

„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:

Gemüsehof Kuprat, Burg (Spreewald)
Bäckerei Mieth, Burg (Spreewald)
Eismanufaktur "Eisvogel", Burg (Spreewald)
Holländerwindmühle Straupitz, Straupitz (Spreewald)
Gut Ogrosen, Vetschau/Spreewald
Vetschauer Wurstwaren, Vetschau/Spreewald
RABE Spreewälder Konserven, Lübbenau/Spreewald
Spreewälder Senfmanufaktur, Lübbenau/Spreewald
Spreewälder Feinbrand & Spirituosenfabrik, Schlepzig
Gelod Eismanufaktur, Cottbus
Confiserie Felicitas, Hornow
Havelland Express Frischdienst, Berlin
RECKE Fleischwaren-Spezialitäten, 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

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen
Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings
Hähnchenbruststreifen | marinierte Salate
Käseplatte | Wurstplatte | herzhaftes Kleinigkeiten

Suppe

Zwiebelsuppe | Französische Art ^{SCH, SEL, W}
Croûtons

Fisch

Seelachs | Filet | Parmesan-Ei-Hülle ^{E, F, M, W}
Tomaten-Paprikasauce

Fleisch

Teriyaki-Hähnchen | gebraten ^{E, M, SEL, SO, W}
Wokgemüse | Duftreis

Rinderragout | geschmort ^{M, SCH, SEL}
Pilze | Petersilienkartoffeln

Vegetarisch

Pasta ^{M, SCH, W}

Spinat | Kirschtomaten | Schafskäse

Saisongemüse | marktfrisch ^{M, W}

Kleine Pellkartoffeln ^M

Quark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Erdbeer-Tiramisu ^{E, M, W}

Olivenöl-Panna Cotta | Salzkaramell ^M

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 38,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 40,00 Euro pro Person

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



Spezialplatte

Roastbeef | geräuchert ^{E, S, SCH}
Gewürzgurken | rote Zwiebeln

Eier | gekocht ^{E, F, M}
Räucherlachsfrischkäse | Kaviar

Unser Abendbuffet am Dienstag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen
Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings
Hähnchenbruststreifen | marinierte Salate
Käseplatte | Wurstplatte | herzhaftes Kleinigkeiten

Suppe

Gemüsecremesuppe ^{M, SEL}

Fisch

Heilbutt | Filet | im Ofen gegart ^{E, F, M, SEL, W}
grüner Spargel | frische bunte Tagliarini

Fleisch

Kalbsrahmbraten | geschmort ^{M, SCH, SEL}
Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Schweinefilet ^{SEL | 1, 3}
Zucchini Gemüse | Tomatensugo | Oliven | Kapern

Vegetarisch

Kräuter-Gnocchi | gebraten ^{M, W}

Kartoffel-Zucchini puffer ^{E, M, SCH, W | 1, 3}
Karottengemüse

Kleine Pellkartoffeln ^M
Quark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Kaffee creme | Eierlikör | alkoholisch ^{E, M}

Windbeutel dessert | Himbeeren ^{E, M, W}

Erdbeer-Topfenknödel ^{E, M, W}

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 38,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 40,00 Euro pro Person

Anderungen vorbehalten. Alle Preisangaben in Euro inkl. Servicegeld und derzeit gültiger MwSt.



Spezialplatte

Wraps | Kochschinken ^{M, W | 1}

Tomaten-Mozzarella-Spieße ^M

Unser Grillbuffet am Mittwoch

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen
Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings
Hähnchenbruststreifen | marinierte Salate
Käseplatte | Wurstplatte | herzhaftes Kleinigkeiten

Suppe

Gurkensuppe | Spreewälder Art | kalt ^M

Fisch

Dorade | Filet | gebraten ^{F, M}
Zitronenbutter | Schmelztomaten

Fleisch | Grillstation

Hähnchen-Gemüse-Spieße ^M | Metzger-Bratwurst ³
Schweinenacken-Steak | Kräuter-Senf-Marinade ^{G, SCH, SE}
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
Kalbsrippchen ^{G, SE, SEL, SO, W}
Lübbenauer-Babbenbier-Marinade

