



KULINARISCHER
KALENDER
2026/2027



GENUSSZEITEN
IM FORSTHAUS SEEBERGEN
SEEBERGEN 9-15, 22952 LÜTJENSEE

April bis Juni

FRISCHER HOLSTEINER SPARGEL



April bis Juni-Spargelzeit

Frisch gestochen.

Klassisch serviert.

Mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln
und einem Glas Weißwein.

Manche Dinge brauchen keine Neuerfindung.
Nur Qualität.

Auszug aus unserer Karte

Frische Spargelcremesuppe vegetarisch
oder mit Fleischbällchen

Frischer Holsteiner Stangenspargel
mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln
dazu können Sie wählen:

- Holsteiner Katenschinken
- Gegrilltes Lachsfilet mit Basilikum-Soße
- Original Wiener Kalbsschnitzel mit
Holländischer Soße

April bis Juni

LAMM



April - Lamm & Neubeginn

Zartes Lamm.

Junge Gemüse.

Leichtigkeit kehrt zurück.

Der See atmet auf.

Und wir mit ihm.

Auszug aus unserer Karte

Geschmorte Lammhaxe

mit provenzalischer Soße, Speckbohnen und
Kartoffelgratin

Rosa gebratenes Lammfilet

auf Rotwein-Schalotten

mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Steak aus der Lammhüfte

mit Kräuterbutter,

geschmorten Datterini-Tomaten,

Bohnen-Speckbündchen und Bratkartoffeln

Sonntag, 7. Juni

DAS GROSSE MATJESBUFFET



Unser Klassiker - Das große Matjesbuffet
ab 12 Uhr am 7. Juni
für 37,50 Euro pro Person

JUNI BIS SEPTEMBER

Sommermatjes

Der Juni bringt ihn zurück.

Matjes.

Mild, zart und nur für kurze Zeit genau so,
wie man ihn erwartet.

Ein Gericht, auf das man nicht zufällig Lust
bekommt.

Sondern jedes Jahr ganz bewusst wartet.

Auszug aus unserer Karte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln
und weitere Variationen

13. Juni bis 30. August

HAMBURGER SCHLEMMER SOMMER



13. Juni bis 28. Juli 2026

Gurken-Sauerrahm Terrine an Feldsalat,
Garnele & Wachtel-Ei

Frische Spargelcremesuppe
mit Serranoschinken und Grissini

Gegrilltes Brandenburger
Fairmast-Hähnchen-Brustfilet
auf Süßkartoffel-Curry mit Bohnen und Granatapfel

Erdbeergelee mit Zitronengras,
Schokokuchen & weißem Schoko-Eis

1. August bis 30. August 2026

Burrata mit zweierlei Tomate,
Pesto, altem Balsamico und Rucola

Kartoffelsuppe mit
Pfifferlingsschlupfer und Parmesanröcker

Gegrilltes Eglifilet mit Ingwer-Spitzkohl,
Kartoffelolivenölstampf & Röstzwiebeln

Lavendelparfait mit Pfirsich,
Limette & Kokosbusserrln

Menü 89,00 Euro für 2 Personen

Änderungen vorbehalten. Für maximal 6 Personen

Juni bis Oktober

PIFFERLINGE



Der Sommer hat Geschmack
und er schmeckt nach Pfifferlingen.
Wild. Aromatisch. Unwiderstehlich.
Ob cremig, knusprig oder klassisch serviert-
unsere saisonalen Pfifferlingsgerichte feiern den
Geschmack des Sommers in seiner schönsten
Form.

Auszug aus unserer Karte

Sommerliche Blattsalate mit gebratenen
Pfifferlingen

Rehrücken auf Vorbestellung (ab 2 Personen)
mit frischen Pfifferlingen, Champignons, Brokkoli,
Johannisbeer-Soße, Spätzle und Kroketten

Portion frische Pfifferlinge natur oder in Rahm
dazu können Sie wählen:

-gebratene Maispoulardenbrust
und weitere Varianten

Samstag, der 7. November

WHISKY TASTING



Herbst ist kein Abschied-er ist Charakter

Zeit für ein Whisky-Tasting

Zeit für Gespräche, die bleiben

Der Duft von torfigem Rauch.

Ein Glas Whisky in der Hand und Gespräche,
die mit jedem Schluck besser werden.

