

Lind
HOTEL AN DER EMS

Herzlich Willkommen
im
Lind Hotel

Mauritz
RESTAURANT

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Bruschetta

geröstetes Ciabatta mit Tomatenwürfeln,
Rucola und Parmesan
12,50 €

Piccata vom grünen Spargel

grüner Spargel in Parmesan gebacken,
Serranoschinken, Rucolasalat
16,50 €

Gebackener Ziegenkäse

mit Walnüssen, Honig,
Orange und Salat
15,00 €

Vitello Tonnato

rosa gebratenes Kalbsfleisch
mit Thunfischcreme und Kapern
16,50 €

Gegrillte Wassermelone

pikant mariniert, Couscous- Salat,
Gremolata, Wasabi Mayonnaise
11,50 €

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen
und Parmesan
18,00 €

SALAT & WRAP

Kleiner gemischter Salat

bunte Blattsalate mit Kirschtomaten und
Balsamico-Vinaigrette
8,50 €

Großer gemischter Blattsalat

Kikok-Würfel in Honig und Sesam gebraten
mit Balsamicodressing
18,50 €

Großer Wrap

mit Kikok-Hähnchenbrust, Salat
und Balsamicodressing
15,00 €

Caesar Salad

Romanasalat und Caesar-Dressing mit Croutons
und knusprigen Speckstreifen
11,50 €

Das Kikok-Hähnchen

Ein mit Mais gefüttertes Hähnchen, das langsamer
wächst und dadurch den typischen
Hähnchengeschmack entwickeln kann.

**Eben ein Hähnchen, das „wie früher“
schmeckt.**

Wählen Sie gerne dazu:

Kikok Hähnchenbrust 9,50 €
Rindersteakwürfel 11,00 €
5 gebratene Riesengarnelen 14,90 €

FISCH & MEER

Gebackenes Rotbarschfilet
im Semmelbrüsel-Mantel
mit Kräuter-Kartoffelsalat
und Sauce Remoulade
19,00 €

Gebratene Black Tiger Riesengarnelen
mit Spargelrisotto, Weißweinsauce,
grünem und weißem Spargel
und Pinienkernen
28,00 €

FLEISCH & MEHR

Schnitzel vom Schwein
mit Paprika-Rahmsauce, Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln, Beilagensalat
22,50 €

Schweinemedallions im Speckmantel
auf Champignons a la crème,
Bimi und feine Bandnudeln
24,50 €

BBQ Burger
200g Anguspatty mit BBQ Sauce, Bacon, Cheddar,
Schmorzwiebeln und Steakhouse Pommes
22,50 €

Wiener Schnitzel
Kalbschnitzel mit Kartoffel- Gurkensalat,
Kapernäpfel und Sardellencreme
27,50 €

„Italian“ Burger
200g Anguspatty, Taleggio, Pesto, Pinienkerne,
Kirschtomaten Marmelade und Steakhouse Pommes
23,50 €

Lammkarree mit Kräuterkruste
auf Rosmarin Jus, Artischocken, Oliven,
Tomaten und Kartoffelwaffeln
37,00 €

Hausmannskost!

„Hühnerfrikassee“
Sous Vide gegarte Hähnchenbrust
Spargel, Erbsen, Champignons
in Kerbel Rahmsauce und Gewürzreis
18,50 €

Rinderfilet „Surf and Turf“ 180g
mit Black Tiger Garnelen, Rotweinjus, Safranschaum,
wilder Brokkoli und Tagliarini
39,50 €



VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Champignon Burger

Rustikaler Bun mit gepickeltem Gemüse
Champignon Pattie, pikante Cashew Creme
und Steakhouse Pommes
22,00 €

Kartoffelwaffeln

Tomatenconfit, Basilikumcreme, Pinienkerne,
mediterranes Gemüse und Rucola
18,50 €

Linguini in weißer Tomatensauce

schwarze Oliven, grüner Spargel,
Pinienkerne, frittiertes Rucola & Parmesan
19,50 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.

DESSERT

Mango- Joghurtterrine

Passionsfruchtsorbet
9,50 €

Erdbeer Trifle im Glas

Erdbeeren | Schokobiskuit | Mandelcreme
9,50 €

kleine Crème Brûlée

Limettensorbet
7,00 €

Heiß & Kalt

Espresso und hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €

Aus der Region!

Frische Erdbeeren - vom Hof Milsmann
im Waffelkörnchen
mit hausgemachtem Vanilleeis
9,50 €



DAS VEGANE MENÜ

Gegrillte Wassermelone

pikant mariniert, Couscous- Salat, Gremolata, Wasabi Mayonnaise

Kartoffelwaffeln

Tomatenconfit, Basilikumcreme, mediterranes Gemüse und Rucola

Erdbeer Trifle

Erdbeeren | Schokobiskuit | Mandelcreme

39,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen
und Parmesan

Spargelcrèmesuppe

Spargel-Kräuter Wan Tan mit Parmesan

Schweinemedallions im Speckmantel

auf Champignons a la crème, Bimi und feine Bandnudeln

kleine Crème Brûlée

Limettensorbet

als 4-Gang Menü

55,00 €

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

45,00 €