Vegetarisch

Pasta | Aglio e Olio ^{E, M, W}
Peperoncini | Parmesan
Halloumi | Grillgemüse
Burritos | vegan ^W
Tomate | mediterran | mit Schafskäse gratiniert ^M

Dessert

Schoko-Mascarpone | Erdbeeren ^{HAS, M, SO, W}
Crème Brûlée ^{E, M}
Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 38,00 Euro pro Person
Nicht-Hotelgäste: 40,00 Euro pro Person

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



Spezialplatte

Antipasti ^{M, SCH} | 2, 3

grüner Spargel ^M
Ziegenfrischkäse | Erdbeeren

Unser Abendbuffet am Donnerstag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen
Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings
Hähnchenbruststreifen | marinierte Salate
Käseplatte | Wurstplatte | herzhaftes Kleinigkeiten

Suppe

Kresse-Rahmsuppe ^{M, SEL}

Fisch

Mecklenburger Wels | Filet | gebraten ^{F, M, W}
Spreewälder-Dill-Sauce

Fleisch

Hähnchenschnitzel | Florentiner Art ^{M, SCH, SEL}
Rucola-Kartoffeln

Cevapcici ^{E, M, SCH, SE, SEL, W}
Zwiebeln mariniert | Ajvar-Sauce
Duftreis

Vegetarisch

Paprika-Tomatensalat | warm | vegan ^{SCH}

Gemüsecurry ^{M, SCH, SEL, SO}
Tofu | geräuchert

Kleine Pellkartoffeln ^M
Quark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Mango-Leinöl-Panna Cotta | Ananas ^M

Quarkdessert | Kakaowaffel ^{E, M, SO, W}

Tiramisu ^{E, M, W}

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 38,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 40,00 Euro pro Person

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



Spezialplatte

Kalbsfleisch | rosa | hauchdünn ^{E, W}
Remouladensauce

Flammkuchen Elsässer Art ^W
Speck | Zwiebeln

Räucherfisch-Variation ^{F, SE, SES | 1}

Unser Abendbuffet am Freitag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen
Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings
Hähnchenbruststreifen | marinierte Salate
Käseplatte | Wurstplatte | herzhaftes Kleinigkeiten

Suppe

Tom-Kha-Gai-Kokossuppe ^{F, SEL, SO}
Hähnchen | Kokosmilch

Fisch

Lachsforelle | Filet | gebraten ^{E, F, SEL, SES, W}
Brokkoli-Blumenkohl-Gemüse

Fleisch

Rindergeschnetzeltes ^{M, SCH, SEL}
Feigen | Balsamico | Kartoffelecken
Maishähnchenbrust | gebraten ^{M, SES, SO, W}
Ratatouillegemüse

Vegetarisch

Kartoffelgratin | Kräuter | mediterran ^{M, SCH}
Limetten-Risotto ^{M, SCH}
Buchweizen-Pfanne | vegan ^W
Kleine Pellkartoffeln ^M
Quark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Baileys-Crème Brûlée ^{E, M, SCH}
Sauerkirsch-Chiasamen-Pudding | Sojamilch ^{SO}
Buttermilchplinse | hausgemacht ^{E, M, W}
Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 38,00 Euro pro Person
Nicht-Hotelgäste: 40,00 Euro pro Person

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



Spezialplatte

Yakitori-Spieße ^{SO, W} | 2

Wraps | Räucherlachs ^{F, M, W}

Unser Grillbuffet am Samstag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen
Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings
Hähnchenbruststreifen | marinierte Salate
Käseplatte | Wurstplatte | herzhaftes Kleinigkeiten

Suppe

Gurkensuppe | Spreewälder Art | kalt ^M

Fisch

Dorade | Filet | gebraten ^{F, M}
Zitronenbutter | Schmelztomaten

Fleisch | Grillstation

Hähnchen-Gemüse-Spieße ^M | Metzger-Bratwurst ³
Schweinenacken-Steak | Kräuter-Senf-Marinade ^{G, SCH, SE}
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln
Kalbsrippchen ^{G, SE, SEL, SO, W}
Lübbenauer-Babbenbier-Marinade

