



Herzlich Willkommen
im
Lind Hotel

Mauritz
RESTAURANT

Nutzen Sie auch gerne unser kostenloses W-Lan

Netzwerk: LINDHOTEL
Passwort: !WLANLind!

S P E I S E K A R T E

VORSPEISEN

Süßsaurer 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 wachsweiches 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 €

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.**

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 €

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
 Zuckershotenstreifen | 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 €

VEGETARISCH & VEGAN

Pilzragout 
im Linsen-Crêpes
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 €

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

Crème Brûlée
Mango-Passionsfruchtsorbet
12,00 €

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

Süßsaurere 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

Süßsaurere Linsensuppe

Rauch-Apfel Wan Tan | Schnittlauchöl | Selleriestroh

Gefüllte Kikok-Maishähnchenbrust

Kürbiskernkruste | Purple Curry Creme | Zuckerschotenstreifen | Kürbisbüree

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.