

Herzlich Willkommen
im
Lind Hotel

Mauritz
RESTAURANT

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Sellerie- Maronensuppe 
mit Feigen-Frischkäse Crostini
10,50 €


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

Bratapfel mit Soja gefüllt 
auf süßsaurem Beluga-Linsensalat
11,50 €

Kleiner Lachsstrudel
mit Ziegenfrischkäse und Spinat gefüllt
an Feldsalat
13,00 €

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,
Balsamicodressing und Crème Fraîche
15,00 €

Großer gemischter Blattsalat
in Balsamicodressing mit Paprika, Gurke und
Frühlingslauch
11,50 €

Caesar Salad
Romanasalat und Caesar-Dressing mit Croûtons
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:

gebratene Champignons 6,50 €
Kikok Hähnchenbrust 9,50 €
Rindersteakwürfel 11,00 €
5 gebratene Riesengarnelen 14,90 €

FISCH & MEER

Knusprig gebratenes Zanderfilet
mit Trauben-Speckbutter auf Rahmsauerkraut
und tournierten Petersilienkartoffeln
24,50 €

Gebratene Riesengarnelen
mit Linguine al Limone, Basilikum, Olivenöl,
Parmesan und schwarzen Oliven
28,00 €

FLEISCH & MEHR

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

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 €

Hausmannskost!
Kalbsrahmgulasch
mit gebratenen Champignons, Kräuter-Spätzle,
Crème Fraîche und Beilagensalat
23,50 €

Westfälischer Grünkohl
mit Bratkartoffeln
Mettendchen und Kassler
18,50 €

Kikok-Maishähnchenbrust
mit Thymian-Honigjus
auf Vanille-Rahmmöhrrchen
und Kartoffel-Sesamplätzchen
25,00 €

Sous Vide gegartes Filet vom Schwein
auf Dijon-Senfsauce
mit Rosenkohl und Serviettenknödeln
25,00 €

Lammkotelettes mit Kräuterkruste
an Rosmarinjus,
auf dicken Bohnen in Rahm und Knoblauchkartoffeln
32,50 €

Rumpsteak 250g
(mit typischem Fettrand)
mit Zwiebel-Senfkruste,
BBQ-Whiskey-Bohnen und Kartoffelgratin
33,50 €

VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Champignon Burger

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

Veganes Tomatenrisotto

mit getrockneten Tomaten, Rucola,
Pinienkernen und Pfefferchips
20,00 €

Steinpilz-Ricotta Ravioli

in getrüffeltem Parmesanfondue
21,50 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.

DESSERT

Mandel- Grießflammerie

mit Zimtpflaumen
9,50 €

Orangen-Crème Brûlée

mit Kakaosorbet
9,50 €

Karamell-Parfait

mit eingelegten Pflaumen,
Schokoladen-Eiskonfekt und grünem Apfelgel
9,50 €

Heiß & Kalt

Espresso und hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €



DAS VEGANE MENÜ

Bratapfel mit Soja gefüllt
auf süßsaurem Beluga-Linsensalat

Veganes Tomatenrisotto
mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Pfefferchips

Mandel- Grießflammerie
Mit Rotwein-Zimtpflaumen

39,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

Sellerie- Maronensuppe
mit Feigen- Frischkäse Crostini

Kikok-Maishähnchenbrust
mit Thymian-Honigjus auf Vanille-Rahmmöhrrchen
und Kartoffel- Sesamplätzchen

Orangen-Crème Brûlée
mit Kakaosorbet

als 4-Gang Menü
54,00 €

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)
45,00 €