

Café

"Gärtnerei am Gutshaus"

Willkommen in Parow!

Bei uns blüht nicht nur der Garten, sondern auch der Service!

Nehmen Sie Platz, wir kommen vorbei.
Kein Anstehen, nur Zurücklehnen, Auswählen – und gleich sind Kaffee, Kuchen
und Snacks auf dem Weg zu Ihnen.“

Historisches Gutshausensemble

Das im Jahr 1860 im englisch-deutschen Stil erbaute Herrenhaus Parow war einst der Wohnsitz von Freiherr von Langen, dem ersten deutschen Olympiasieger im Reitsport. Heute bildet es das Herzstück eines liebevoll restaurierten Ensembles, das Café, Restaurant, Schmiede und Kapelle umfasst. Gemeinsam mit der Gemeinde Kramerhof und dem Jugendhaus Storchennest wird die Geschichte des Ortes durch kulturelle Projekte lebendig gehalten. Eine Bronzefigur des Pferdes „Hanko“ im Café erinnert an die bewegte Vergangenheit und lädt zum Verweilen ein.

Mehr zur Geschichte: mmf-parow.de/geschichte.html



Speisen

Wir kochen frisch und mit Liebe für Sie!

Fragen Sie nach der wechselnde Tagessuppe und dem tagesaktuellen Gericht.

Torten und Kuchen

Kommen Sie an den Kuchentresen und wählen Sie von unseren Kuchen und Torten Ihr Lieblingsstück aus.

Auch hier finden Sie immer ein wechselndes Angebot.

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crema	3,40 €
Pott Kaffee	4,90 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Espresso / doppelt	3,40 € / 4,60 €
Espresso Macchiato	3,40 €

mit Vanille-, Haselnuss- oder Karamell-Sirup +0,80 €
mit Pflanzenmilch +0,50 €

Heißgetränke

Tee von TeeGschwendner	3,90 €
Bio Pfefferminze, Bio Blutorange, Bio Gourmet Kräuter, Bio Grüner Tee Earl Grey, Himbeer-Erdbeer, Anis-Kümmel-Fenchel	
Kräutertee frisch aus dem Garten (je nach Saison)	4,50 €
Chai Latte	4,20 €
Heiße Zitrone	3,60 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Heiße Schokolade mit Rum	4,90 €
Baileys-Kaffee	4,90 €
Grog	4,40 €

mit Sahne +0,60 €



Unser Kaffee wird regional veredelt von

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Güstrower Schlossquell Gourmet feinperlig oder naturelle
0,25 Fl. / 0,75 Fl

2,70 € / 6,00 €

Bitter Lemon

Güstrower Schlossquell Gourmet 0,25 Fl.

3,50 €

Tonic Water

Güstrower Schlossquell Gourmet 0,25 Fl.

3,50 €

Ginger Ale

Güstrower Schlossquell Gourmet 0,25 Fl.

3,50 €

Fritz-Kola

Original oder ohne Zucker 0,2 Fl.

3,50 €

Fritz-Limo

Zitrone oder Orange 0,2 Fl.

3,50 €

Fritz-Spritz

Bio-Rhabarberschorle oder Bio-Apfelschorle 0,2 Fl.

3,90 €

Fruchtsäfte

Apfel oder Banane 0,2l

2,90 €

Orange oder Kirsche 0,2l

3,30 €

Alle Säfte als Schorle 0,4l

5,20 €

Parower Apfelsaft aus dem Gutsgarten

(bei Verfügbarkeit) 0,2l / 0,4 l

3,30 € / 5,90 €

Apfel-Sanddornsaft

heiß oder kalt 0,2l / 0,4 l

3,60 € / 6,60 €



Cocktails auf alkoholfreier Basis

Freikopf Green Tonic Grapefruit 0%

Grapefruitsaft, Rosmarin, Granatapfelkerne und Tonic Water

8,90 €

Freikopf Pink Tonic 0%

Beere, Sanchopfeffer, Zitronenmelisse und Schweppes Wildberry

8,90 €

Freikopf Brown Spicy Cola 0%

Coca-Cola, Limette, Togarashi und Minze

8,90 €

Freikopf Sunpéro Spritz 0%

Prosecco, Sodawasser, Orange und Basilikum

8,90 €



Eiskaffee

6,90 €

Eisschokolade

6,90 €

Sanfter Engel

6,90 €

Kugel Eis

1,80 €

Vanille, Schokolade oder Erdbeere

Eisbecher

7,50 €

2 Kugeln Eis, Früchte der Saison und Sahne

Alkoholische Getränke

Paolo Secco trocken 0,1l	3,90 €
Hugo 0,2l	7,90 €
Aperol Spritz 0,2l	7,90 €
Andalö Spritz 0,2l	7,90 €
Limoncello Spritz 0,2l	7,90 €
Kräuterlikör	
Schwechower Obstbrennerei 0,02l / 0,04l	2,90 € / 4,90 €
Doppelkümmel	
Original Lehment Rostocker 0,02l / 0,04l	2,90 € / 4,90 €
Eierlikör 0,02l / 0,04l	2,00 € / 3,50 €
Baileys 0,02l / 0,04l	2,90 € / 4,90 €

