

Aperitif, Bowle & Co.

Gin Tonic mit
Old Fritz aus Kloster Zinna
0,3 l 9,80

Holunderprosecco
mit schwarzer Johanna
0,2 l 6,80

Rosmarin - Limetten - Bowle
0,2 l 6,80

Warme Fläminger Gesundheit
(Minze, Zitrone, Ingwer, Honig)
Glas zu 4.80 €
- dazu 4 cl Gin von Schulze 5,50

Pils von Fass & Flasche

Fläminger Pils	0,3 l / 3,00	0,5 l / 4,20
Hefeweizen	(Flasche)	0,5 l / 4,50
Naturradler	0,3 l / 3,00	0,5 l / 4,20

Du hast die Wahl:

Berliner Weiße mit Schuss	0,33 l / 3,00
Alkoholfreies Bier	0,33 l / 3,00
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l / 4,00

Gutwald' s Brause

Fläminger Fassbrause Himbeere	0,33 l / 3,80
Schorle „Schwarze Johanna“	0,33 l / 3,80
Rhabarberschorle	0,33 l / 3,80
Fruchtsäfte	0,2 l / 2,40 0,4 l / 3,80
(Apfel, Orange, Kirsch, Banane)	
Weißer Traubensaft	0,2 l / 2,90 0,4 l / 4,80
Vita Cola	0,2 l / 2,0 0,4 l / 3,50
Vita Orange, Zitrone	0,2 l / 2,00 0,4 l / 3,50
Mineralwasser aus Lichtenau / Chemnitz	
Medium/Still	0,25 l / 2,20 0,75 l / 5,80

vom 11. - 14.02.2022

**Buchen Sie gleich Heute unser Valentins -
Menü für Verliebte mit aphrodisierenden
Genüssen zu 38.00 je Genießer!**



www.landgasthof-jueterbog.de
03372-44380



Hotel *** Restaurant
LANDGASTHOF
JÜTERBOG

**Ofenfrisches Gutwald Brot
mit Schmand**

**Winterliche Salatschüssel
mit dem Besten vom Acker 4.80**
oder

**Feinstes Süppchen
vom Original Teltower Rübchen 6.80**

**Gekochtes Rindfleisch
mit Spreewälder Meerrettichsoße
und Wurzelgemüse 19.80**
oder

**Saftig, gebratenes Lachsfilet
auf winterlichem Gemüse Couscous 19.80**
oder

**Gegrillter Kürbis auf Rote Bete Püree,
dazu Schafskäse und karamellierte
Walnüsse und Blattsalaten
mit Kräutervinaigrette 18.80**

**In Sauerkirschsaft pochierte Williams
Birne mit feinstem Creme Eis
aus der Gutwald-Manufaktur**

**Gutwald` s 3-Gang-Winter-Menü
29,80**

Vorneweg

Rote Bete-Carpaccio,
Ziegenkäse Crumbles, Knackiger Wintersalat
mit Apfel-Meerrettich-Vinaigrette
7,80

Fläming Skate Salat

Frische Wintersalate- mit Vinaigrette 6.80
mit
- gegrillter honigglasierter Entenbrust 16.80
- gegrilltem Hirschrücken & Preiselbeerbirne 19.80
- gegrilltem Fjordlachsfilet mit Zitronensalz 17.80

Soljanka nach Hausmanns Rezept
Klein / Groß
6,80 / 9,80

Gutwald' s Spezialitäten

Rosa Hirschrücken mit Kürbis-Rosenkohlgemüse,
Rosmarinkartoffeln und Burgunderjus
28,80

Saftig gegarter Fjordlachs
auf winterlichem Gemüse Couscous
19.80

Gebackener Ziegenkäse mit Kürbis-
Rosenkohlgemüse und Blattsalaten
19,80

Saftiges Schnitzel vom Landschwein
mit geschmortem Spitzkohl
und geschwenkten Kartoffeln
19,80

Gegrillter Fläming Kürbis, auf Rote Bete Püree,
dazu Schafskäse und karamellisierte Walnüsse,
winterliche Blattsalate
18.80

Süße Verführung

Zitronenkuchen mit einem Glas Riesling
6,80

Waldbeeren-Chiliragout
mit hausgemachter Eiscreme
6,80

Kaffee & Co.

Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,90
Pott Kaffee Bio	3,40
Espresso	2,40
Schokolade	2,90
Glas Tee	3,00
(Kräuter, Pfefferminz, Grün, Earl Grey, Black Chai, Früchte, Kamille, Rooibos-Vanille, Wintertraum)	

Kulinarisches Eis aus der Gutwald - Manufaktur

je Kugel 1,40

Teltower Rübchen,
Schokolade, Erdbeere, Vanille, Mocca,
Honig, Weißes Nougat,
Zitronen Sorbet, Cassis Sorbet,
Lebkuchen, Pistazien
Schokolade-Bacon

Einfach vom Feinsten - selbstgemacht!

