

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

### Gebratene Eifellammleber

Sariettejus | Feigen-Frischkäse Ravioli |  
Currymousse mit Rucolapesto | Salatbouquet .....19,50 €

### Rindercarpaccio

Oliven-Limonen-Marinade | Spargeltatar |  
gehobelter Parmesan | Gebäckstange ..... 21,00 €

### Holländisches Matjesfilet aus dem Aalrauch

„Neu interpretiert“  
Wachtelei | Preiselbeergel | Meerrettich Mousse | Krabben .....18,50 €

## SUPPEN

### Consommé vom Weiderind

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

### Würzige Bärlauchrahmsuppe

Selleriechips | gebratene Garnelen .....12,80 €

Spargelcremesuppe .....10,00 €

## EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

### Deutscher Stangenspargel

Butter oder Hollandaise | Maifelder Kartoffeln ..... 25,50 €

Dazu gekochter Schinken ..... 9,00 €

Schwarzwälder Schinken ..... 9,00 €

Parmaschinken ..... 9,00 €

Kalbschnitzel ..... 16,00 €

### Gebackene Ochsenbackenwürfel und Piroggen

Wildkräutersalat | Balsamicodressing | Kräuterjoghurt .....23,50 €

## HAUPTGERICHTE

### Seeteufel

Safranfenchel | geräucherte Paprikasauce | Kartoffelgnocchi |  
Chorizo-Oliventapenade..... 32,50 €

### Medaillons vom Lammrückenfilet

Ziegenkäsekruste | Rosmarinjus | Bohnenpanaché | Kirschtomaten..... 33,50 €

### Wiener Schnitzel

in Butter gebraten | Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat |  
Salatbouquet..... 29,50 €

### Rumpsteak vom Weiderind 220gr.

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

### Loup de Mer im Ganzen gebraten

Salzkartoffeln | Beilagensalat..... 30,50 €

### Gebratene Entenbrust

Kaiserschoten | Grüner Pfeffer-Mangosauce | Gemüse | Kartoffelgratin..... 29,50 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

### Gebackene Blumenkohlröschen

mit Ras El Hanout gewürzt | Rote Currysauce |  
Gemüse | Langkornreis..... 24,00 €

### Buntes Gemüse

Rote Thai-Currysauce | kleine Frühlingsrolle |  
Gemüse-Tempura | Erbsencreme | Duftreis ..... 24,00 €

## DESSERTS

### Erdbeer-Schokoschnitte

Basilikumeis / Erdbeerschaum / Erdbeeren .....15,50 €

### Unser geliertes Laacher Sekt-Süppchen

Himbeer-Cassismousse / Mango-Minz-Ragout.....14,50 €

### Laacher Apfeltraum

Apfelparfait mit einem Kern aus Apfelragout,  
 dazu Mandelecken.....15,50 €

### Unser Milch-Ziegeneis vom Vulkanhof

Milch-Ziegeneis..... pro Kugel 3,50 €

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

## UNSERE GETRÄNKE EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

677 2018 PARADIES AUSLESE Riesling	0,125 l	11,00 €
Prädikatswein, Spitzen-Auslese	0,375 l	32,00 €
Weingut Korrell, Bad Kreuznach-Bosenheim		

Sandeman Portwein (rot oder weis)	5 cl	5,90 €
-----------------------------------	------	--------

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 €