Wein

Grau Burgunder

Weißwein vom Weingut Bus (Pfalz)

Mandel-Aromen mit Frucht von Aprikose,
Vanille und Karamell mit cremigem Abgang
2022, trocken, nussig-elegant 0,2l / 0,75 Fl.

7,90 € / 27,50 €

Quaranta Negroamaro

Rotwein von Cantina Ionis (Apulien/Italien)

Pflaume und Schwarzkirsche mit würzigem
Hauch mediterraner Kräuter, angenehm warm
2021, trocken, samtig-rund 0,2l / 0,75 Fl.

7,90 € / 27,50 €

Frohnatur

Weingut Landgraf (Rheinhessen)

Holunder, Sauerkirsche, Cassis und Erdbeere
mit Spuren von Minze und Vanille
2021, trocken, sommerlich-frisch 0,2l / 0,75 Fl.

7,90 € / 27,50 €

Weine als Schorle 0,2 l

6,90 €

Empfehlung des Monats

Jeder Wein ist anders.

Jeder Wein ist einzigartig.

Das soll so sein und das wird auch so bleiben!

Weingut Loersch

Grauburgunder Qualitätswein - trocken

Entdecken Sie die Faszination des Grauburgunders, der auf klassischen Muschelkalkböden gedeiht. Dieser Wein besticht durch sein ausdrucksstarkes Bouquet von reifen Birnen, saftigen Pfirsichen und einer subtilen Mineralität. Die harmonische Balance von Frische und Fülle macht ihn zu einem wahren Genuss für besondere Momente und feinen Gourmetfreuden.

Weißburgunder Qualitätswein - trocken

Genießen sie Eleganz und Finesse des Weißburgunders, der auf den klassischen Muschelkalkböden der südlichen Weinmosel gewachsen ist. Seine feinen Aromen von grünen Äpfeln, zarten Blüten und der Mineralität des Kalksteins verleihen diesem Wein eine harmonische Balance und einen langen haltenden Abgang.

Wir servieren diese gekühlten Weine ausschließlich im Flaschenverkauf.

22,50 € pro Fl. 0,75l



Mahn & Ohlerich Pils

Bierbrauerei aus Rostock 0,33l / 0,5l

3,90 € / 5,80 €

Rostocker Radler

Naturtrüb 0,5l

5,50 €

Erdinger Hefeweizen

(auch alkoholfrei) 0,5l

5,80 €

Jever Fun

alkoholfrei 0,33l

3,90 €

Genießer-Frühstück zu zweit im Grünen

Starten Sie genussvoll in den Tag – mit unserem neuen Frühstücksangebot! Ab sofort servieren wir eine liebevoll dekorierte Etagere für zwei Personen, reich bestückt mit italienischen Wurstspezialitäten, feinem Käse aus dem Hause Maison Kober, Premium-Räucherlachs, Avocado sowie Salatvariationen. Abgerundet wird das Frühstück durch frische Brötchen von der Bäckerei Krämer, Butter, ausgewählte Marmeladen und Nutella – perfekt für süße und herzhaftes Genießen.

Für **nur 29 Euro** können zwei Personen gemeinsam schlemmen, plaudern und den Morgen entspannt beginnen.

Donnerstag, Freitag und Samstag
10:00 bis 12:00 Uhr

Veganes Frühstück auf Vorbestellung möglich.

Restaurant-Tipp

Lust auf mehr? Besuchen Sie Mittwoch- bis Samstagabend das 400 m entfernte Restaurant **“minimanufaktur Parow”**. Hier serviert das Team um Spitzenkoch Michael Simon eine gehobene Küche mit internationalem Flair.

Erleben Sie einen besonderen Abend in unserem rustikal-elegantem Restaurant und lassen Sie sich überraschen von Kreativität, Respekt vor dem Produkt und Liebe zum Handwerk. Eine feine Weinkarte, Longdrinks und Kaffeespezialitäten ergänzen unser Angebot.

Werfen Sie schon jetzt einen Blick in die sich saisonal ändernden à la carte-Karte oder buchen Sie gleich Ihren Tisch online:

