

**Berlin Brandenburg gastlich**

Juli/August 2013

Auflage: 7.500

# Berlin Brandenburg

Zeitschrift für die Gastronomie und Hotellerie

*gastlich*

## Haus am Spreebogen

Seite 10



**Die Taxi-App für  
Berlin und Europa**

5.000 Taxis in Berlin · 42.000 Taxis in Europa

Nr. 7-8 Juli/August 2013

**Hotelschüler mit  
Traumnote 1**

Seite 17

## Kreative kulinarische Genüsse aus heimischer Küche

Die schöne Altstadt von Fürstenwalde zählt zu den viel besuchten Touristenhighlights in Brandenburg. Ganz in unmittelbarer Nähe der historischen Bauten lädt das Hotelrestaurant „Haus am Spreebogen“ zu erholsamen Schlaf und stilvollen Speisen gleichermaßen ein. Vor 15 Jahren als Jugendhaus für den benachbarten Ruderclub konzipiert, bietet es heute 15 liebevoll eingerichtete Doppelzimmer und ein Apartment. Das Besondere ist die Lage, zentrumsnah und zugleich Natur pur so-



wie Wasser satt. Sieben haus eigene Boots- anlegeplätze ermöglichen sogar die Anreise über das nasse Element. Eine große Spreeterrasse und ein parkähnliches



*Wohlfühlatmosphäre mit Naturblick.*

Umfeld machen das Haus fit für Events, Familienfeste und Open-Air-Veranstaltungen. Zur Auswahl stehen zudem das Restaurant mit 70 Plätzen, der Blaue Salon,

eine Bar und ein Wintergarten. Wegen seiner exzellenten Küche ist das Restaurant inzwischen bereits überregional bekannt. Das liegt insbesondere an der jungen Küchenchefin Jessica Manthei. Die 28-Jährige hat

ihren Beruf von der Pike auf gelernt. Ihre Ausbildung

machte sie in den verschiedenen Locations der Bad Saarower Gastro GmbH. Großen Wert legt die kreative Köchin, die seit 2011 im „Haus am Spreebogen“ arbeitet und jetzt auch für das gesamte

kulinarische Konzept verantwortlich zeichnet, auf erstklassige Frischeprodukte aus der Region. Als aktives Mitglied des 2004 gegründeten Netzwerkes „Brandenburg



*Drei Sterne schmückt das gastliche „Haus am Spreebogen“.*

unter Dampf“ fühlt sich die ebenso engagierte wie talentierte Küchenchefin insbesondere den saisonalen Kochtraditionen der Mark verpflichtet. Entsprechend ist die Speisekarte den Jahreszeiten angepasst. Nur gut gereifte Früchte und Gemüse, frische Kräuter und Fische sowie aus-

gesuchtes Fleisch

aus dem Umland werden verarbeitet. So gibt es konsequenterweise Wildgerichte nur in der Jagdzeit. Diese hohe Produkt-

qualität und das fachliche Können von

Jung, engagiert und talentiert: die Küchenchefin Jessica Manthei.



*Jung, engagiert und talentiert: die Küchenchefin Jessica Manthei.*

Jessica Manthei und ihrem Team sind die Basis für das hohe Niveau der Küche. Feinschmecker loben vor allem die aus Regionalprodukten gefertigten neuen Kreationen heimischer Gerichte, die schon optisch ein Augenschmaus sind.

economay®



www.economay.de

