



SCHLOSSGUT  
GOROW  
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

*Unser Küchenchef  
empfiehlt*

*Das Schlossgut-Menü*

*Saibling und Schwarzwurzel*

Hausgebeizter Saibling mit Schwarzwurzel so und so  
begleitet von Agrumen

*Rind und Bohne*

Rosa gebratenes und sanft geschmortes Papendorfer Rind  
mit Bohnencassoulet und schwarzer Bohnencreme

*Schokolade und Quitte*

Crème brûlée mit Allerlei von der Quitte  
und dunkles Schokoladeneis

*42 EUR*



SCHLOSSGUT  
GOROW  
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

## *Vorspeisen*

<i>Schlossgut-Salat und Gefolge</i> Knackiger Salat mit Croutons, Kernen, gehobeltem Gemüse und Hausdressing	9 €
<i>Unsere «Matjesstulle»</i> Ostsee-Matjes auf dunklem Brot, Zwiebel Confit, Äpfel und Kapern	10 €
<i>Chèvre und Honig</i> lauwarmer Chèvre mit Lavendelhonig, Pinienkernen und Radicchio	10 €
<i>Marone und Birne</i> Cremige Maronensuppe mit Birne, Thymian und Rauchspeck	9 €
<i>Saibling und Schwarzwurzel</i> Hausgebeizter Saibling mit Schwarzwurzel so und so begleitet von Agrumen	11 €



SCHLOSSGUT  
GOROW  
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

## *Hauptgänge*

<i>«Tagesfisch» und Karotte</i> Fischfilet im Kräuteröl confiert mit Allerlei von der Karotte und Cous Cous	26 €
<i>Maishuhn, Paprika und Kartoffel</i> Sous Vide Maishuhnbrust mit Peperonata, Kartoffelstampf und Weißweinschaum	18 €
<i>Natürlich gibt's auch Schnitzel</i> Wiener Schnitzel mit unserem Kartoffel-Gurkensalat	22 €
<i>Geschmorte Kalbshaxe</i> Saftige Kalbshaxe mit Schmorgemüse und Lorbeerkartoffeln	25 €
<i>Wurzelgemüse, Joghurt und Nüsse</i> Buntes Wurzelgemüse aus dem Ofen mit Joghurt und Karottenpesto	18 €
<i>Rind und Bohne</i> Rosa gebratenes und sanft geschmortes Papendorfer Rind mit Bohnencassoulet und schwarzer Bohnencreme	28 €



SCHLOSSGUT  
GOROW  
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

### *Vielleicht noch etwas Süßes?*

*Weißer Schokolade und Kirschen* 9 €

Weißes Schokoladenparfait, karamellisierte Schokolade,  
Dulce de leche und Kirschragout

*Schokolade & Quitte* 11 €

Crème brûlée mit Allerlei von der Quitte  
und dunklem Schokoladeneis

### *Oder darf es etwas Käse sein?*

*Eine Käsespezialität aus der Region* 9 €  
*in angenehmer Begleitung*

### *Für die Zögerlichen ...*

*Minidessert nach Tagesangebot* 5 €

Genießen Sie ein süßes Häppchen zusammen mit einem  
Espresso oder einer Tasse Kaffee