



SCHLOSSGUT
GOROW
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

*Unser Küchenchef
empfiehlt...*

Das Schlossgut-Menü

Amuse

Bärlauch & Garnele

Bärlauchsuppe mit Garnelen-Knusper und Spargel

Kalb & Spargel

Kalbsbäckchen, Spargelrisotto und
Jus von der Schmorschalotte

Rhabarber & Baiser

saftiger Mandelkuchen mit Rhabarberkompott, Vanillesauce
und Mandel-Butterstreusel

€ 48



SCHLOSSGUT
GOROW
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

Vorspeisen

<i>Schlossgut-Salat & Gefolge</i> Knackiger Salat mit Croutons, Kernen, gehobeltem Gemüse und Hausdressing	10 €
<i>Bärlauch & Garnele</i> Bärlauchsuppe mit Garnelen-Knusper und Spargel	10 €
<i>Der jungfräuliche Hering</i> Matjesfilet mit Sherry, Apfel Graubrot, Zwiebeln und Senfcreme	13 €
<i>„Sauerfleisch Gorowa“</i> Gelierter Tafelspitz mit Spargel, Remoulade, Feldsalat und Meerrettich- Kartoffelvinaigrette	14 €
<i>Veronika, der Lenz ist da ...</i> Knuspriger Spargel mit Wildkräutercreme und Wacholderschinken	12 €



SCHLOSSGUT
GOROW
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

Hauptgänge

<i>Der Thunfisch & die Garnele</i>	30 €
Tagliolini mit Thunfisch, Garnele, Aubergine, Zucchini und Oliventapenade	
<i>Der Lachs in der Pelle...</i>	24 €
Crespelle mit Rauchlachs und Zweierlei vom Spargel	
<i>Kalb & Spargel</i>	32 €
Kalbsbäckchen, Spargelrisotto und Jus von der Schmorschalotte	
<i>Da ärgert sich der Pastor...</i>	28 €
Bürgermeisterstück, gepökelt und geschmort mit Ragout von Mangold, Mairübchen, Spargel und Kartoffelstrudel	
<i>Kalbsleber & Rotwein</i>	28 €
Kartoffelpüree, Röstzwiebel, Apfel Chutney und Rotweinjus	
<i>Natürlich gibt's auch Schnitzel</i>	24 €
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	
<i>Vegetarischer Hauptgang des Tages</i>	18 €



SCHLOSSGUT
GOROW
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

Vielleicht noch etwas Süßes?

<i>Rhabarberküsschen</i>	10 €
saftiger Mandelkuchen mit Rhabarberkompott, Baiser, Vanillesauce und Mandel-Butterstreusel	
<i>Omamas Lieblingsspeise...</i>	11 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus	
<i>Schneeweißchen & Rosenrot</i>	12 €
Eine spannende Komposition aus weißer Schokolade, Kokos und Erdbeere	

Oder darf es etwas Käse sein?

<i>Trappe D'Échourgnac</i>	12 €
Die älteste Käsesorte aus dem Perigord, mit Walnusslikör affiniert, serviert mit Apfel & Walnussbrot	

Für die Zögerlichen ...

<i>Minidessert nach Tagesangebot</i>	6,50 €
Genießen Sie ein süßes Häppchen zusammen mit einem Espresso	



SCHLOSSGUT
GOROW
HOTEL RESTAURANT CAFÉ

Getränke

Aperitif

Haussekt (trocken)	0,10 l / 0,75 l	6,50 € / 38 €
Prosecco	0,10 l / 0,75 l	6,50 € / 38 €
Aperol Spritz, Hugo, Lillet	0,20 l	7,50 €
Pernod, Campari	5 cl	6,50 €
Martini bianco, rosso, dry, alkoholfrei	5 cl	6,20 €
Sherry medium, dry	5 cl	6,20 €
Portwein, weiß/rot/rosé	5 cl	6,20 €

Schaumweine

Champagner Deutz rosé brut	0,75 l	145,00 €
----------------------------	--------	----------

Offene Weine

Weingut Bender, Pfalz

Der Rote	0,20 l / 0,75 l	7,50 € / 26 €
Der Weiße	0,20 l / 0,75 l	7,50 € / 26 €

Weingut Huppert, Rheinhessen

Chardonnay Spätlese lieblich	0,20 l / 0,75 l	7,50 € / 26 €
------------------------------	-----------------	---------------

Weingut Ellermann Spiegel, Pfalz

Windrosè, Rosèwein, trocken fruchtig	0,20 l / 0,75 l	7,50 € / 26 €
Weinschorle weiß oder rot	0,20 l	6,50 €

Biere

Alsterwasser (Fl.)	0,33 l	3,30 €
Radeberger Pilsener vom Fass	0,25 l	3,40 €
Radeberger Pilsener vom Fass	0,50 l	4,90 €
Duckstein Rotblond Hopfenfruchtig (Fl.)	0,50 l	5,00 €
Weizen hell Schöffelhofer (Fl.)	0,50 l	4,90 €
Weizen hell Schöffelhofer alkoholfrei (Fl.)	0,50 l	4,90 €
Pils Alkoholfrei (Fl.)	0,33 l	3,60 €

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Alle Preise in EUR inkl. der gültigen Mehrwertsteuer

Stand: 08.05.2023



SCHLOSSGUT GOROW

HOTEL RESTAURANT CAFÉ

Alkoholfreie Getränke

<i>Selters Mineralwasser still/medium/spritzig</i>	0,25 l	3,00 €
<i>Selters Mineralwasser still/medium/spritzig</i>	0,75 l	6,50 €
<i>Coca Cola, Cola zero, Fanta, Sprite</i>	0,20 l	3,00 €
<i>Satower Säfte: Apfel, Orange, Sauerkirsche</i>		
<i>Johannisbeere, Banane</i>	0,20 l	3,00 €
<i>KiBa</i>	0,30 l	4,00 €
<i>Rhabarberschorle (Warnemünde)</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon,</i>		
<i>Wild Berry</i>	0,20 l	3,00 €
<i>Saftschorle klein</i>	0,20 l	2,80 €
<i>Saftschorle groß</i>	0,40 l	4,00 €

Kaffeespezialitäten

<i>Cafe Crema klein/groß</i>		3,20 € / 4,50 €
<i>Cappuccino</i>		3,50 €
<i>Espresso</i>		3,00 €
<i>Doppelter Espresso</i>		4,50 €
<i>Milchkaffee</i>		4,40 €
<i>Latte Macchiato</i>		4,60 €

Tee

<i>Royal Darjeeling second flush</i>		3,30 €
<i>Detox Broken</i>		3,30 €
<i>Earl Grey premium Blatt</i>		3,30 €
<i>Bio-Kamillenblüte</i>		3,30 €
<i>Sommerbeeren</i>		3,30 €
<i>Pfefferminze</i>		3,30 €
<i>u.a.</i>		

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Alle Preise in EUR inkl. der gültigen Mehrwertsteuer

Stand: 08.05.2023