

## Empfehlung zum Start

### Aperitif, Bowle & Co.

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

Johannisbeer - Prosecco  
0,2 l - 7,20

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*

**LANDGASTHOF  
JUTERBOG**



[www.landgasthof-jueterbog.de](http://www.landgasthof-jueterbog.de)

## Gutwald`s 3-Gang-Menü

Hausgebackenes Gutwald Brot  
mit Kräuterschmand

\*\*\*\*

Markendorfer Wildkräutersalat  
mit Vinaigrette

oder

Tomatensüppchen  
mit frischem Pesto

\*\*\*\*

Knuspriges Wildschweinschnitzel mit geschwenktem Gemüse,  
Cumberlandsauce und gebratenen Kartoffeln

oder

kleine Fischvariation auf geschwenktem Gemüse  
und cremigem Risotto

oder

gratinierter Ziegenkäse mit Süßkartoffel-Kichererbsen Ragout,  
Pfefferkirschen und Markendorfer Wildkräutern

\*\*\*\*

Hausgemachtes Grießflammerie mit Zwetschgenröster

**Gutwald`s 3-Gang-Menü**

**33,80**



[www.landgasthof-jueterbog.de](http://www.landgasthof-jueterbog.de)

## Vorneweg

Rote Bete-Carpaccio,  
Ziegenkäsecrumbles, Markendorfer Wildkräuter  
mit Apfel-Meerrettich-Vinaigrette  
7,80

Kaltes Gurkensüppchen  
mit gegrillter Garnele  
6,80

Würzfleisch vom Landhuhn mit  
Markendorfer Wildkräutern  
7,90

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

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

## Zwischendurch

Rosa Roastbeefscheiben an Markendorfer Wildkräutern  
und Apfel-Meerrettich Vinaigrette  
16.80

Gebeizter Fjordlachs mit Spreewälder  
Meerrettichcreme auf ofenfrischem  
Flammkuchen  
- klein 13.80 / - groß 19.80

Hausgemachter Dipp mit Pitabrot  
2 Personen 4,80 / 4 Personen 9,60

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot



[www.landgasthof-jueterbog.de](http://www.landgasthof-jueterbog.de)

## Gutwald` s Spezialitäten

Rosa gegrilltes Entrecote vom deutschen Rind mit Speckbohnen,  
Cumberlandsauce und Kartoffelspalten  
29,80

Zarte Rinderleber mit Zwiebel-Apfelgemüse  
dazu Kartoffelpüree  
18,80

hausgemachter Brathering mit gebratenen Kartoffeln  
und Markendorfer Wildkräutern  
18,80

Werderaner Bauernsülze mit gebratenen Kartoffeln,  
Remouladensauce und Markendorfer Wildkräutern  
18,80

Knuspriges Wildschweinschnitzel mit geschwenktem Gemüse,  
Cumberlandsauce und gebratenen Kartoffeln  
22,80

Saftiges Schnitzel vom Landschwein mit Gartengemüse  
und Kartoffelspalten  
20,80

Gratinierter Ziegenkäse auf Süßkartoffel-Kichererbsen Ragout,  
Pfefferkirschen und Markendorfer Wildkräutern  
20,80

Fischvariation auf geschwenktem Gemüse mit cremigem Risotto  
23,80

vegan

Cremiges Kokos-Risotto und geschwenktes Gemüse  
17,80

## Süße Verführung

Tiramisu mit Früchten aus dem Garten  
7,80

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée mit hausgemachten Crème Eis  
7,80

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Grießflammerie mit Zwetschgenröster  
6,80

## Unser Eissortiment

je Kugel 1,40 €

Schokoladeneis  
Erdbeereis  
Vanilleeis  
Cassis Sorbet  
Honig Eis  
Zitronen Sorbet  
Birne-Pfirsich

**Nur auf Vorbestellung**  
**( mindestens 24 Stunden vorher)**

Entrecote mit egal

\*\*\*\*\*

Tomahawk mit egal

\*\*\*\*\*

Porterhousesteak mit egal

\*\*\*\*\*

T-Bone mit egal