



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.



DAS VEGANE MENÜ

Buddha Bowl

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

Möhren Ingwersuppe

Orangen-Grießnocken

Gemüse-Paella

Safranreis | Erbsen | Paprika | Artischocken | Oliven | Zitronen

Pistazien Trifle

Limetten- Minzsorbet

als 3-Gang Menü (ohne Suppe)

39,00 €

als 4-Gang Menü

48,00 €

DAS *Mauritz* MENÜ

Carpaccio vom Rind

Rucola | Pinienkerne | Parmesan

Möhren Ingwersuppe

Orangen-Grießnocken

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.



SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Bärlauchsuppe

Sauerrahm | Flußkrebsfleisch
11,00 €

Möhren Ingwersuppe



Orangen-Grießnocken
9,50 €

Gebackener Ziegenkäse

Walnüsse | Honig | Orange | Salat
16,00 €

Carpaccio vom Rind

Rucola | Pinienkerne | Parmesan
18,00 €

Bruschetta

geröstetes Ciabatta | Tomaten | Rucola | Parmesan
13,00 €

SALAT & WRAP

Kleiner gemischter Salat



bunte Blattsalate | Kirschtomaten
Balsamico-Vinaigrette
9,00 €

Buddha Bowl



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

Großer Wrap

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

Caesar Salad

Romanasalat | Caesar-Dressing | Croûtons
knusprigen Speckstreifen
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.**

Wählen Sie gerne dazu:

gebratene Champignons 6,50 €
Kikok Hähnchenbrust 9,00 €
5 gebratene Riesengarnelen 12,50 €



FISCH & MEER

Rotbarschfilet
-im Semmelbrösel Mantel-
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
Sauce Remoulade
24,50 €

Gebratenes Lachsfilet
Yuzu-Gremolata
Wilder Brokkoli | Safran-Gemüse Reis
29,50 €

FLEISCH & MEHR

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

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

Bœuf Bourguignon
Champignons | Speck | Schalotten
Sauerrahm | Kartoffelpüree
26,50 €

Wiener Schnitzel
Kalbschnitzel
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
29,50 €

Gekräuterte Kikok-Maishähnchenbrust
Zitronenschaum | Panko Crunch
dreierlei Gemüsepuree
Erbsen | Mais | Urmöhre
24,00 €

Schweinefilet
-Sous vide gegart-
Pfefferrahmsauce
gebratener grüner Spargel | Tomatenwürfel
soufflierte Kartoffeln
27,50

Rosa gebratener Lammrücken
-mit Kräuterkruste-
Rosmarinjus | toskanisches Gemüse
Parmesan- Grießplätzchen
33,50 €

Rumpsteak 250g
(mit typischem Fettrand)
Kräuterbutter
BBQ-Whiskey-Bohnen | Steakhouse Pommes
36,00 €

Hausmannskost!

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

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

Gnocchi alla Romana

-überbacken-

Parmesan-Grießplätzchen | toskanisches Gemüse

Basilikum-Pesto

22,00 €

Gemüse-Paella



-aus der Pfanne-

Safranreis | Erbsen | Paprika | Artischocken

Olive | Zitronen

22,00 €

Penne al Pesto

gebratene Zucchini | Kirschtomaten | Parmesan

Pinienkerne | frittierte Rucola

19,00 €

DESSERT

Kokos Quark Törtchen

geschmorte Ananas

10,00 €

Pistazien Trifle



Limetten-Minzsorbent

10,00 €

Crème Brûlée

Mango-Passionsfruchtsorbent

12,00 €

Heiß & Eis

Espresso | hausgemachtes Vanilleeis

5,50 €



Mit diesem Symbol kennzeichnen wir alle
unsere veganen Gerichte.