



Herzlich Willkommen
im
Lind Hotel

Mauritz
RESTAURANT

Nutzen Sie auch gerne unser kostenloses W-Lan

Netzwerk: LINDHOTEL

Passwort: !WlanLind!

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 €

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 €

» und der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

» wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



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 Waffelkörbchen
mit hausgemachtem Vanilleeis
10,50 €



DAS EGANE 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

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

