

Empfehlung zum Start

Aperitif, Bowle & Co.

Gin Tonic mit
Old Fritz aus Kloster Zinna
0,3 l - 12,80

Heiße Schokolade mit Baileys-
Saltet Caramel
7,50

Glühwein aus Werder / Havel
Heißer 6Sex oder Glühbirne
4,50

Rosmarin - Limetten - Bowle
mit oder ohne Prosecco
0,2 l - 7,20

Gutwald`s Wildberry
Thomas Henry Wildberry, Vodka,
Zuckersirup, Limettensirup,
Waldfrüchte
0,2l - 7,80

Hotel & Restaurant



www.landgasthof-jueterbog.de

Gutwald`s 3-Gang-Menü

Wildkräutersalat
mit hausgemachter Vinaigrette

oder

Kürbissüppchen mit Kokosmilch und Crunch

Knusprige Entenkeule mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Semmelbrösel mit Ei

Oder

saftiges Fischfilet auf cremigen Trüffel- Linguini und Wurzelgemüse

oder

Auberginen- Linsenbolognese mit Wildkräutern vegan

Hausgemachtes Tiramisu mit Schoko und Minze

33,80

Vorneweg

Rote Beete-Carpaccio,
Ziegenkäse, Wildkräuter
mit Apfel-Meerrettich-Vinaigrette
7,80

Kürbissüppchen mit Kokosmilch und Crunch
6,80

Würzfleisch vom Landhuhn mit
Wildkräutern
7,90

Wildkräuter mit unserem hausgemachten Dressing
oder Essig und Öl
7,80

Soljanka nach Hausmanns Rezept
-klein 6,80 / -groß 9,80

Zwischendurch

Rosa gebratene Entenbrusttranchen (lauwarm)
auf gebratenem Wurzelgemüse und krossem Pumpernickel
14.80

Ofenfrischer Flammkuchen wahlweise mit:
Lachs/ Meerrettich oder vegetarisch
- klein 13.80 / - groß 19.80

Hausgemachte Aioli mit kleinen Meersalz-Kartoffeln
6,80

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot

Gutwald` s Spezialitäten

Rosa gegrilltes Entrecote vom deutschen Rind, aus dem Beefer, mit Speckbohnen,
Cumberlandsauce und gebratenen Kartoffeln
29,80

Osso Bucco vom Hirsch mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree
18,80

Gebratene Forelle mit gebratenen kleinen Kartoffeln und Speckbohnen
18,80

Knusprige Entenkeule mit Rotkohl, Klöße und Semmelbrösel mit Ei
20,80

Knuspriges Wildschweinschnitzel mit geschwenktem Gemüse,
Cumberlandsauce und Kartoffelpüree
22,80

Knuspriges Landschweinschnitzel mit Wurzelgemüse, Kartoffelpüree und Spiegelei
20,80

Gratinierter Ziegenkäse auf Auberginen mit Linsenbolognese
20,80

cremige Trüffel- Linguine mit Wurzelgemüse
Wahlweise mit Flanke oder Fischfilet
23,80

Süße Verführung

Hausgemachtes Tiramisu mit Schoko und Minze
7,80

Kürbisragout mit eisiger Schokolade und krossem Speck
7,80

Saftiger Apfelstrudel mit hausgemachtem Eis
7,80



Unser Eissortiment

je Kugel 1,40 €

Schokoladeneis
Walnuseis
Erdbeereis
Vanilleeis
Cassis Sorbet

Weitere Sorten bitte beim Servicepersonal erfragen.

Unsere Lieferanten:

Proto Topia -Wildkräuter - Markendorf

Neumarktfleischerei Jüterbog

Bobalis Jüterbog

Eis & Friends - Morxdorf

Havellandexpress - Berlin

Bos Food Feinkost

Chefs culinar

Transgourmet

Glina Whisky - Werder / Havel

Getränke Höhne - Niemegk

Landskron Brauerei - Görlitz

Bioweingut Riffel - Bingen

Bioweingut Lorenz - Bingen