

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 |
frittierte Kapern | gehobelter Grana Padano | Gebäckstange.....19,00 €

Tatar vom Fjordlachs

Mariniertem Stangenspargel | Tomaten - Kräutervinaigrette 19,50 €

Marinierte Rote Bete mit gemahlenem Koriander

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

SUPPEN

Consommé vom Weiderind

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse 9,00 €

Spargelcremesuppe 9,00 €

Mit Majoran gekochte Suppe von der Maifelder Kartoffel

Sahne | Croûtons | Kresse..... 9,00 €

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Deutscher Stangenspargel

Schwenkkartoffeln | Hollandaise | Butter23,00 €

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

Italienischer Landschinken..... 9,00 €

Schwarzwälderschinken..... 9,00 €

Paniertes Schnitzel vom Landuro Schwein

aus der Klosterzucht.....16,00 €

HAUPTGERICHTE

Laacher Sülze vom Landuro Schwein aus eigener Klosterzucht
Remouladensauce | Salatbouquet | Senfdressing |
Bratkartoffeln.....21,00 €

Gebratene Laacher Silberfelchen Filets
Blattspinat | buntes Gemüse | Tomatenbutter |
Safransauce | Kartoffelpüree.....32,00 €

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.
Kräuterbutter | Prinzessbohnen | Kirschtomaten am Ast |
Kartoffelgratin.....34,00 €

Mit Morcheln gefüllte Maishähnchenbrust
Portweinbittersauce | Spitzkohl | buntes Gemüse | Salbeignocchi.....30,00 €

Boeuf Bourguignon vom Laacher Limousin Rind
Kräftige Sauce | buntes Gemüse | Stäbchen vom Wurzelgemüse |
Sellerie-Kartoffelpüree31,50 €

VEGETARISCHES GERICHT

Spinatknödel
Spitzkohl | buntes Gemüse | Käsesauce20,00 €

Rosinen-Curry-Couscous
Minze | Joghurt | gebratene Falafel |
marinierte Rauke.....20,00 €

DESSERTS

Warmer Cheesecake

Beerenobst | Joghurteis.....12,00 €

Kaiserschmarrn

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

Dunkle Edel Bitter Schokolade

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** 0,1 l 5,50 €

Qualitätswein, lieblich

Weingut Korrell, Bad Kreuznach-Bosenheim

Sandeman Portwein (rot oder weis) 5 cl 5,60 €

Klosterlikör 2 cl 3,80 €