

*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 €

#### **Gebackener Ziegenkäse**

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

#### **Gegrillte Wassermelone**

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

#### **Pfifferlingsrahmsuppe**

mit Sherry abgeschmeckt,  
dazu ein Brickteig-Schiffchen  
10,50 €

#### **Vitello Tonnato**

rosa gebratenes Kalbsfleisch  
mit Thunfischcreme und Kapern  
16,50 €

#### **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 Wrap**

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

#### **Sommerlicher Salat mit Pfifferlingen**

gemischte Blattsalate, Paprika, Frühlingslauch  
und Kirschtomaten in Balsamicodressing  
19,50 €

#### **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 €  
Gebratene Pfifferlinge 10,50 €  
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 Tomatenrisotto, getrocknete Tomaten,  
Rucola, Pfefferchips  
und Pinienkernen  
28,00 €

## FLEISCH & MEHR

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

**Schweinemedallions im Speckmantel**  
mit Pfifferlingen in Rahm,  
Bimi und Serviettenknödeln  
26,00 €

**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!

**Kalbsrahm Gulasch**  
mit Pfifferlingen, Kräuterspätzle  
und Beilagensalat  
19,50 €

**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, dazu vegane Mayonnaise  
22,00 €

### Kartoffelwaffeln

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

### Spätzlepfanne


mit gebackenem Tallegio in Kräuterrahmsauce,  
confierte Kirschtomaten, Frühlingslauch  
19,00 €

### Pfifferlinge in Rahm

mit geschmortem Porree  
und gebratenen Serviettenknödeln  
21,50 €

### Gebratene Pfifferlinge

mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln,  
Kräuterquark und Beilagensalat  
20,50 €

 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

### **Weißer Tomatensuppe**

Basilikum, Tomatenwürfel

### **Schweinemedallions im Speckmantel**

mit Pfifferlingen in Rahm, Bimi und Serviettenknödeln

### **kleine Crème Brûlée**

Limettensorbet

### **als 4-Gang Menü**

**55,00 €**

### **als 3-Gang Menü (ohne Suppe)**

**45,00 €**