

Das Restaurant
im Kur & Wellness Haus
»Spree Balance«

KONRAD'S

CAFÉ | BAR | RESTAURANT

Vom 01.03.2026 – 31.12.2026

Reserviert

KULINARIUM 2026

UNBESCHWERT FRÜHSTÜCKEN

TÄGLICH VON 7.30 Uhr - 11.00 Uhr



Ihr Anlass ist unser Fest – ob Geburtstag, Weihnachtsfeier, Hochzeitstag oder einfach mal so – den Tag mit Genuss beginnen. An unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet – besser kann ein Tag nicht starten.

Preis pro Person: 28,00 EUR
(inkl. Säfte, Tee, Kaffeespezialitäten, Eierspeisen und Buffet)

Happy Hour in Konrad's Bar auf ausgewählte Aperitifs und Cocktails
täglich von 17.00 – 18.00 Uhr

MÄRZ



„Kulinarisches Frühlingserwachen“

Frische junge Frühlingsboten: Spinat, Schalotten, Kresse – raffiniert arrangiert

Konrad's Bar: „**Karibische Wochen**“ Rum, Cocktail, Urlaubsvorfreude, einfach Summerfeeling pur! Genießen Sie unsere karibischen Cocktails!

APRIL



„Frühlingsgenuss“

Wir schauen, was uns die Natur gerade bietet, und zaubern Ihnen Spezialitäten mit Lamm und Bärlauch

3. April, Karfreitag „Traditionelles Fischessen“
Zander und Wels in originaler Spreewaldsauce.
Wir empfehlen eine rechtzeitige Reservierung.



12. April, Sonntag „Sonntagsbrunch – Frühlingsgenuss“
von 12.00 bis 15.00 Uhr Essen satt (inklusive Säfte, Tee und Kaffee vom Buffet)
44,00 Euro pro Person

Konrad's Bar: Bowle des Monats: **Rhabarberbowle**

MAI



„Maischolle und das edelste Gemüse der Welt“

Jetzt ist der Frühlingsfisch besonders zart und saftig. Das edelste Gemüse der Welt, der Spargel, hat ebenfalls Hochsaison – zu genießen in vielen raffinierten Varianten.

15. Mai, Freitag ab 18.30 Uhr „Feuer & Flamme“

Wir starten mit unserer Backofensaison. Heute dürfen Sie bei schönem Wetter unseren Kochkünstlern auf unserer Terrasse zuschauen. Erst frischer Kuchen aus dem Backofen, dann zarte Steaks, frischer Fisch oder knackiges Gemüse vom Grill – wählen Sie à la carte unter freiem Himmel.



Der Duft nach warmem und frischem Brot strömt aus unserem Backofen.
Genießen Sie auch unser Backofenmenü für nur 37,00 EUR pro Person

Konrad's Bar: Bowle des Monats: **Maibowle**, ein alter Klassiker neu inszeniert

JUNI

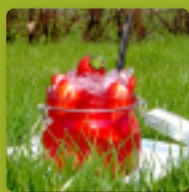


„Erdbeeren und Kräuter“

Kulinarische Köstlichkeiten rund um die Erdbeere gepaart mit einheimischen Kräutern aus dem eigenen Beet.

19. Juni, Freitag ab 18.30 Uhr „Feuer & Flamme“

Backofentag – der Duft nach frischem Kuchen und Brot strömt aus unserem Backofen. Heute dürfen Sie bei schönem Wetter unseren Kochkünstlern auf unserer Terrasse zuschauen. Erst frischer Kuchen aus dem Backofen, dann zarte Steaks, frischer Fisch oder knackiges Gemüse vom Grill – wählen Sie à la carte unter freiem Himmel.



Genießen Sie auch unser Backofenmenü für nur 37,00 EUR pro Person

Konrad's Bar: Bowle des Monats: **Erdbeerbowle**

JULI

„Knackig frisch und voll im Trend“

Sommerfrische Genüsse – Salat, Sorbet und Sangria.



10. Juli, Freitag ab 18.30 Uhr „Feuer und Flamme“

Backofentag – der Duft nach frischem Kuchen und Brot strömt aus unserem Backofen. Heute dürfen Sie bei schönem Wetter unseren Kochkünstlern auf unserer Terrasse zuschauen. Erst frischer Kuchen aus dem Backofen, dann zarte Steaks, frischer Fisch oder knackiges Gemüse vom Grill – wählen Sie à la carte unter freiem Himmel.



