Grana Padano | Pinienkerne
18,90

Wahlweise mit

Kikok-Hähnchenbrust | gebraten

- Deutsches Qualitätshuhn | nur mit Weizen & Mais gefüttert -
27,90

Rumpsteak in Streifen | 125g | gebraten

29,90

Zander | gebraten ^{F, M, W}

Schmorgurken | Petersilienkartoffeln
25,90

Hering nach Matjes Art | klassisch ^{F, M}

Bohnenbündchen | Bratkartoffeln | Blattsalat
Bio-Kräuterquark | Spreewälder Gurken
19,90

Lachsforellenfilet | gebraten ^{F, SES, SO}

Honig | Sesam | Gemüse
Duftreis
26,90

Schwarze Bandnudeln ^{E, W, M, WEI}

Zitronen-Kräuter-Pesto | Grana Padano | Pinienkerne
18,90

Wahlweise mit

Lachsforellenfilet | gebraten ^F

28,90

Black Tiger Garnele | gebraten ^{KR}

26,90

Dessert

Eistörtchen | handgemacht

- Gelod Eismanufaktur aus Cottbus -
frische Beeren | mariniert

Leinöl Liebchen ^{M, W}

Quark-Leinöl-Eistörtchen | Schokofeder weiß
11,90

Brombastico ^{E, M, W}

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

Basilisk ^{E, M, W}

Himbeer-Basilikum-Eis | Schoko-Frischkäse-Kern | Knusperschokolade
Basilikummousse | Schokoboden
11,90

Schokokuchen | flüssiger Kern ^{2 | E, M, W}

Sorbet der Saison
8,90

Weißes Kaffee-Parfait ^{2 | E, M}

Trockenfrüchte mariniert | Krokant
8,90

Eis

Milcheis | eine Kugel

Vanille ^M | Schokolade ^M | Erdbeere ^M | Zitrone ^M
je 2,00

Sorbet der Saison ²

je 2,00

wahlweise mit

Obstsalat | frische Beeren

je 2,50

Schokoladensauce | Erdbeersauce | Eierlikör ^{2 | E} | Schlagsahne ^M

je 1,20

Buffets

Genießen Sie unsere reichhaltigen Buffets mit regionalen Produkten.

Frühstücksbuffet | 7:00 bis 11:00 Uhr

25,00 pro Person

Abendbuffet | 17:30 bis 21:30 Uhr

Hotelgäste: 33,00 pro Person

Nicht-Hotelgäste: 35,00 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