

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

Ziegenkäse in Filoteig gebacken

Thymian-Honigmarinade | Rote Bete | Walnüsse |
Gewürz-Orangenchutney | Salatbouquet |..... 19,50 €

Rindercarpaccio

Oliven-Limonen-Marinade | Wildkräutersalat |
gehobelter Parmesan | Gebäckstange..... 17,50 €

SUPPEN

Consommé vom Weiderind

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse..... 10,00 €

Pastinakencrèmesuppe

getrüffelte Frischkäseravioli | Kräuter..... 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 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

Pfefferrahmsauce | Gemüse | Butterspätzle..... 27,50 €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hirschkotelette

Balsamico-Preiselbeersauce | Karree vom Kartoffel-Baumkuchen |
Wirsing | Knusperschale mit Rotkraut.....35,00 €

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.

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

Gebratenen Laacher Silberfelchen

Safransauce | Buntes Gemüse | Schwarzer Reis aus dem Piemont.....33,00 €

Halbe Ente „Laacher Art“ mit Beifuß gewürzt

Rotkohl im Knusperschälchen | geschmelzte Kartoffelklöße |
gefüllter Apfel | Maronensauce.....33,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Dinkelbratling

Kräutersauce | Lauch | Grillzucchini |
Süßkartoffelpüree.....24,00 €

Buntes Gemüse

Rote Thai-Currysauce | kleine Frühlingsrolle |
Gemüse-Tempura | Erbsencreme | Duftreis24,00 €

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 €