Genießen Sie auch unser Backofenmenü für nur 37,00 EUR pro Person

„Spanische Sonne an der Spree...“

Viva España – stimmungsvoller Genuss von Sangria und spanischen Spezialitäten wie Tapas, Paella und Katalanische Creme

Konrad's Bar: Bowle des Monats: **Sangria**

Probieren Sie auch unsere hausgemachte sommerfrische Limetten-Minz-Limonade

AUGUST

„Alles rund um den Pfifferling“

Im August haben die goldbraunen köstlichen Fruchtepilze Saison und deshalb zaubert das Team des „Konrad's“ leckere Variationen rund um den schmackhaften Speisepilz



14. August, Freitag ab 18.30 Uhr „Feuer & Flamme“

Backofentag – der Duft nach frischem Kuchen und Brot strömt aus unserem Backofen. Heute dürfen Sie bei schönem Wetter unseren Kochkünstlern auf unserer Terrasse zuschauen. Erst frischer Kuchen aus dem Backofen, dann zarte Steaks, frischer Fisch oder knackiges Gemüse vom Grill – wählen Sie à la carte unter freiem Himmel.



Genießen Sie auch unser Backofenmenü für nur 37,00 EUR pro Person

Konrad's Bar: Bowle de Monats: **Caipirinhawble**

Probieren Sie auch unsere hausgemachte sommerfrische Limetten-Holunder-Limonade

SEPTEMBER

„Herbstliche Genüsse“

Köstliches aus Wald und Feld, die orangenen Giganten bestimmen wieder das Bild des Spreewalds, und auch Äpfel und Birnen verströmen ihren köstlichen Duft.



13. September, Sonntag „Sonntagsbrunch – Herbstliche Genüsse“

von 12.00 bis 15.00 Uhr Essen satt (inklusive Säfte, Tee und Kaffee vom Buffet) 44,00 Euro pro Person



„Moules de France“ von September bis März

...holen wir ein kleines Stück Frankreich und Meer in den Spreewald. Dann haben wir Muscheln auf unserer Speisekarte. Genießen Sie die Meeresfrüchte klassisch mit frischen Kräutern oder in Weißweinsauce oder einer fruchtigen Tomaten-Chilisauce.

Konrad's Bar: Unser Klassiker des Monats: **Holunderbowle**

OKTOBER

„Erntedankfestwochen“

Kartoffeln, Kürbis & Co – lecker vereint mit Pilzen, Kürbis und Wild aus der Region



11. Oktober, Sonntag „Sonntagsbrunch – Kürbis, Pilz und Wild“

von 12.00 bis 15.00 Uhr Essen satt (inklusive Säfte, Tee und Kaffee vom Buffet) 44,00 Euro pro Person

Konrad's Bar: Bowle des Monats: **Holunderbowle**

NOVEMBER

„Ganze Gans...“

Der Duft von knusprig gebratenen Martinsgänsen zieht wieder ein – wir starten mit unserer Gänsekarte. Bitte reservieren Sie rechtzeitig unseren Ganzen Gänsebraten für vier Personen für nur 60,00 Euro p.P. (inkl. Beilagen, am Tisch tranchiert)



11. November, Mittwoch ab 17.00 Uhr

„Heiliger Sankt Martin - Martinsgansessen“

2-Gang-Menü, 41,00 Euro p.P.



22. November, Sonntag „Sonntagsbrunch – Wild und Ente“

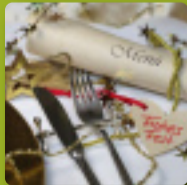
von 12.00 bis 15.00 Uhr Essen satt (inklusive Säfte, Tee und Kaffee vom Buffet) 44,00 Euro pro Person

Konrad's Bar: „Heiß und Kalt“: **Glühwein, Punsch und Rum**

DEZEMBER

„Weihnachtsschlemmereien – Unbeschwert Feiern“

Knuspriges von Gans und Ente – Ihre Weihnachtsfeier – unser Arrangement „Unbeschwert Feiern“ ab 69,00 EUR p.P. (inkl. Glühweinempfang an der Feuerstelle und 3-Gänge-Menü oder Buffet (ab 20 Personen) und einem Kräuterlikör nach dem Essen)



06. Dezember, Sonntag „Adventsbrunch“

von 12.00 bis 15.00 Uhr Essen satt (inklusive Säfte, Tee und Kaffee vom Buffet) 44,00 Euro pro Person



31. Dezember 2026

„Silent Silvester“

Fragen Sie nach unseren Silvesterangeboten.

Konrad's Bar: **Bratapfelbowle, Glühwein und Punsch – und alles wird heiß...**