

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 | Salatbouquet19,50 €

Rindercarpaccio

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

Crème Brûlée vom weißen Spargel

Stangenspargel in Honig-Senf-Marinade | Tomaten |
Kräuter | Laacher Bioei.....19,50 €

SUPPEN

Consommé vom Weiderind

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse10,00 €

Cremesuppe von der Grünen Erbse

mit gebratene Garnelen.....12,80 €

Spargelcremesuppe.....10,00 €

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Holländisches Matjesfilet aus dem Aalrauch

„Neu interpretiert“

Wachtelei | Preiselbeergel | Meerrettich Mousse | Krabben19,80 €

Holländische Matjesfilets

Sauerrahmsauce mit Apfel-Zwiebel-Gurke | Salzkartoffeln | Salat.....19,80 €

Feine Matjesfilets aus dem Aalrauch

Zwiebelringe | Speckbohnen | Kartoffeln.....19,80 €

HAUPTGERICHTE

Deutscher Stangenspargel Butter oder Hollandaise Kartoffeln Kalbsschnitzel.....	38,50 €
Gebratenes Filet vom St. Pierre Safranfenchel geräucherte Paprikasauce Kartoffelgnocchi Chorizo-Oliventapenade.....	32,50 €
Geschmorte Haxe vom Eifel Lamm Rosmarinsauce Prinzess-Bohnen Weiße-Bohnen Röstzwiebel-Kartoffelpüree.....	28,50 €
Wiener Schnitzel in Butter gebraten Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat Salatbouquet.....	29,50 €
Rumpsteak vom Weiderind 220gr. Kräuterbutter Prinzessbohnen Kirschtomaten am Ast Kartoffelgratin.....	34,00 €
Gebratene Scholle Speckstippe Zitrone Schwenkkartoffeln Beilagensalat.....	30,50 €
Gebratene Entenbrust Kaiserschoten Grüner Pfeffer-Mangosauce Gemüse Kartoffelgratin....	29,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Eintopf von der Gelben Linse mit Koriander gebratene Tofuwurst Gemüse Basmatireis Erbsenkresse.....	25,00 €
Buntes Gemüse Rote Thai-Currysauce kleine Frühlingsrolle Gemüse-Tempura Erbsencreme Duftreis	25,00 €

DESSERTS

Erdbeer-Schokoschnitte

Basilikumeis / Erdbeerschaum / Erdbeeren15,50 €

Unser geliertes Laacher Sekt-Süppchen

Himbeer-Cassismousse / Mango-Minz-Ragout14,50 €

Laacher Apfeltraum

Apfelparfait mit einem Kern aus Apfelragout,
dazu Mandelecken15,50 €

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 €