

## Erfrischungen

### 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

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

## Gutwald`s Shop/ Grill /Kurse

Als Teamevent oder einfach lecker  
zu Haus genießen...

Scannen, Bestellen, Genießen



## Unser Eissortiment

Teltower Rübchen Eis	1.20
Schokoladeneis	1.20
Erdbeereis	1.20
Vanilleeis	1.20
Mocca Eis	1.20
Honig Eis	1.20
Weißes Nougateis	1.20
Zitronen Sorbet	1.20
Caccis Sorbet	1.20

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Reservierung  
in WERDER bei JÜTERBOG im Fläming!

[www.landgasthof-jueterbog.de](http://www.landgasthof-jueterbog.de)  
03372-44380



Hotel \*\*\* Restaurant

## **LANDGASTHOF JÜTERBOG**

Feines Kürbissüppchen  
mit Kernöl

6.80  
oder

Feldfrische Blattsalate  
mit feiner Gutwaldvinaigrette  
und gerösteten Brothippen

6.80

\*\*\*\*

Gulasch vom Weiderind mit Apfel-  
rotkohl und Kartoffelpüree, mit  
Weißkrautsalat

20.80  
oder

Fangfrisches Fischfilet mit Spitzkohl  
aus dem Wok und Kartoffelpüree

22.80  
oder

Süßkartoffelragout  
mit gebratenem Ziegenkäse,  
Blattsalate, Bergpfefferkirschen

22.80

\*\*\*\*

Holunderbeersüppchen  
mit Grießflammerie

6.80

## **Gutwald`s 3 Gang- Menü**

**29.80** (Feiertags & Wochenende zu 33.80)



## Empfehlung zum Start

mit & ohne Alkohol  
Holunderprosecco  
0,2 l 6.80

Aperol Spritz  
mit frischer Minze  
0.2 l 6.80

Rosmarin - Limetten - Bowle  
0,2 l 6.80

## Gutwald`s Spezialitäten

Gebeizter Fjordlachs mit Spreewälder  
Meerrettichcreme auf offenfrischem  
Flammküchlein, dazu Blattsalate  
mit Dill-Senf vinaigrette  
- klein 12.80 / - groß 18.80

\*\*\*\*\*

Kräutergefüllte Bachforelle,  
Bohnen-Zwiebelgemüse,  
dazu feldfrische Drillinge  
24.80

Büffel-Burrata auf Werdertomaten,  
hausgemachtem Pesto, Blattsalate,  
Pitabrot  
13.80

Gebratener Ziegenkäse, Cumberlandsauce,  
Blattsalate und Brotchips  
- Klein 13.80 / groß 18.80

## 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, Assam, Earl Grey, Black Chai, Früchte, Kamille)	

## Frische Gutwald Küche

Werderaner Tomatensüppchen  
mit Kräutercroutons  
6.80

### Zum Dippen

Püree von der Eierfrucht (Aubergine)  
Olivenöl und Paprika, warmes Pitabrot  
2 Pers. 6.80  
4 Pers. 8.80

Schnitzel vom Landschwein  
mit Spitzkohl - Möhrchengemüse,  
dazu Kartoffelpüree  
22.80

Rosa Roastbeef / Entrecôte  
mit grünen Bohnen, dazu Fläming  
Kartoffeln -ungepellt  
24.80

Süßkartoffelragout  
mit gebratenem Ziegenkäse oder  
Landspiegelei, Blattsalate mit  
Bergpfefferkirschen  
22.80

Selbstgemachte Schokomousse  
mit Pflaumenkompott  
6.80

### Der perfekte Begleiter zur frischen Landküche

Merlot /Pinot Noir, trocken  
WG Familie Riffel, R`hessen

0,2l 8.90      0,75 l 27.90

