



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



Wein- &
Gastwirtschaft



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



Winterzauber
 in der Lutki-Hütte

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



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