



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:

Frühstück:	07:00 bis 11:00 Uhr
Mittag:	12:30 bis 15:00 Uhr
Buffet:	17:30 bis 21:00 Uhr
á la Carte	17:30 bis 21:00 Uhr

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
14,60

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

Gewürz- und Senfgurken | Zwiebeln
Schmalzbrot
10,40

Spreewald Bruschetta ^{M, W}

Tomate | Zitronen-Kräuter-Pesto | Gurke | Bio-Kräuterquark
9,30

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

Sole-Pellkartoffeln | Bio-Kräuterquark | Leinöl
Gurkensalat | Gewürzgurken
11,40

mit

Leberwurst | Rotwurst

Baguette
14,60

Flammkuchen

Vegetarisch ^{M, W}

Gemüse der Saison
11,50

Spreewälder Art ^{1, 4, 7 | M, SE, W}

Speck | Zwiebel | Gewürzgurke | Meerrettich
13,50

Süß ^{M, W, WAL}

Ziegenkäse | Walnuss | Honig
12,50

Suppen

Soljanka ^{M, SE, SEL, W}

Sauerrahm | Baguette
8,40

Tagessuppe

8,40

Salate

Lausitzer Gurkensalat | hausgemacht ³ | M, R, W

- Der Schärfste im Spreewald -
Meerrettich | Spreewälder Leinöl | Dill
Landbrot
10,30

Caesar Salad ^{E, M, W}

Römersalat | Grana Padano | Croûtons | Dressing
15,30

Wahlweise mit

Kikok-Hähnchenbrust | gebraten

- Deutsches Qualitätshuhn | nur mit Weizen & Mais gefüttert -
25,50

Lachsforellenfilet | gebraten ^F

26,40

Ziegenkäse | mit Honig mariniert | gratiniert ^M

19,90

Zucchini Salat ^{M, R, W}

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

Wahlweise mit

Lachsforellenfilet | gebraten ^F

27,90

Black Tiger Garnele | gebraten ^{KR}

25,90

Vegetarisch | Vegan

Quinoa-Erbсен-Brätlinge ^{SE5}

Kräuter-Knoblauch-Hummus | Gemüse der Saison
19,90

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

Kartoffelscheiben | Gemüse | Tomaten getrocknet | Zitronen-Kräuter-Pesto
Salat | Spreewälder Gurken
22,30

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

Blattsalat | Spreewälder Gurken
17,50

Fleisch | Fisch | Topf und Pfanne

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

Salat | Spreewälder Gurken

Bratkartoffeln

23,90

Rumpsteak | 250 g | gebraten ^M

Gemüse der Saison | Kräuterbutter | Bratkartoffeln

34,90

Lammfilet | gebraten ^{M, SEL}

Bohnenbündchen | Knoblauchjus

Süßkartoffelpüree

34,60

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

Kartoffelscheiben | Tomaten getrocknet | Zitronen-Kräuter-Pesto

Salat | Spreewälder Gurken

Wahlweise mit

Rumpsteak | 125 g | gebraten

29,90

Rumpsteak | 250 g | gebraten

34,90

Kikok-Hähnchenbrust | gebraten ^{SES}

- Deutsches Qualitätshuhn | nur mit Weizen & Mais gefüttert -

Gemüse | Honig | Sesam

Duftreis

26,90

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

Pilze | Rahm | Grana Padano | Pinienkerne

19,90

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
26,90

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
19,90

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

Crumble | Früchte der Saison | aus dem Ofen ^W

1 Kugel Eis der Wahl
8,90

Eis

Eis | handgemacht | eine Kugel

- Eismanufaktur „Eisvogel“ aus Burg (Spreewald) -
Vanille ^M | Schokolade ^{M, SO} | Erdbeere | Zitrone | Eis der Saison
je 2,30

Sorbet der Saison ²

je 2,30

wahlweise mit

Obstsalat | frische Beeren

je 2,90

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

je 1,40

Buffets

Genießen Sie unsere reichhaltigen Buffets mit regionalen Produkten.

Frühstücksbuffet

28,00 pro Person

Abendbuffet

Hotelgäste: 38,00 pro Person

Nicht-Hotelgäste: 40,00 pro Person

Käsebuffet

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)
Bäckerei Mieth Burg (Spreewald)
Eismanufaktur „Eisvogel“, 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