



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Im Seehotel Maria Laach legen wir großen Wert
auf **Nachhaltigkeit** und **Regionalität**

Die Wertschätzung der Nachhaltigkeit bringen wir zum Ausdruck,
indem wir unsere Portionen so angepasst haben,
dass möglichst wenig übriggelassen wird.
Damit verhindern wir, dass Lebensmittel unnötig produziert wurden.
Unser höchstes Ziel ist natürlich,
dass Sie uns zufrieden bis zum nächsten Mal verlassen.
Wenn es Ihnen also an etwas fehlt,
servieren wir Ihnen gerne einen Nachschlag.
Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

Die regionalen Produkte erhalten bereits seit einiger Zeit
den Vorzug auf unserer Speisekarte.
Wir beziehen viele Spezialitäten aus der Eifel:
Felchen aus dem Laacher See, Wild aus heimischen Wäldern
und etwas ganz Besonderes:
Rinder- und Schweinefleisch vom Kloostergut Maria Laach.

Das Kloostergut Maria Laach betreibt
eine kontrolliert biologische Landwirtschaft
und setzt damit die 900 Jahre alte Tradition der Mönche fort,
den Einklang mit der Natur zu wahren.
Artgerechte Haltung, hofeigenes Öko-Futter, geräumige, überdachte
und mit Stroh ausgelegte Ställe, viel Auslauf im Freien
und frisches Seewasser sorgen für robuste und gesunde Tiere.
Noch ein kleiner Hinweis:
Alle Produkte des Kloostergutes Maria Laach und eine große Auswahl
von weiteren Bioprodukten können Sie im Hofladen
am Hauptparkplatz Maria Laach erwerben.

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 09.00-18.00 Uhr
Sonntag 10.00-18.00 Uhr

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant
und **Guten Appetit!**

Ihr Team vom Seehotel

APERITIF-EMPFEHLUNG

„Testarossa“
Rieslingsekt mit Rohrzucker,
Zitronensaft und Himbeereiswürfel € 6,90

ALKOHOLFREI

„Bacchirinha“
Traubensecco mit Limette € 5,50

UNSER REGIONALES MENU

Geräucherte Tranchen vom Aal aus dem Laacher See
mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet
€ 18,00



Pfifferlingcremesuppe
mit Croutons
€ 7,00



Gebratenes Filet im Schinkenmantel und geschmorte Schulter
mit Backpflaume vom Neuwieder Kaninchen in Sherryrahmsauce
mit Lauch-Linsengemüse dazu Macairekartoffeln
€ 26,00



Warmes Schokoküchlein
mit Ziegeneis vom Eifel-Vulkanhof
€ 9,00

4-Gang Menu € 60,00
Ohne Vorspeise als 3-Gang Menu € 42,00

Ihr



Jörg Münsterberg, Küchenchef

DAS BESTE VOM RIND

Zartes Argentinisches Rinderfiletsteak
 mit Kräuterbutter, buntem Gemüse der Saison
 und Kartoffelgratin

Lady's Cut	150 g	€ 30,00
Gent's Cut	200 g	€ 35,00

UNSERE HIGHLIGHTS AB 2 PERSONEN

„Chateaubriand“

In 2 Gängen serviert

Doppeltes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise und Grilltomate,
 dazu buntes Gemüse der Saison und knackige Blattsalate,
 serviert mit Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

	€ 85,00
jede weitere Person:	€ 42,50

„Große Laacher Fischplatte“

In 2 Gängen serviert

mit Laacher Silberfelchen, Flusszander, Kabeljau, Fjordlachs
 und feinen Riesengarnelen
 mit zweierlei würzigen Saucen, dazu buntes Gemüse der Saison
 und knackige Blattsalate, Langkornreis und Schwenkkartoffeln

	€ 75,00
jede weitere Person:	€ 37,50

VORSPEISEN

Carpaccio vom Weiderind in Limonen–Olivenölmarinade
feiner Kräutersalat, gehobelter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof,
Gebäckstange und Fleur de Sel € 16,50

Vegane knackige Blattsalate mit Tomate und Gurke
in Dressing von Himbeeressig und Olivenöl,
dazu Kräuter Croûtons aus veganem Weißbrot € 7,00

Marinierter Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce
und buntem Salatbouquet € 14,80

SUPPEN

Kraftbrühe vom Laacher Limousinrind
mit feinen Gemüsestreifen, Klößchen und Maultasche € 7,00

Gurkenkaltschale mit Dill
und Räucherlachsstreifen € 8,50

Vegane Consommé vom Wurzelgemüse
mit frisch gehackten Kräutern und Spinat–Ravioli € 8,50

Hauptgerichte

Feine Tagliarini mit luftgetrocknetem Pancetta aus der Toscana, Kirschtomaten und Artischocken, dazu Parmesan und Rucola	€ 23,50
Curry vom Eifellamm mit Broccoli und kleinen Kirschtomaten dazu Langkornreis	€ 26,50
Rumpsteak vom Weiderind „rosa gebraten“, 200g mit Grilltomate, Kräuterbutter, feinen Speckschnippelbohnen und Bratkartoffeln	€ 30,00
Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen auf Zitronen-Tomatenbutter und Röstzwiebel-Kartoffelpüree, mit buntem Gemüse umlegt	€ 28,50
Laacher Kloster Senfkotelette „Echt Groß“ mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 24,50

VEGANES GERICHT

Feine Tortellini mit Tomatenfüllung in würziger Sauce von Spinat und Tomaten mit Räuchertofu und Oliven überbacken dazu ein bunter Beilagensalat	€ 24,50
---	---------

Probieren Sie unseren Wein des Monats:

2017 RIVA Qualitätswein, trocken
Weingut im Zwölberich, Langenlonsheim, Nahe



Helles Goldgelb. In der Nase Stachelbeere und Birne.
Im Mund kerniger Apfel und Reineclaude (Edel-Pflaume).

0,1 l	€ 3,80
0,2 l	€ 7,80
0,75 l	€ 27,50

DESSERTS

Marinierte Erdbeeren mit Sahne und Vanilleeis	€ 9,00
Pavlova „Laacher Art“	€ 9,00
„Sauer macht Lustig“ Zitronentarte mit Fruchtcoulis, weißer Schokolade und Zitroneneis	€ 9,00
Schokoküchlein mit Orangensalat und Vanilleeis	€ 9,00
Schwarzwälder 2.0	€ 9,00

KÄSE

Variation von Eifler und französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf und Landbrot vom Bio-Bäcker Utters	€ 12,50
---	---------

EINE BESONDERHEIT AUS UNSERER EIFLER REGION

Ziegenmilcheis vom Vulkanhof in Gillenfeld
Milch-Ziegeneis und Pistazien-Ziegeneis
Kugel: € 1,50 Portion Sahne: € 0,90

Die zartschmelzende Pistazien-Ziege mit Schokoladen Tarte	€ 9,00
--	--------