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 intertrepierte 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:

Bäckerei Kuhla, Byhleguhre
Spreewald-Mosterei Jank, Burg (Spreewald)
Kleinsterzeuger aus Burg und Umgebung, z. B. Imkerei Heßlich aus Burg (Spreewald)
Gut Ogrosen, Vetschau/Spreewald
Vetschauer Wurstwaren, Vetschau/Spreewald
Schälmühle Gebr. Kümmel & Co., Vetschau/Spreewald
Spreewaldbauer Ricken, Vetschau/Spreewald
RABE Spreewälder Konserven, Lübbenau/Spreewald
Spreewälder Senfmanufaktur, Lübbenau/Spreewald
Spreewälder Feinbrand & Spirituosenfabrik, Schlepzig
Cottbuser Eismanufaktur, Cottbus
Confiserie Felicitas, Hornow
Ölmühle, Hoyerswerda
Biohof Wjesela, Crostwitz
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 21:30 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

### Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Antipasti | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate | Räucherfisch

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

### Suppe

**Kalte Kohlrabi-Buttermilch-Suppe** M, HAS
Kräutergremolata

### Fisch

**Lachs | Filet | gebraten** F, E, W
Brokkoli | Blumenkohl | scharfe Bandnudeln

### Fleisch

**Hähnchenbrust | aus dem Ofen gegart**
Paprika | getrocknete Tomaten | Knoblauch | Oliven
Kartoffeln

**Lammlachse | gebraten** 9 | M
grüne Bohnen | Balsamicosauce
Kartoffelgratin

### Vegetarisch

**Couscous-Gemüsepfanne**
Paprika | Kirschtomaten | Zucchini

**Kleine Pellkartoffeln** M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

### Dessert

Käsekuchen im Glas | Kirschgrütze E, M, SO, W

Schokomousse | Mangosauce E, M

Obstplatte

### PREIS

Hotelgäste: 28,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 29,00 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 21:30 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

### Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Antipasti | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate | Räucherfisch

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

### Suppe

**Kartoffel-Selleriesuppe** SEL, M

### Fisch

**Dorade | Filet | gebraten** F, M
Fenchel gebacken | Parmesan

### Fleisch

**Kalbsteak | gebraten** E, M, SEL
Pilze | Sauce Hollandaise
Kartoffelecken | Sour Creme

### Vegetarisch

**Italienische Gnocchipfanne | Gemüse** E, M, SEL, W

**Zucchinigemüse**
Zitronen-Kapernsauce | Safranreis

**Nudelauflauf | gratiniert** W, M
Tomate | Mozzarella

**Kleine Pellkartoffeln** M
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

### Dessert

Melonen-Joghurt-Creme M

Zitronencreme | Heidelbeeren | Minzpesto M, PI

Obstplatte

### PREIS

Hotelgäste: 28,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 29,00 Euro pro Person

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

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

unbekannt

# Unser Abendbuffet am Mittwoch

## Täglich von 17:30 bis 21:30 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

### Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Antipasti | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate | Räucherfisch

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

### Suppe

**Kalte Sauerampfer-Möhrensuppe** SEL, M, W
Harissa-Croutons

### Fisch

**Ofenlachs | Ofengarnelen** F, KR

### Fleisch | frisch gegrillt aus dem Smoker

**Bratwurst vom Havelländer Apfelschwein | Fenchel**

**Hähnchenschenkel | Zitronen-Knoblauch-Marinade**

**Rumpsteak | Rispentomaten**

**Schweinebauch | mariniert**

### Vegetarisch

**Maiskolben | gegrillt** M
Quetschkartoffeln | Joghurt-Knoblauch-Dip

**Halloumi-Grillkäse** M

**Pimentos**
Olivenöl | Meersalz | Rosmarinkartoffeln

**Kleine Pellkartoffeln** M, F
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

### Dessert

Eis | Cottbuser Eismanufaktur M

Karamellcreme | Haselnusskrokant
Schokoladensauce M, HAS

Obstplatte

### PREIS

Hotelgäste: 28,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 29,00 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 21:30 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

### Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Antipasti | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate | Räucherfisch

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

### Suppe

**Burger Fischsuppe** F, M, SEL
Wurzelgemüse

### Fisch

**Zander | Filet | gebraten** F, M
Schmorgurken

### Fleisch

**Kassler | Bautzner Senfsauce** SE
Sauerkraut | Petersilienkartoffeln

**Feuerfleisch | Spreewälder Art** SE
Kräuterreis

### Vegetarisch

**Blumenkohl-Brokkoli-Karottengemüse**

**Kleine Pellkartoffeln** M, F
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

### Dessert

Spreewälder Rote Grütze | Vanillesauce E, M

Plinse | Apfelmus E, M, W

Amarulacreme | Beeren E, M

Obstplatte

### PREIS

Hotelgäste: 28,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 29,00 Euro pro Person

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

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

Georges Auguste Escoffier

# Unser Abendbuffet am Freitag

## Täglich von 17:30 bis 21:30 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

### Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Antipasti | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate | Räucherfisch

