



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

Apfel-Selleriesuppe

westfälische Erde | Schnittlauchöl
Selleriestroh
11,00 €

Himmel & Erde

gebratene Gänseleber | Cassisjus
Kartoffelpüree | karamellisierter Apfel
16,50 €

Gebackener Ziegenkäse

Walnüsse | Honig | Orange | Salat
17,00 €

Carpaccio vom Rind

Rucola | Pinienkerne | Parmesan
19,00 €

Flußkrebs Taco

Flußkrebsfleisch | Koriander | Limette
Paprika | Maiscreme
18,50 €

SALAT & WRAP

Kleiner gemischter Salat

bunte Blattsalate | Kirschtomaten
Balsamico-Vinaigrette
9,00 €

Buddha Bowl

marinierter gemischter Reis | Salat | Mango | Avocado
Wakame | Edamame | Yuzu Mayonnaise | Wasabi Nüsse
gebackene Falafellbällchen
klein 13,50 €
groß 19,50 €

Großer Wrap

Kikok-Hähnchenbrust | Salat
Balsamicodressing | Crème Fraîche
19,50 €

Caesar Salad

Romanasalat | Caesar-Dressing | Croûtons
knusprigen Speckstreifen
13,50 €

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 10,50 €
5 gebratene Riesengarnelen 14,90 €



FISCH & MEER

Zanderfilet

-auf der Haut gebraten-

Trauben | knusprige Speckstreifen
Rahm-Sauerkraut | Kartoffelplätzchen
28,00 €

Lachsforellenfilet aus den Emsquellauen

-im Pergament gegart-

Beurre Blanc | Wurzelgemüse
Kräuter | Kartoffeln
28,00 €

FLEISCH & MEHR

Schnitzel vom Schwein

Paprika-Rahmsauce | Bratkartoffeln
Speck und Zwiebeln | Beilagensalat
24,50 €

Wildragout

Cassis-Birne | Crème Fraîche | Preiselbeeren
Rot- und Rosenkohl | Kräuter-Spätzle
27,50 €

Dry Aged BBQ Burger

200g Anguspatty | BBQ Sauce | Bacon | Cheddar
Schmorzwiebeln | Steakhouse Pommes
24,50 €

Schweinebäckchen

-im Kräuterbröselmantel-

Petersilienwurzelpüree | Portwein Schalotten
Brokkoli | gebackene Kartoffelbällchen
28,00 €

Gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust

Kürbiskernkruste | Purple Curry Creme
Zuckerschotenstreifen | Kürbispüree
25,50 €

Rosa gebratener Hirschrücken

Aprikosen-Haselnusskruste | Portweinjus
Rot- und Rosenkohl | Kräuter-Spätzle
38,00 €

Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
30,50 €

Knusprige Gänsebrust

kräftige Gänsejus | Maronen | Bratapfel
Apfel Rotkohl | Kartoffelklöße
45,00 €

Hausmannskost!

Gemischte Filetpfanne

Champignon Rahmsauce | grüne Bohnen
Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln
24,50 €

Rumpsteak 250g

(mit typischem Fettrand)

Kräuterbutter
BBQ-Whiskey-Bohnen | Steakhouse Pommes
38,00 €



VEGETARISCH & VEGAN

Pilzragout 
im Linsen-Grêpes
vegane Kräutercreme | Baby Leaf Salat
22,00 €

Ricotta Spinat Tortelloni
Salbei-Nussbutter | Rucola | Feigen
Walnüsse | Parmesan
23,00 €

cremige Polenta 
geröstetes Wintergemüse
Panko | veganer Feta
Kürbiskerne | Baby Leaf Salat
19,50 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.

DESSERT

Chocolat Noisette
Haselnusscreme | Biskuit | Schokomantel
weißes Kaffee-Eis
10,00 €

Apfel-Birnenstrudel 
mit Mandeln und Rosinen
Marzipansauce | Vanilleeis
10,00 €

Lebkuchen-Crème Brûlée
Mandarinensorbet
12,00 €

Heiß & Eis
Espresso | hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €



DAS VEGANE MENÜ

Buddha Bowl

marinierter gemischter Reis | Salat | Mango | Avocado | Wakame | Edamame
Yuzu Mayonnaise | Wasabi Nüsse | gebackene Falafellbällchen

Apfel- Selleriesuppe

westfälische Erde | Schnittlauchöl

Pilzragout

im Linsen-Crepes | vegane Kräutercrème | Baby Leaf Salat

Apfel-Birnenstrudel

mit Mandeln und Rosinen | Marzipansauce | Vanilleeis

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

39,00 €

als 4-Gang Menü

48,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind

Rucola | Pinienkerne | Parmesan

Apfel- Selleriesuppe

westfälische Erde | Schnittlauchöl

Gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust

Kürbiskernkruste | Purple Curry Creme | Zuckerschotenstreifen | Kürbispüree

Lebkuchen-Crème Brûlée

Mandarinensorbet

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

45,00 €

als 4-Gang Menü

54,00 €

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