Gemeinsam mit Philipp Schindhelm—
Whisky-Nerd, Mitglied der Scotch Malt Whisky
Society und leidenschaftlicher

Geschichtenerzähler – tauchen wir ein
in die Welt schottischer Whiskys voller Charakter,
Tiefe und Geschichte. Nicht steif. Nicht
kompliziert.

Sondern genau so, wie Whisky sein sollte:
ehrlich, gesellig und mit Geschichten, die bleiben.
Ein Abend, der nachklingt.

Dazu servieren wir kleine passende Köstlichkeiten
aus unserer Küche. Start 17 Uhr
89,00 Euro pro Person inklusive Whisky-Tasting,
Wasser und Köstlichkeiten aus der Küche

November

GANZE GANS - UNSERE BESTE



Amuse bouche: Leckerer von der Gans

...

**Ganze Freiland - Gans
mit Rotkohl, Rosenkohl, Maronen,
Marzipanapfel, Rosinensoße,
Kartoffelklößen und Kartoffeln
für 4-6 Personen am Tisch tranchiert
- nur auf Vorbestellung -**

**Qualität und Wohlgeschmack einer leckeren,
gebratenen Gans hängen entscheidend von
Züchtung, Haltung und Fütterung ab.**

**Unsere Gänse werden nach traditionellen,
bewährten Grundsätzen aufgezogen wie zu
Großmutter's Zeiten: Weidehaltung, natürliches
Getreide, viel frische Luft und Bewegung - 5
Monate lang. Eben Qualität aus dem Norden.
Keine Intensivhaltung, keine Schnellmast in der
halben Zeit.**

**Leisten Sie sich etwas Besonderes-
genießen Sie Gans!**

31. Dezember

SILVESTER



Silvester im Forsthaus Seebergen

Der letzte Abend des Jahres

verdient mehr als nur ein gutes Essen.

Er verdient Atmosphäre.

Musik.

Menschen, mit denen man gerne ins neue Jahr geht.

Ein festlich gedeckter Saal.

Prickelnder Empfang.

Sechs Gänge voller Genuß.

Und Livemusik von Alejandro & Isabelle,
bekannt von den Kreuzfahrtschiffen

Mein Schiff 1 & 2, die seit Jahren genau für diese
besondere Silvesterstimmung sorgen.

Ein Abend voller Leben.

Lachen, Musik und Genuß.

Elegant. Festlich.

Und mit genau der Stimmung,

die man sich für den Jahreswechsel wünscht.

Silvester-Menü inklusive Empfang & Livemusik

139 € pro Person.

Januar

SKREI - AUS DEM KALTEN NORDEN



Januar - Wenn der Winter leiser wird
Dann beginnt die Zeit
für feine Winterküche
und besonderen Fisch aus dem hohen Norden.
Aus den kalten Gewässern Norwegens
kommt er nur für kurze Zeit zu uns:
Skrei.

Ein Winterkabeljau,
der tausende Kilometer durch das eisige Meer
zurücklegt.

Diese Bewegung macht sein Fleisch besonders
fein, fest und aromatisch.

Gefangen wird er traditionell mit der Leine –
achtsam, nachhaltig und mit Respekt vor der
Natur.

Skrei ist kein Fisch für jeden Tag.
Sondern für die Tage,
an denen man sich etwas Besonderes gönnen
möchte.

Wir servieren ihn klassisch winterlich –
mit Rahmsauerkraut, Rosmarinkartoffeln und
Feldsalat.

März

STINTZEIT



März – Stintzeit

Für wenige Wochen

kehrt er zurück:

Stint.

Ein kleiner Fisch mit großer Tradition.

Frisch, fein und typisch norddeutsch.

Früher schlicht.

Heute eine echte Delikatesse.

Auf die Genießer jedes Jahr warten.

Wenn der Duft von frisch gebratenem Stint

durch das Forsthaus zieht,

weiß man:

Der Winter geht.

Und der Frühling ist nicht mehr weit.

Wir servieren ihn klassisch –

in Butter gebraten,

mit warmem Speckkartoffelsalat und buntem

Salatteller.

Samstag, 13. März 2027

PFÄLZER WEINABEND MIT STOLLEIS



Es gibt Weinabende. Und es gibt Abende, über die man noch Wochen später spricht.