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

### Suppe

**Blumenkohl-Curry-Suppe** SEL
**Kichererbsen | geröstet**

### Fisch

**Miesmuscheln | Garnelen | schonend gegart** F, KR, E, W, M, SEL
Pasta | Tomate | Knoblauch | Weißweinsauce

### Live-Cooking-Station

**Thunfisch | Filet | gebraten** F, SES
grüner Spargel | Sesam | Kräuterreis

### Fleisch

**Schwein | Filet | gebraten** 9 | M
Spinat | Balsamicotomaten | Gorgonzola

### Vegetarisch

**Couscous | mediterran** M
Paprika | geräuchert
Fetakäse | Zitronenöl

**Kleine Pellkartoffeln** M, F
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

### Dessert

Himbeercreme | Cashewnüsse | Thymian M, KAS

Schichtdessert | Schwarzwälder Art M, W

Obstplatte

### PREIS

Hotelgäste: 28,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 29,00 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 21:30 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

### Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Antipasti | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate | Räucherfisch

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

### Suppe

**Kalte Sauerampfer-Möhrensuppe** SEL, M, W
Harissa-Croutons

### Fisch

**Ofenlachs | Ofengarnelen** F, KR

### Fleisch | frisch gegrillt aus dem Smoker

**Bratwurst vom Havelländer Apfelschwein | Fenchel**

**Hähnchenschenkel | Zitronen-Knoblauch-Marinade**

**Rumpsteak | Rispentomaten**

**Schweinebauch | mariniert**

### Vegetarisch

**Maiskolben | gegrillt** M
Quetschkartoffeln | Joghurt-Knoblauch-Dip

**Halloumi-Grillkäse** M

**Pimentos**
Olivenöl | Meersalz | Rosmarinkartoffeln

**Kleine Pellkartoffeln** M, F
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

### Dessert

Eis | Cottbuser Eismanufaktur M

Karamellcreme | Haselnusskrokant
Schokoladensauce M, HAS

Obstplatte

### PREIS

Hotelgäste: 28,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 29,00 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 21:30 Uhr

SPREEWALD THERMENHOTEL
NATUR | WELLNESS | DESIGN

### Vorspeisen

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Radieschen

Mozzarellabällchen | Fetawürfel | Antipasti | Dressings

Hähnchenbruststreifen | angemachte Salate | Räucherfisch

Käseplatte | Wurstplatte | herzhafte Kleinigkeiten

### Suppe

**Paprikacremesuppe** [SEL]
Kokosnussmilch | Limette

### Fisch

**Sauerbraten vom Kabeljau | im eigenem Sud gedünstet** [F]
Vanille-Kohlrabi | eingelegte Trauben

### Fleisch

**Maishähnchenbrust | gebraten** [M, MA]
Romanesco | Salbeibutter | Mandeln
Klöße | Semmelbutter

### Vegetarisch

**Quinoa-Pfanne** [M]
Mais | rote Bohnen | Frühlingslauch | Fetakäse

**Süßkartoffelgnocchi** [E, M, W, WAL]
Rucola | Walnusspesto

**Kleine Pellkartoffeln** [M, F]
Bioquark | Leinöl | Spreewälder Gurken

### Dessert

Erdbeermousse | Schokosplitter [M, E]

Leinöl-Panna Cotta [M]

Obstplatte

### PREIS

Hotelgäste: 28,00 Euro pro Person

Nicht-Hotelgäste: 29,00 Euro pro Person

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

„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**
2,90

**Torte | Stück**
3,90

### Kaffeespezialitäten

**Kaffee Creme** [11]
Tasse 2,60 | Pott 3,80

**Kaffee Creme entkoffeiniert**
Tasse 2,60 | Pott 3,80

**Milchkaffee** [11, 16]
3,30

**Cappuccino** [11, 16]
2,80

**Latte Macchiato** [11, 16]
3,30
mit Geschmack Karamell [1, 2] | Banane [1, 2] | Vanille [1, 2]
0,40

**Espresso** [11]
2,60 | doppelt 3,80

**Tee**
Pfefferminze | Earl Grey [11] | Früchte | Persischer Apfel
Kamille | Grün | Kräuter | English Superior [11]
2,50

### Specials

**heiße Schokolade mit Schlagsahne** [16]
3,20

**weiße heiße Schokolade mit Schlagsahne** [16]
3,30

**Mischio** [11, 16]
Espresso mit heißer Schokolade
3,60

**Bumblebee Shooter** [11, 16]
Eierlikör | Espresso | Schlagsahne
3,60

**Irish Coffee** [11, 16 | R, W]
Irish Whiskey | Rohrzucker | Kaffee | Schlagsahne
4,60

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

### Eisspezialitäten

**Eis der Cottbuser Eismanufaktur | Kugel** [M]
Quark-Orange | Minze-Schokolade | Schokolade
Erdbeer | Vanille
2,00

**Eiskaffee** [11 | M]
kalter Kaffee | Kugel Vanilleeiscreme | Schokolade
Sahne
3,90

**Eisschokolade** [M]
kaltes Schokoladen-Milchgetränk
Kugel Vanilleeiscreme | Sahne
3,90

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