

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 |  
gebackene Kapern | gehobelter Grana Padano | Gebäckstange.....17,00 €

### **Eifler Wildterrine**

Wildschweinschinken |  
Sellerie-Apfelsalat | Preiselbeerschaum | Kaffee-Pfeffersauce .....18,00 €

## SUPPEN

### **Consommé vom Weiderind**

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse.....8,50 €

### **Pilzcremesuppe**

Brunnenkressesahne.....8,50 €

## HAUPTGERICHTE

**Geschnetzeltes Schweinefilet**  
Pfefferrahmsauce | Butterspätzle | buntes Gemüse.....26,50 €

**Gebratene Fjordlachstranche**  
Blattspinat | buntes Gemüse  
Safransauce | Kartoffelkarree .....28,00 €

**Rumpsteak vom Weiderind 220gr.**  
Kräuterbutter | Prinzeßbohnen | Kirschtomaten am Ast |  
Kartoffelgratin.....32,00 €

**Rosa gebratenes Roastbeef vom Black Angusrind**  
„kalt serviert“ | Remouladensauce | Bratkartoffeln.....26,50 €

**Deftiger Grünkohl**  
Kassler | Mettenden | Senfsauce | Salzkartoffeln .....23,00 €

## VEGETARISCHES GERICHT

**Spinatknödel**  
Spitzkohl | buntes Gemüse | Käsesauce .....19,00 €

## DESSERTS

**Warmer Cheesecake**  
Beerenobst | Joghurteis.....11,50 €

**Apfelstrudel**  
Vaniellesauce | Vanilleeis.....11,50 €

**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 €