



Waldschloss  
**Seeschloßchen**  
Privat-SPA & Naturresort \*\*\*\*\*

täglich  
12-22 Uhr  
geöffnet

## Kulinarischer Kalender 2024/2025 der Schlossteichstuben

- 01.10.–31.10. Tschechische & Ungarische Küchenspezialitäten**  
Ausgesuchte Klassiker der tschechischen und ungarischen Küche, modern interpretiert
- 
- 01.11.–26.12. Martinsgans & Co.**  
Saftige Braten von Gans und Ente mit Klößen, Kartoffeln, Grünkohl, Rosenkohl und Rotkraut
- 
- 24./31.12. & 01.01. Weihnachten, Silvester & Neujahr**  
Festtagsgerichte für die schönste Zeit des Jahres
- 
- 28.11.–18.12. & 06.–26.01. Smoker-BBQ-Wochen**  
Grill- & Räucherspezialitäten frisch aus dem Smoker, Salatbuffets, Grillgemüsespezialitäten
- 
- 27.01.–28.02. Menü vom schwarzen Trüffel**  
Fine-Dining-Menü mit raffinierten Spezialitäten vom schwarzen Trüffel
- 
- 01.03.–31.03. Fischwochen, Krusten- & Schalentiere**  
Miesmuscheln, Langustino, Jakobsmuscheln, Heilbutt, Lachs u.v.m – perfekt in Szene gesetzt
- 
- 01.04.–15.04. Hummer trifft Kaviar**  
Unsere Küchencrew kreierte für Sie ein unvergessliches Fünf-Gang-Menü
- 
- 15.04.–30.05. Schnitzel & Spargelzeit**  
Klassisches Kalbsschnitzel mit frischem Spargel, Hollandaise oder Butter und neue Kartoffeln
- 
- 01.06.–31.08. Deutsch-Französische Küche**  
Sommerliche Frische & Raffinesse
- 
- 01.09.–30.09. Wild auf Pilze**  
Wildspezialitäten frisch aus dem Wald und duftende Pilzpfannen



## Hütten-Abende & Weihnachtsfeiern



**Feuerschaleneempfang**  
mit Glühwein im romantisch  
beleuchteten Hüttengarten

**Hütten-Käsefondue**  
für Käseliebhaber und Genießer!  
(ab 2 Personen) 22,90 Euro pro Person

**Deftiges & saftiges Fleisch**  
aus dem Smoker  
(ab 20 Personen) 35,00 Euro pro Person



**Hütten-Menüs**  
Wärmende Klassiker und  
deftige Schmankerl, die perfekt  
zu kalten Tagen passen ...

**Lutkis Anglerglück**

- Kürbiscremesüppchen
- Lachstranchen mit Wirsing & Pasta
- Softeis mit Beerenfrüchten & Schokocrunchis

33,00 Euro pro Person

**Das Beste von Gans & Ente**  
Menüvorschlag

- Kleiner Eintopf vom Wildgeflügel
- Ofenfrische Entenkeule/-brust mit Rotkohl und Klößen
- Kalter Hund mit Vanilleeis

38,00 Euro pro Person

**Vegetarisches Wintermenü**

- Schopska Salat
- Winterliche Gemüselasagne
- Kaiserschmarn mit Zwetschgenkompott

35,00 Euro pro Person



## Herbst- und Winterzeit

### Angebote & Events in der Lutki-Hütte



Die Wein & Gastwirtschaft „Lutki-Hütte“  
ist ein Restaurant der

Waldschloss  
**Seeschloßchen**  
Privat-SPA & Naturresort \*\*\*\*\*

Hotel & Freizeitpark GmbH · Buchwalder Straße 77 · 01968 Senftenberg  
info@ayurveda-seeschloesschen.de · www.ayurveda-seeschloesschen.de

Tel. 03573 3789-40 · Öffnungszeiten: täglich 12–22 Uhr

Tel. 03573 3789-40 · Öffnungszeiten: täglich 12–22 Uhr





**Hütten-Events**  
April bis Oktober – jeden  
letzten Sonntag im Monat



## Kulinarischer Kalender 2024/2025 der Lutki-Hütte

- 01.–31.10. Schlachtfestzeit – frisch aus der Landfleischerei Proschim**  
Wellfleisch, Eisbein, Grützwurst, Brühe, Sauerkraut, Blut- & Leberwurst, Bautzener Senf & frisches Landbrot
- 
- 01.11.–26.12. Martinsgans & Co.**  
Saftige Braten von Gans und Ente mit Klößen, Kartoffeln, Grünkohl, Rosenkohl und Rotkraut
- 
- 24.12.–01.01. Weihnachten, Silvester & Neujahr**  
Festtagsgerichte für die schönste Zeit des Jahres
- 
- 02.01.–28.02. Rauchfisch & Pastawochen**
- 
- 14.02. Valentinstagsmenü**  
Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen
- 
- 01.–31.03. Schlachtfestzeit – frisch aus der Landfleischerei Proschim**  
Wellfleisch, Eisbein, Grützwurst, Brühe, Sauerkraut, Blut- & Leberwurst, Bautzener Senf & frisches Landbrot
- 
- 01.–31.05. Maibock & Bayrische Wochen**  
Freuen Sie sich auf Weißwurst, Leberkäse, Haxe, Semmelknödel, Sauerkraut, Brezen, Obazda und Spätzle.
- 
- 01.06.–31.08. Lausitzer & Schlesische Sommerküche**  
Grill- & Räucherfisch-Spezialitäten
- 
- 01.–30.09. Federweißer & Flammkuchen**  
Erfrischend und deftig. Junger, süßer „Vorwein“ und herzhaft Flammkuchen zum Herbstbeginn



## Winterzauber in der Lutki-Hütte



## Auszug aus unserer Winterspeisekarte

### VORSPEISEN

- Schopska Salat** 15,50 Euro  
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Hirtenkäse und geröstetem Sauerteigbrot
- „Lutkis-Schnitte“** 7,90 Euro  
mit Hausmacher Leberwurst (auch vegan), geröstetem Sauerteigbrot, Gewürzgurke und Leinöl

### AUS TOPF & PFANNE

- Spaghetti „Aglio e Olio“** 17,90 Euro  
mit Olivenöl, Knoblauch, Scharfer Peperoni, Tomaten & Basilikum
- Wildboulette** 23,90 Euro  
mit Waldpilzsauce, wildes Gemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree
- Thüringer Rostbratwurst oder Currywurst** 12,90 Euro  
mit Gurkensalat und Bratkartoffeln
- Lausitzer Rinderroulade** 26,00 Euro  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen

- Zwiebelrostbraten** 34,50 Euro  
vom Entrecôte, mit Bratenjus, Zwiebelmarmelade und Bratkartoffeln

- Lachsforellenfilet** 28,50 Euro  
aus Senftenberg, mit sahnigen Schmorgurken, Kapernsauce und Kartoffelpüree

- ½ Bauernente aus dem Ofen** 33,00 Euro  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen

- Lammhaxe** 31,00 Euro  
mit Lammjus, wildem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree

### DESSERT

- Lutkis Kaiserschmarrn** 14,50 Euro  
und hausgemachtes Zwetschgenkompott