Hans-Christoph Stolleis sorgt gerade für Aufsehen: Sein Weingut wurde vom Feinschmecker zur „Entdeckung des Jahres“ gekürt, stellte den besten trockenen Riesling Deutschlands 2025 und gehört aktuell zu den spannendsten Namen der deutschen Weinszene.

Und das Besondere: Hans-Christoph Stolleis begleitet diesen Abend persönlich. Kein steifer Vortrag.

Sondern ein Abend voller Charakter, Leidenschaft und großer Weine. Authentisch. Nahbar. Mit Geschichten aus dem Weinberg, die man schmeckt.

Dazu servieren wir ein abgestimmtes pfälzisches Vier-Gänge-Menü – kräftig, ehrlich und voller Genuss.

Begleitet vom Lopez Duo, das mit Livemusik für genau die Stimmung sorgt, die ein solcher Abend verdient:

locker, lebendig und voller Lebensfreude.

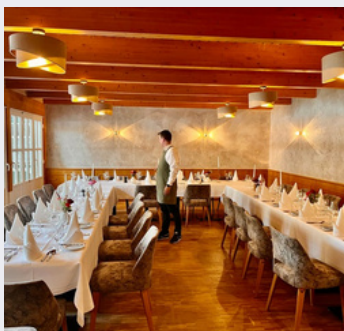
Ein Abend für Menschen, die guten Wein lieben.

Und für alle, die verstehen wollen,

warum manche Flaschen mehr sind als nur Wein.

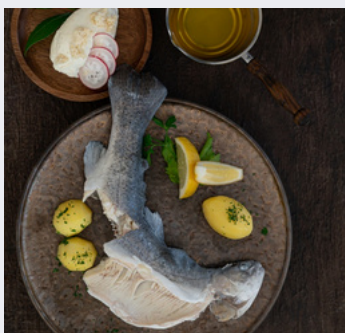
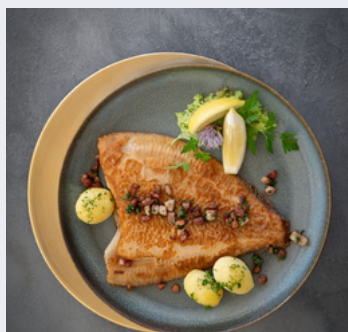
Beginn: 19 Uhr, Preis: 119,00 Euro inkl. Menü, Wein, Moderation und Livemusik

Unser Restaurant



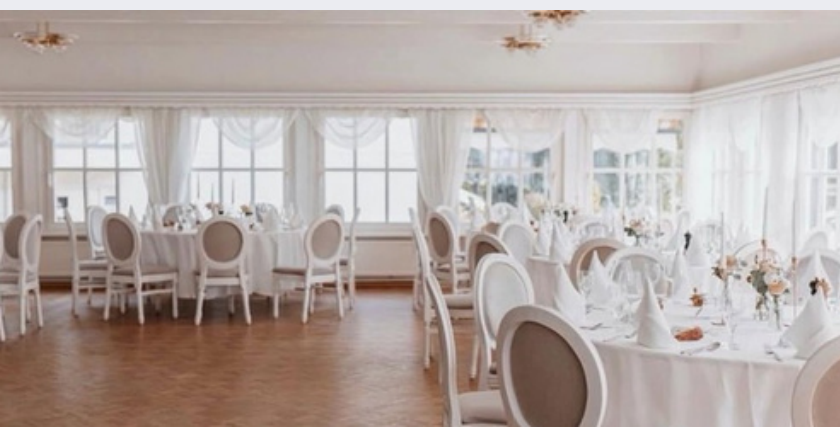
**Große Fenster.
Kerzenlicht.
Und der See direkt vor der Tür.**

Handwerk. Produkt. Feingefühl.



Hochzeit

MANCHE ORTE WISSEN EINFACH,
DASS SIE FÜR GROSSE MOMENTE GEMACHT SIND.





Ein Familienbetrieb.
Seit vier Generationen.
Verwurzelt zwischen Wald und Wasser.
Alexander & Franziska Genke



Forsthaus Seebergen-Hotel-Restaurant
Montag, Dienstag, Samstag und Sonntag geöffnet
Seebergen 9-15, 22952 Lütjensee
Telefon: 04154 79 29 0, info@forsthaus-seebergen.de