

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 Kloostergut 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 | Tomatenragoût | Oliven -Tapenade |
Oliven Minibaguette..... 17,00 €

Hirschterrine und Wildschweinschinken

Sellerie-Apfelsalat | Preiselbeeren | Cafe-Pfeffersauce 17,00 €

SUPPEN

Consommé vom Weiderind

Grießklößchen | Maultaschen | feines Gemüse..... 8,50 €

Kürbiscremesuppe

Steirisches Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne 8,50 €

EMPFEHLUNG

Halbe gebratene Ente

würzige Jus | Speckrosenkohl | Kartoffelroulade | gefüllter Apfel..... 27,50 €

Ragout vom heimischen Hirsch

Preiselbeer-Rotweinsauce | Semmelknödel | buntes Gemüse..... 26,50 €

HAUPTGERICHTE

Kalbsrückensteak

Gorgonzolasauce | Kaiserschoten | gelbe und rote Karotten |
Kirschtomaten am Ast | Kartoffelgratin.....30,50 €

Spanferkelfleisch

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

Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen

Tomatenbutter | Blattspinat | Bunt Gemüse |
Brunnenkressesauce | Kartoffelroulade.....29,50 €

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.

Kräuterbutter | Speckbohnen | Kirschtomaten am Ast |
Kartoffelgratin.....31,00 €

Geschmorte Haxe vom Eifellamm

Honig-Thymiansauce | Kirschtomaten am Ast |
Prinzebohnen | Rübchen | Oliven - Kartoffelpüree.....28,00 €

VEGETARISCHES GERICHT

Spinatknödel

sautierter Ingwer - Spitzkohl | Karotten | Broccoli |
Käsesauce17,50 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn

Schlagsahne | Vanilleeis.....11,50 €

Dunkle Edel Bitter Schokolade

Passionsfrucht.....11,50 €

Unser Milch-Ziegeneis vom Vulkanhof

Milch-Ziegeneis..... pro Kugel 3,50 €

Milch-Ziegeneis | Pistazie..... pro Kugel 3,50 €

KINDERKARTE

Fruchtige Tomatensuppe
Maultaschen.....8,50 €

Hausgemachte Kalbsfleischbällchen
Sahnesauce | Langkornreis | Karottensalat.....12,00 €

Kleine Pfannkuchen
Mus von Laacher Äpfeln.....7,50 €

**Hausgemachte Fischstäbchen
vom Kabeljau**
Remouladensauce | Pommes frites.....10,00 €