

Herzlich Willkommen  
im  
Lind Hotel

*Mauritz*  
RESTAURANT

Nutzen Sie auch gerne unser kostenloses W-Lan

Netzwerk: LINDHOTEL

Passwort: !WLANLind!

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

### **Gebackener Ziegenkäse**

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

### **Thunfisch Tartar**

#### **kurz gebraten**

mit Chilli, Frühlingslauch und Ponzu,  
Röstzwiebeln und Sojacreme  
16,50 €

### **Dreierlei Bruschetta**

Ricotta und Feige  
Auberginen-Chutney  
und „klassisch“  
12,50 €

wahlweise  
mit Serranoschinken  
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,  
Balsamicodressing und Crème Fraîche  
17,00 €

### **Buddha Bowl**

marinierter gemischter Reis, Salat, Mango, Avocado  
Wakame, Edamame, Yuzu Mayonnaise, Wasabi Nüsse  
und gebackene Falafelbällchen  
klein 12,50 €  
groß 19,50 €

### **Caesar Salad**

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

Wählen Sie gerne dazu:

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

**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.**

## FISCH & MEER

**Tataki vom Yellow Fin Thunfisch in Sesam**  
auf Soja-Vinaigrette, mit Erbs-Wasabi Püree,  
Edamame, Zuckerschoten und geröstete Süßkartoffel  
34,00 €

**Knusprig gebratene Dorade – im Ganzen**  
mit Basilikum-Pesto,  
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln  
32,50 €

**Riesengarnelen im Pfännchen**  
in Kräuter-Knoblauchöl,  
Focaccia, Knoblauchmayonnaise,  
Rucolasalat mit Tomate und Parmesan  
28,50 €

## FLEISCH & MEHR

**Schnitzel vom Schwein**  
mit Paprika-Rahmsauce, Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln, Beilagensalat  
23,50 €

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

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

**Mit Basilikum gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust**  
auf weißem Tomatenschaum mit wildem Brokkoli  
und mediterranem Kräuter-Kartoffelpüree  
25,00 €

**Saltimbocca vom Schweinefilet**  
mit Serrano-Schinken und Salbei,  
warmer Ratatouille Salat, cremige Polenta  
25,00 €

**Rumpsteak 250g**  
*(mit typischem Fettrand)*  
mit Kräuterbutter,  
BBQ-Whiskey-Bohnen und Steakhouse Pommes  
33,50 €

### Hausmannskost!

**Gemischte Filetpfanne**  
Champignon Rahmsauce,  
Pfifferlinge, grüne Bohnen  
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
23,50 €

**Surf and Turf**  
Rinderfilet und Riesengarnelen  
mit Sauce Bernaise und Knoblauchmayo,  
Bimi und Süßkartoffelstampf im Taco  
44,00 €

## VEGETARISCH & VEGAN

### Vegane Lasagne

veganer Frischkäse, Gemüse-Bolognese  
18,00 €

### Cremige Polenta

mit gebratenem grünem Spargel, Grillgemüse,  
geröstetem Panko, veganem Feta, Rucola und Pinienkernen  
20,00 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle  
unsere veganen Gerichte.

## DESSERT

### Erdbeer Tiramisu

weißes Schokoladeneis  
Kokos- Erdbeersalat  
11,00 €

### Hugo

Holunderblüten Mousse, Knusper Hippe,  
Holunderblüten Gel und Limetten-Minzsorbet  
10,00 €

### Crème Brûlée

mit Orangen- Basilikumsorbet  
11,00 €

### Heiß & Eis

Espresso und hausgemachtes Vanilleeis  
5,50 €

### Aus der Region!

**Frische Erdbeeren - vom Hof Milsmann**  
im Waffelkörnchen  
mit hausgemachtem Vanilleeis  
**10,50 €**

## DAS VEGANE MENÜ

### **Buddha Bowl**

marinierter gemischter Reis, Salat, Mango, Avocado, Wakame, Edamame, Yuzu Mayonnaise, Wasabi Nüsse und gebackene Falafelbällchen

### **Cremige Polenta**

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

### **Hugo**

Holunderblüten Mousse, Knusper Hippe, Holunderblüten Gel und Limetten-Minzsorbet

**39,00 €**

## DAS *Mauritz* MENÜ

### **Carpaccio vom Rind**

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan

### **Pfifferlingssuppe**

Ziegenkäse Crostini

### **Mit Basilikum gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust**

auf weißem Tomatenschaum mit wildem Brokkoli und mediterranem Kräuter-Kartoffelpüree

### **Crème Brûlée**

mit Orangen- Basilikumsorbet

### **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.

## PFIFFERLINGE

<b>Pfifferlingssuppe</b> Ziegenkäse Crostini	12,50 €
<b>Pfifferlingssalat</b> Großer gemischter Blattsalat   Balsamicodressing   gebratene Pfifferlinge   Blaubeeren	22,50 €
<b>Serviettenknödel</b> Gebratene Pfifferlinge   Lauchcreme   Babyleaf	22,00 €
<b>Portion gebratene Pfifferlinge</b> Bratkartoffeln	19,00 €
<b>Portion Rahmpfifferlinge</b> Bratkartoffeln	19,50 €
<u>wählen Sie dazu:</u>	
<b>Schweineschnitzel</b>	12,00 €
<b>Schweinefilet</b>	15,00 €
<b>Rumpsteak (250g)</b>	29,00 €
<b>Rinderfilet (180g)</b>	29,00 €



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