

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

Gebackener Ziegenkäse

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

Kleiner Lachsstrudel
mit Ziegenfrischkäse und Spinat gefüllt
an Feldsalat
15,00 €

Arancini mit mediterraner Gemüsefüllung

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

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
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

Lachsfilet

auf Avocado-Gurkensalat, Pink-Grapefruit, Nüssen
und Passionsfrucht-Vinaigrette
mit Kartoffel-Croûtons
28,50 €

Gebratene Riesengarnelen

mit Kokos- Limettenschaum, rote Bete Risotto
und grünem Spargel
29,00 €

FLEISCH & MEHR

Schnitzel vom Schwein

mit Paprika-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 €

Saltimbocca vom Kalb

mit Schinken und Salbei,
warmer Ratatouille Salat, cremige Polenta
26,00 €

Hausmannskost!

„falscher Hase“

Hackbraten in Bacon ummantelt mit Ei und
Cornichons gefüllt,
Bratensauce, Erbsen, Möhren und
Kartoffelpüree
18,00 €

Rumpsteak 250g

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

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 €

Cremige Polenta

mit gebratenem grünem Spargel, Grillgemüse,
geröstetem Panko, veganem Feta, Rucola und Pinienkernen
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

Erdbeer-Ziegenfrischkäsemousse

mit Rosmarinhonig und Erdbeersorbet
9,00 €

Knusper Cannelloni

mit Mangomousse, Himbeere und Cassissorbet
10,00 €

Crème Brûlée

mit Rhababersorbet
9,50 €

Heiß & Eis

Espresso und hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €

DAS  VEGANE MENÜ

Arancini mit mediterraner Gemüsefüllung

mit gebackenen Kapern, milder Olivencreme und eingelegten Datteltomaten

Cremige Polenta

mit gebratenem grünem Spargel, Grillgemüse,
geröstetem Panko, veganem Feta, Rucola und Pinienkernen

Knusper Cannelloni

mit Mangomousse gefüllt

39,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

Spargelcremesuppe

Spargel-Kräuter Wan Tan mit Parmesan

Bäckchen vom Iberico Schwein

auf Dunkelbiersauce, mit Romanesco
und Bärlauchpüree

Crème Brûlée

mit Rhabarbersorbet

als 4-Gang Menü

52,00 €

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

45,00 €