

Restaurant Urwaldblick

Es war einmal...

Kaum vorstellbar, dass der Grund und Boden, auf dem heute die Biosphäre Potsdam steht, früher militärisch genutztes Areal war. Eigens für die Bundesgartenschau (BUGA) 2001 wurde der ehemalige Truppenübungsplatz umgegraben, bepflanzt und zum Volkspark Potsdam umbenannt. Das zur BUGA als Blumenhalle genutzte Gebäude wurde am 14. September 2002 nach umfassenden Umbaumaßnahmen als Tropengarten unter dem Namen Biosphäre Potsdam neu eröffnet.

Die über 150 Bäume für die Bepflanzung wurden bis zu zwei Jahre im Voraus begutachtet, bestellt und aus verschiedenen Baumzuchtfarmen in Florida, Südeuropa und Neuseeland nach Deutschland verschifft. Durch die richtige Beheizung und Bewässerung können die Pflanzen auch in unseren Breiten ihre volle Pracht entfalten.

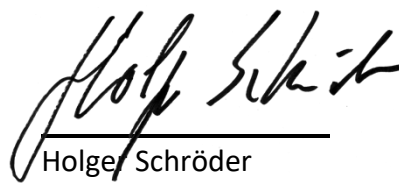
Die Biosphäre Potsdam ist als Naturerlebniswelt und Veranstaltungsort mit wechselnden Sonderausstellungen und Führungen zum Thema Regenwald eine wichtige Potsdamer Attraktion. Als außerschulischer Lernort ist die Biosphäre Potsdam der ideale Ort, um den Regenwald, das Thema Nachhaltigkeit und Natur außerhalb des Klassenzimmers kennenzulernen.

Gastronomische Philosophie

Wir achten auf Nachhaltigkeit, gehen mit der Zeit und legen viel Wert auf das Zubereiten von qualitativ hochwertigen Produkten. Das Bio tragen wir nicht nur im Namen, sondern auch in unseren Speisen und Getränken. Unsere Küchenphilosophie stellt regionale und saisonale Produkte in den Fokus. Die Biosphäre Potsdam verwöhnt ihre Gäste mit frischem, hauseigenem Catering. Wir bieten eine vielseitige Küche (tropisch – deftig – mediterran), die zum kulinarischen Erlebnis unter Palmen wird. Abgerundet mit zuvorkommendem, freundlichem und kompetentem Service werden unsere Speisen zu einem Bissen, der jedem schmeckt. **In diesem Sinne: „Essen gut, Alles gut!“**



Marc Freyer
Food and Beverage Manager



Holger Schröder
Küchenchef



BIOSPHERE POTSDAM

www.biosphaere-potsdam.de    

SPEISEKARTE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Butterbrezel

Laugenbrezel gefüllt mit Butter 2,20 €

Bagel

Mit Kochschinken, Salat,
Gewürzgurke & Senf 4,60 €

Mit Brie, Salat &
Feigenchutney 4,80 €

Panini

Mit Seranoschinken, getrockneten
Tomaten, Pesto und Parmesan 4,80 €

Mit Tomate-Mozzarella & Pesto 4,20 €

Quiche nach Tagesangebot*

Dazu Blattsalate &
Kräuterschmand 8,50 €

VORSPEISEN

Suppe aus frischen Zutaten der Saison*

Dazu frisches Brot 5,50 €

Kleiner gartenfrischer Salat

Gartenfrische Blattsalate mit Tomate,
Gurke & Hausdressing 5,50 €

Carpaccio vom Rind

Mariniert mit Zitronen-Olivenöl, Rucola,
Kirschtomaten & Parmesan 12,50 €

Cremige Buratta

Auf lauwarmen Kirschtomaten mit
Spinatsalat & Basilikumpesto 14,40 €

* Das Servicepersonal informiert Sie über das Angebot.



SPEISEKARTE

HAUPTSPEISEN

Currywurst mit Bauernhauspommes

Mit hausgemachter Currysauce 10,50 €

Pasta mit Bolognese Sauce

Mit Rucola & gehobeltem Parmesan
10,50 €

Flammkuchen Elsässer Art

Mit Speck, Zwiebeln &
Frühlingslauch 9,50 €

Burger vom Weiderind

Mit Cheddar, Stachelbeerchutney,
Kräuterauflage, eingelegten Zwiebeln &
Bauernhauspommes 14,50 €

SALATE

Biosphären Salat

Gartenfrische Salate, Kirschtomaten,
Sonnenblumenkerne, Cranberries &
Hausdressing 9,50 €

Wahlweise mit:

Gebratener Hähnchenbrust + 4,00 €

Geräucherter Tofu + 4,00 €

VEGETARISCH

Bauernhauspommes

Dazu Ketchup oder Mayonnaise 3,50 €

Spargelravioli

Mit gebratenem grüner Spargel, Kirschtomaten,
Frühlingslauch & Grana Padano 14,50 €

VEGAN

Burger aus Kidneybohnen & Walnüssen

Mit Mango-Chili-Chutney,
Korianderzitronenmayonnaise, eingelegten
Zwiebeln & Bauernhauspommes 11,50 €

Gelbes Gemüsecurry

Mit Kokos, Kichererbsen & Duftreis 10,50 €

Wahlweise mit:

Gebratener Hähnchenbrust + 4,00 €

Geräucherter Tofu + 4,00 €

Lauwarme Reis Bowl

Mit Edamame, Spinat, Grünen Spargel &
Mango-Zitronengras-Vinaigrette 10,50 €

Wahlweise mit:

