

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

Terrine von Felchenkaviar und Seesaiblingsfilet Sauerrahm geräucherter Fjordlachs Salatbouquet Himbeerdressing Kürbispuffer	21,50 €
Hausgeräucherte Entenbrust-Tranche Erbsencreme Steinpilz Vinaigrette Apfelgel Salatbouquet	19,50 €
Rindercarpaccio Oliven-Limonen-Marinade Wildkräutersalat gehobelter Parmesan Gebäckstange	17,50 €

SUPPEN

Consommé vom Weiderind Klößchen Maultasche feines Gemüse	10,00 €
Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl geröstete Kürbiskerne	10,00 €
Mit Majoran gekochte Suppe von der Maifelder Kartoffel Sahne Croûtons Kresse	10,00 €

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Knackiger Salatteller Himbeeressig dressing gebratene Hähnchenbrustinnenfilets Kirschtomaten	24,50 €
Hirschragout Wacholder-Preiselbeersauce Speckrosenkohl Eierspätzle Honigkuchen-Auflauf	29,50 €

HAUPTGERICHTE

Schweinefiletmedaillons Rahmsauce buntes Gemüse Butterspätzle.....	29,50 €
Gebratene Forellenfilets buntes Gemüse Safransauce Kartoffelpüree.....	32,00 €
Rumpsteak vom Weiderind 220gr. Kräuterbutter Prinzessbohnen Kirschtomaten am Ast Kartoffelgratin.....	34,00 €
Loup de Mer im Ganzen gebraten Schwenkkartoffeln Zitrone Beilagensalat.....	29,50 €
Halbe Ente „Laacher Art“ mit Beifuß gewürzt Rotkohl im Knusperschälchen geschmelzte Kartoffelklöße gefüllter Apfel Maronensauce.....	33,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gefüllte Canneloni Ofengemüse würzige Tomatensauce Gebackene Pastinaken gehobelter Parmesan.....	24,00 €
Buntes Gemüse Rote Thai-Currysauce kleine Frühlingsrolle Gemüse-Tempura Erbsencreme Duftreis	24,00 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn
Schlagsahne | hausgemachtes Vanilleeis.....13,00 €

Cheesecake
hausgemachtes Pflaumenkompott | Joghurteis.....14,50 €

Café-Tonka Crème Brûlée
Amarettini | hausgemachtes Vanilleeis | Sahne.....14,50 €

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

UNSERE GETRÄNKE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

724 2016 Riesling Beerenauslese	0,125 l	14,50 €
Merler Königslay-Terrassen	0,375 l	55,00 €
Selection Edelsüß		
Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl		
Goldener Kammerpreis der Landesweinprämierung		

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

Klosterlikör	2 cl	3,80 €
--------------	------	--------

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 €