

Herzlich Willkommen
im
Lind Hotel

Mauritz
RESTAURANT



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Tom Kha Gai

Kokos-Hühnerbrühe mit Reis, Champignons
Zitronengras, Chili und Koriander
10,50 €

Gebackener Ziegenkäse

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

Arancini mit mediterraner Gemüsefüllung

mit gebackenen Kapern, milder Olivencreme
und eingelegten Datteltomaten
14,50 €

Kleiner Lachsstrudel

mit Ziegenfrischkäse und Spinat gefüllt
an Feldsalat
15,00 €

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 gemischter Blattsalat

in Balsamicodressing mit Paprika, Gurke und
Frühlingslauch
12,50 €

Großer Wrap

mit Kikok-Hähnchenbrust, Salat,
Balsamicodressing und Crème Fraîche
17,00 €

Caesar Salad

Romanasalat und Caesar-Dressing mit Croûtons
und knusprigen Speckstreifen
12,50 €

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

Pochierte Schollenfilets mit Basilikum gefüllt

auf Tomaten-Risoni und Burrata
26,50 €

Gebratene Riesengarnelen

mit Kokos- Limettenschaum, rote Bete Risotto
und wildem Brokkoli
29,00 €

FLEISCH & MEHR

Schnitzel vom Schwein

mit Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln, Beilagensalat
23,50 €

Kikok-Maishähnchenbrust mit Sesamkruste

Shii Take Pilzen, Karotten, Pak Choi
und Udon Nudeln in Sweet Chili Sauce
27,00 €

Dry Aged BBQ Burger

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

Bäckchen vom Iberico Schwein

auf Dunkelbiersauce, mit Romanesco
und Bärlauchpüree
25,00 €

Wiener Schnitzel

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

Kalbsleber Berliner Art

auf Cassisjus,
mit rahmigem Kartoffelpüree, karamellisiertem Apfel
und Röstzwiebeln
24,50 €

Hausmannskost!

Fischstäbchen

paniertes Zanderfilet mit Remoulade,
Blattspinat und rahmigem Kartoffelpüree
19,50 €

Rumpsteak 250g

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

Lind

HOTEL AN DER EMS

VEGETARISCH & VEGAN

Veganer Quinoa Burger

Rustikaler Bun mit Quinoa- rote Bete Patty
Gurken Relish, Zitronen- Soja Joghurt
und Steakhouse Pommes mit veganer Mayonnaise
22,00 €

Veganes Pilz Lauchgulasch

mit Semmelknödel und Edamame
20,00 €

Gnocchi in Pesto Sahne

mit Blattspinat, getrockneten Tomaten, Pinienkernen
und Parmesan
21,50 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.

DESSERT

Saftiger Schokoladen Mandelkuchen

warme Schokoladensauce,
mit Vanille-Schlagsahne und pochierter Birne
10,50 €

Crème Brûlée

mit Rhababersorbet
9,50 €

Knusper Cannelloni

mit Mangomousse, Himbeere und Cassissorbet
10,00 €

Heiß & Eis

Espresso und hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €



DAS VEGANE MENÜ

Arancini mit mediterraner Gemüsefüllung

mit gebackenen Kapern, milder Olivencreme und eingelegten Datteltomaten

Veganes Pilz Lauchgulasch

mit Semmelknödel und Edamame

Knusper Cannelloni

mit Mangomousse gefüllt

39,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

Tom Kha Gai

Kokos- Hühnerbrühe mit Reis, Champignons
und Koriander

Kikok-Maishähnchenbrust mit Sesamkruste

Shii Take Pilze, Karotten, Pak Choi
und Udon Nudeln in Sweet Chili Sauce

Crème Brûlée

mit Cassissorbet

als 4-Gang Menü

54,00 €

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

45,00 €

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