



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

Hugo
Holunderblütensirup und frische Minze
mit Rieslingsekt prickelnd aufgegossen € 6,90

ALKOHOLFREI

Laacher Limette
Frischer Limettensaft mit Maracujasaft und Ginger Ale € 5,50

UNSER REGIONALES MENU

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



Pfifferlingcremesuppe
mit Croûtons
€ 7,00



Zarte Keule vom Neuwieder Kaninchen mit Sherrysauce
an Spitzkohlgemüse und Sellerie-Kartoffelpüree
€ 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

SPEZIALITÄT DES MONATS

- Krumbeeren-Sahnepüree**
 mit gebratenen Tranchen vom Zander unter der Kartoffel-
 Kruste und Rieslingsauce dazu buntes Gemüse € 27,00
- Kräftige Bouillonkartoffeln mit knackigem Gemüse,**
 Kräutern und gekochtem Kalbstafelspitz dazu Meerrettichsauce € 26,50

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

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

Kartoffelterrinen im Schinkenmantel
mit gebratener Bauernblutwurst an feinem Apfelragoût
dazu buntes Salatbouquet € 15,00

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

SUPPEN

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

Cremesuppe von Maifelder Krumbeeren
mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Kräutern € 7,00

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

Gebratene Filets vom Weideschaf
an Rosmarinsauce, buntem Ratatouillegemüse,
Oliven-Kartoffelpüree und Bohnenbündchen € 27,50

Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen
auf Zitronen-Tomatenbutter und Röstzwiebel-Kartoffelpüree,
mit buntem Gemüse umlegt € 28,50

Rinderfiletgeschnetztes in Pfefferrahmsauce
mit Spätzle und buntem Beilagensalat € 29,50

Rumpsteak vom Weiderind „rosa gebraten“, 200g
mit Grilltomate, Kräuterbutter, feinen Speckschnippelbohnen
und Bratkartoffeln € 30,00

VEGANES GERICHT

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

DESSERTS

Pflaumenkompott mit Vanilleparfait	€ 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
--	--------