Vegetarisch

Pasta | Aglio e Olio ^{E, M, W}
Peperoncini | Parmesan
Halloumi | Grillgemüse
Burritos | vegan ^W
Tomate | mediterran | mit Schafskäse gratiniert ^M

Dessert

Zitronen-Joghurt-Panna Cotta ^{MA}
"Blumenerde" im Glas ^{M, SO, W}
Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 38,00 Euro pro Person
Nicht-Hotelgäste: 40,00 Euro pro Person



Spezialplatte

Antipasti ^{M, SCH} | 2, 3

grüner Spargel ^M
Ziegenfrischkäse | Erdbeeren

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

Unser Abendbuffet am Sonntag

Täglich von 17:30 bis 21:00 Uhr

Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen
Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Dressings
Hähnchenbruststreifen | marinierte Salate
Käseplatte | Wurstplatte | herzhaft Kleinigkeiten

Suppe

Curry-Maissuppe | vegan ^{SEL}

Fisch

Lachs | Filet | aus dem Ofen ^{F, M}
Baby-Blattspinat

Fleisch

Kalbsrücken | gebraten ^{M, SEL}
Kräuter-Knoblauch-Champignons
Tomaten getrocknet | Kartoffelpüree

Hähnchen-Gemüse-Bouletten | gebraten ^{M, SEL}
Pfannengemüse | sommerlich

Vegetarisch

Schupfnudeln ^{E, SEL, W}
Rucola | Tomaten getrocknet

Pasta | gefüllt ^{E, M, SCH, SEL, W}
grüner Spargel | Frischkäse-Sahne-Sauce

Kräuter-Graupen-Risotto ^{M, SCH, SEL, W}

Kleine Pellkartoffeln ^M
Quark | Leinöl | Spreewälder Gurken

Dessert

Thermenhotel Dessert-Variation

Obstplatte

PREIS

Hotelgäste: 38,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 40,00 Euro pro Person

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



Spezialplatte

Räucherfischvariation ^{F, SE, SES | 1}

Serrano-Schinken ^{E, M, W, WAL}

Cantaloupe-Melone

Kaffeezeit

Täglich von 12:30 bis 16:30 Uhr

Süßer Genuss

frische Waffeln
(siehe Tafel im Lounge- und Barbereich)

Kaffeespezialitäten

Kaffee Creme ¹

Tasse 3,60 | Pott 4,90

Kaffee Creme | entkoffeiniert

Tasse 3,60 | Pott 4,90

Milchkaffee ^{11, 16}

4,20

Cappuccino ^{11, 16}

3,90

Latte Macchiato ^{11, 16}

4,20

mit Geschmack Karamell ^{1, 2} | Vanille ^{1, 2}

4,50

Espresso ¹¹

einfach 3,60 | doppelt 4,90

Tee | Althaus

Milde Minze | Earl Grey ¹¹ | Früchte

Persischer Apfel | Kamille | Grün | Kräuter

Ginger Breeze | English Breakfast ¹¹

3,60

Specials

heiße Schokolade | Schlagsahne ¹⁶

3,80

Mischio ^{11, 16}

Espresso | heiße Schokolade | Milchschaum

4,20

Bumblebee Shooter ^{11, 16}

Eierlikör | Espresso | Schlagsahne

4,50

Irish Coffee ^{R, W | 11, 16}

Paddy Irish Whiskey | Kaffee | Rohrzucker

Schlagsahne

5,90

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, 50} | Erdbeere | Zitrone

Eis der Saison

je 2,50

Eiskaffee ^{M | 11}

kalter Kaffee | Kugel Vanilleeiscreme

Schokolade | Sahne

4,90

Eisschokolade ^M

kaltes Schokoladen-Milchgetränk

Kugel Vanilleeiscreme | Sahne

4,90

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, Sulfite