



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

Süßsaure Linsensuppe

Rauch-Apfel Wan Tan
Schnittlauchöl | Selleriestroh
11,00 €

Gebackener Ziegenkäse

Walnüsse | Honig | Orange | Salat
17,00 €

Miso Ramen

Kikok Hähnchen | Udon Nudeln | Pak Choi
Shii Take | Sesam und wachswieches Bio Ei
Klein 11,50 €
Groß 17,50 €

Carpaccio vom Rind

Rucola | Pinienkerne | Parmesan
18,00 €

Flusskrebs Taco

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

SALAT & WRAP

Kleiner gemischter Salat

bunte Blattsalate | Kirschtomaten
Balsamico-Vinaigrette
9,00 €

Großer Wrap

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

Buddha Bowl

Quinoa in Honig Ingwer Marinade | Salat | Mango
Avocado | Wakame | Granatapfel | Wasabi Mayonnaise |
Cashew | gebackene Falafellbällchen
klein 13,50 €
groß 19,50 €

Caesar Salad

Romanasalat | Caesar-Dressing | Croûtons
knusprigen Speckstreifen
12,50 €

Wählen Sie gerne dazu:

gebratene Champignons 6,50 €
Kikok Hähnchenbrust 9,00 €
5 gebratene Riesengarnelen 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.**



FISCH & MEER

Zanderfilet

-auf der Haut gebraten-

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

Piccata vom Seeteufel

Kirschtomaten Confit
dreierlei Brokkoli | Tagliarini
36,50 €

FLEISCH & MEHR

Schnitzel vom Schwein

Paprika-Rahmsauce | Bratkartoffeln
Speck und Zwiebeln | Beilagensalat
22,50 €

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
22,50 €

Schweinebäckchen

-im Kräuterbröselmantel-
Petersilienwurzelpüree | Portwein Schalotten
Brokkoli | gebackene Kartoffelbällchen
28,00 €

Gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust

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

Rosa gebratene Entenbrust

Orangen- Pfeffersauce | gebratene Apfelspalten
Ingwer- Sahne Möhren | Schupfnudeln
31,00 €

Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
29,50 €

Rosa gebratener Hirschrücken

Aprikosen-Haselnusskruste | Portweinjus
Rot- und Rosenkohl | Schupfnudeln
36,00 €

Hausmannskost!

Gemischte Filetpfanne

Champignon Rahmsauce | grüne Bohnen
Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln
22,50 €

Rumpsteak 250g


(mit typischem Fettrand)

Kräuterbutter
BBQ-Whiskey-Bohnen | Steakhouse Pommes
36,00 €

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



VEGETARISCH & VEGAN

Pilzragout 
im Linsen-Grêpes
Kräutercreme | Baby Leaf Salat
21,00 €

Ricotta-Spinat-Tortelloni
Salbei-Nussbutter | Rucola | Feigen
Walnüsse | Parmesan
22,00 €

Taleggio
ist ein cremiger, weicher italienischer
Kuhmilchkäse aus der Lombardei mit
geschützter Ursprungsbezeichnung (DOP). Er
besticht durch seinen mild-würzigen, fruchtig-
nussigen Geschmack mit Trüffelnoten.

Taleggio
-im Blätterteig gebacken-
Tomatenconfit | Bimi | Risotto
22,00 €


DESSERT

Mohn-Mousse
Aprikosen-Vanille Kompott | Marzipan-Hippe
10,00 €

Crème Brûlée
Mango-Passionsfruchtsorbet
12,00 €

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

Heiß & Eis
Espresso | hausgemachtes Vanilleeis
5,50 €

 Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.



DAS VEGANE MENÜ

Buddha Bowl

Quinoa in Honig Ingwer Marinade | Salat | Mango
Avocado | Wakame | Granatapfel | Wasabi Mayonnaise | Cashew | gebackene Falafellbällchen

Süßsaure Linsensuppe

Rauch Apfel Wan Tan | Schnittlauchöl | Selleriestroh

Pilzragout

im Linsen-Crêpes | vegane Kräutercreme | 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

Süßsaure Linsensuppe

Rauch-Apfel Wan Tan | Schnittlauchöl | Selleriestroh

Gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust

Kürbiskernkruste | Purple Curry Creme | Zuckerschotenstreifen | Kürbispüree

Crème Brûlée

Mango-Passionsfruchtsorbet

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.