

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant „Tausend93“ begrüßen zu dürfen.

Als Teil der Benediktinerabtei Maria Laach legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit und Bewahrung der Schöpfung. Saisonalität und Regionalität sind daher maßgeblich für die Auswahl der Lieferanten für Anbieter, die vornehmlich aus der Umgebung kommen. Lebenswerte und tiergerechte Haltung der Tiere ist hierbei ein für uns wichtiges Kriterium. So wie zum Beispiel auf Klostersgut Maria Laach, das Teil des BIOLAND-Verbands ist.

Unsere Portionen werden so angerichtet, dass möglichst wenig übrig bleibt und wir so eine Überproduktion von Speisen verhindern. Sollte es Ihnen an etwas fehlen, sprechen Sie uns an, wir servieren Ihnen gerne einen Nachschlag.

Das Geschirr von dem Sie speisen wurde exklusiv für das Tausend93 in der Keramikmanufaktur der Abtei, unter der Leitung von Bruder Stephan Oppermann OSB, für Sie hergestellt.

Unser höchstes Ziel ist es, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und Sie entspannte Stunden genießen können. Bitte sprechen Sie uns unbedingt an, sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein! Nur so können wir besser werden.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, ist Ihre Empfehlung unseres Restaurants an Freunde und Bekannte ein großes Lob für uns. Gerne dürfen Sie uns auch bei Google oder Facebook bewerten.

Haben Sie nun einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit!

Ihr Team vom Seehotel Maria Laach

VORSPEISEN

Carpaccio vom Weiderind

Limonen-Olivenmarinade | Wildkräutersalat

Granatapfelkerne | Eifler Bergkäse 17,00 €

Gereifter Ziegenkäse vom Eifel- Vulkanhof

gratiniert | Tomatenragout | Oliven -Tapenade

Oliven Minibaguette 17,00 €

Weißer Tomate

gefüllt | Basilikum Crème fraîche | gepickelte Pariserkarotten 16,50 €

SUPPEN

Consommé vom Weiderind

Grießklößchen | Maultaschen | feines Gemüse 8,50 €

Süppchen von der Brunnenkresse

Granatapfelschaum 8,50 €

Gurkenkalttschale

Dill | Joghurt | Lachsstreifen 8,50 €

EMPFEHLUNG

Rauchmatjes Tatar mit kleinem Senfei

Lauchsalat | marinierten Laacher Äpfel | Pumpnickelkaviar 18,50 €

Eifellammrisotto

gepökelte Schulter | gebratenes Filet

Gemüse | Tomatensugo | Basilikumsauce 29,50 €

HAUPTGERICHTE

Großes Laacher Klosterkotelette
Senfkruste | Karotten | Kartoffelpüree | Senfjus.....25,50 €

Spanferkelfleisch
Erbsenpüree | wilder Broccoli | Rübchen | Sauce vom Laacher Bier.....30,50 €

Fjord Lachstranche mit rotem Curry mariniert
Safransauce | wilder Broccoli | Kirschtomaten
feine Tagliarini.....28,50 €

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.
Kräuterbutter | Speckbohnen | Kirschtomaten am Ast
Kartoffelgratin.....31,00 €

VEGETARISCHES GERICHT

Dinkel- Gemüse-Bratling
grünes Erbsenpüree | wilder Broccoli
Paprikasauce | Rübchen.....17,50 €

DESSERTS

Kaiserschmarren
Schlagsahne | Vanilleeis11,50 €

Dunkle Edel Bitter Schokolade
Passionsfrucht11,50 €

Unser Milch-Ziegeneis vom Vulkanhof
Milch-Ziegeneispro Kugel 3,50 €
Milch-Ziegeneis | Pistaziepro Kugel 3,50 €