Gebratener Hähnchenbrust + 4,00 €

Geräucherter Tofu + 4,00 €



SPEISEKARTE

FÜR UNSERE KLEINEN ABENTEURER

Bauernhauspommes

Dazu Ketchup oder Mayonnaise 3,50 €

Bauernhauspommes mit Räuberwürstchen

Dazu Ketchup oder Mayonnaise 7,00 €

Pasta mit Bolognese Sauce

Mit gehobeltem Parmesan 7,00 €

Grießbrei

Mit Apfelkompott 4,50 €

DESSERT

Kokos Panna Cotta

Mit Rhabarber 6,60 €

KUCHENAUSWAHL

Landkuchen und Torte

Verschiedene Sorten 4,50 €

Rundkuchen

Verschiedene Sorten 3,80 €

Blechkuchen

Verschiedene Sorten 3,00 €

Muffin

2,50 €

Schokoladen Brownie

1,90 €

Portion Sahne

0,80 €



SPEISEKARTE

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Butterbrezel

Laugenbrezel gefüllt mit Butter 2,20 €

Bagel

*Mit Kochschinken, Salat,
Gewürzgurke und Senf* 4,60 €

*Mit Brie, Salat und
Feigenchutney* 4,80 €

Panini

*Mit Seranoschinken, getrockneten
Tomaten, Pesto und Parmesan* 4,80 €

Mit Tomate-Mozzarella und Pesto 4,20 €

KUCHENAUSWAHL

Landkuchen und Torte

Verschiedene Sorten 4,50 €

Rundkuchen

Verschiedene Sorten 3,80 €

Blechkuchen

Verschiedene Sorten 3,00 €

Muffin 2,50 €

Schokoladen Brownie 1,90 €

Portion Sahne 0,80 €



GETRÄNKEKARTE

SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser Bad Liebenwerda

(Classic oder Naturell) 0,25 l 2,80 €

0,75 l 6,50 €

Fritz Kola 0,33 l 3,50 €

Fritz Kola Zuckerfrei 0,33 l 3,50 €

Fritz Limo Misch Masch 0,33 l 3,50 €

Fritz Limo Zitrone 0,33 l 3,50 €

Bio Apfelschorle *(naturtrüb)* 0,33 l 3,50 €

Bio Säfte *(Apfel, Orange)* 0,2 l 3,00 €

NOW Biolimonade *(Orange, Holler-Blüte,*

Rhabarber) 0,33 l 3,50 €

WARME GETRÄNKE

Dallmayr Tee Genuss

(verschiedene Sorten) 2,80 €

Tasse Kaffee 3,00 €

Espresso 2,80 €

Cappuccino 3,50 €

Caffè Latte 4,20 €

Latte Macchiato 4,20 €

Heiße Schokolade 3,50 €

Bier

Lammsbräu Pils 0,33 l 3,50 €

Lammsbräu Pils *alkoholfrei* 0,33 l 3,50 €

Lammsbräu Radler 0,33 l 3,50 €

Lammsbräu Weiße 0,5 l 4,80 €

Lammsbräu Weiße

alkoholfrei 0,5 l 4,80 €

WEISSWEIN

Hans Haas Chefcuvée

Johanninger – Rheinhessen

Glas 0,20 l 6,00 €

Flasche 0,75 l 20,00 €

ROSÉWEIN

Spätburgunder Rosé

Johanninger – Rheinhessen

Glas 0,20 l 7,00 €

Flasche 0,75 l 24,00 €

ROTWEIN

Fedele Nero d'Avola

The Wine People – Sizilien

Glas 0,20 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 24,00 €

SEKT

Gutssekt – trocken

Johanninger - Nahe

Glas 0,10 l 6,00 €

Flasche 0,7 l 32,00 €



Fakten, Fakten, Fakten

- Ein ganzes Jahr Sommer
- Fläche unseres tropischen Regenwaldes: ca. 5000 m²
- Höhe der Halle: 24 m
- Ca. 20.000 prächtige Tropenpflanzen
- Bis zu 14 Meter hohe Bäume
- Rund 140 verschiedene Tierarten
- Tosender Wasserfall
- Stündliches Gewitter über dem Urwaldsee
- Unterwasserwelt „Aquasphäre“
- Schmetterlingshaus
- Eventhalle „Orangerie“
- Restaurant „Urwaldblick“
- Café "Tropencamp"
- Souvenir- Shop
- Sonderausstellungen
- Workshops und Führungen
- Außerschulischer Lernort
- Nachhaltigkeit

01.12.1999:

Beschluss der Stadtverordnetenversammlung zum Bau der Halle

01/2000 bis 03/2001:

Errichtung der Blumenhalle im Rahmen der Bundesgartenschau

21. April bis 7. Oktober 2001:

BUGA in Potsdam

12/2001 bis 06/2002:

Umbau zu einer Naturerlebniswelt

14.09.2002:

Eröffnung der Biosphäre Potsdam

2004: Erste Orchideenblüte

Mai 2009: Eröffnung des Schmetterlingshauses

2009: Millionster Besucher der Biosphäre Potsdam

2013: Eröffnung der Unterwasserwelt „Aquasphäre“

2015: Eröffnung der Ausstellung „Biosphäre – Geniale Natur“

2016: Zweimillionster Besucher der Biosphäre Potsdam

2019: Marianne & Manfred (Weißbüscheläffchen) ziehen ein

