

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 Klostergut Maria Laach, das Teil des BDLAND-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 Geschirrvon 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 Weilernd**

Limonen-Ölivenmarinade | Wildkräutersalat |  
frittierte Kapern | gehobelter Grana Padano | Gebäckstange .....19,00 €

### **Tatar vom Fjordlachs**

Mariniertem Stangenspargel | Tomaten - Kräutervinaigrette .....19,50 €

### **Marinierte Rote Bete mit gemahlenem Korander**

würzige Eifel Ziegenkäsecreme vom Vulkanhof | Avocadocreme |  
feine Rauke | Rotweincreme | Rote Bete Waffel .....19,00 €

## SUPPEN

### **Consommé vom Weilernd**

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse .....9,00 €

**Spargelcremesuppe** .....9,00 €

### **Mit Maipran gekochte Suppe von der Maifelder Kartoffel**

Sahne | Croûtons | Kresse .....9,00 €

## EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

### **Deutscher Stangenspargel**

Schwenkkartoffeln | Hollandaise | Butter .....23,00 €

**Dazu** : gekochter und geräucherter Kräuterschinken .....9,00 €

    Italienischer Landschinken .....9,00 €

    Schwarzwälderschinken .....9,00 €

    Panierter Schnitzel vom Landuro Schwein

    aus der Klosterzucht .....16,00 €

## HAUPTGERICHTE

### **Laacher Sülze vom Landuxo Schwein aus eigener Klosterzucht**

Remouladensauce | Salatbouquet | Senfdressing |  
Bratkartoffeln .....21,00 €

### **Gebratene Laacher Silberfelsen Filets**

Blattspinat | buntes Gemüse | Tomatenbutter |  
Safiansauce | Kartoffelpüree .....32,00 €

### **Rumpsteak vom Weiderind 220gr.**

Kräuterbutter | Prinzessbohnen | Kirschtomaten am Ast |  
Kartoffelgratin .....34,00 €

### **Mit Morcheln gefüllte Maishähnchenbrust**

Portweibuttersauce | Spitzkohl | buntes Gemüse | Salbeignocchi .....30,00 €

### **Boeuf Bourguignon vom Laacher Limousin Rind**

Kräftige Sauce | buntes Gemüse | Stäbchen vom Wurzelgemüse |  
Sellerie-Kartoffelpüree .....31,50 €

## VEGETARISCHES GERICHT

### **Spinatknödel**

Spitzkohl | buntes Gemüse | Käsesauce .....20,00 €

### **Rosinen-Curry-Couscous**

Minze | Joghurt | gebratene Falafel |  
marinierte Rauke .....20,00 €

## DESSERTS

### Wamer Cheesecake

Beerenobst | Joghurtreis .....12,00 €

### Kaiserschmarrn

Schlagsahne | Hausgemachtem Vanilleeis .....12,00 €

### Dunkle Edelbitterschokolade

Passionsfrucht .....13,00 €

### Unser Milch-Ziegeneis vom Vulkanhof

Milch-Ziegeneis .....pro Kugel 3,50 €

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

## UNSERE GETRÄNKE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

671 **Muskateller & Riesling** 0,1l 5,50 €

Qualitätswein, lieblich

Weingut Kornell, Bad Kreuznach-Bosenheim

**Sandeman Portwein** (rot oder weiß) 5 cl 5,60 €

**Klosterlikör** 2 cl 3,80 €

## KINDERKARTE

### **Fruchtige Tomatensuppe**

Maultaschen .....8,50 €

### **Hausgemachte Kalbsfleischbällchen**

Sahnesauce | Langkomreis | Karottensalat .....12,00 €

### **Kleine Pfannkuchen**

Mus von Laacher Äpfeln .....7,50 €

### **Hausgemachte Fischstäbchen**

#### **vom Kabeljau**

Remouladensauce | Pommes frites .....10,00 €