

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 hier bei uns ein wichtiges Kriterium. So wie zum Beispiel auf Kloostergut Maria Laach, das Teil des BIOLAND-Verbands ist.

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

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

TOLLE KNOLLE

Ofenkartoffel mit Eifler Lachstatar Tzatziki Salatbouquet Himbeer Dressing.....	20,50 €
Ofenkartoffel mit Blutwurst aus dem Westerwald Essiggurke gebackene Zwiebelringe Salatgarnitur	17,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark Erbsenkresse Salatbouquet Himbeer Dressing.....	13,00 €

UNSERE HIGHLIGHTS FÜR DEN ABEND AB 2 PERSONEN

„Chateaubriand“ am Tisch tranchiert Doppeltes Rinderfilet Sauce Béarnaise Grilltomate buntes Gemüse der Saison knackige Blattsalate Kartoffelgratin Röstkartoffeln.....	96,00€
jede weitere Person:.....	48,00€

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

Piemont

958 2017 ``Maria Gioana`` Barbera D'Alba Barrique Piemonte DOC Giacosa Fratelli	0,75 l 39,00€
---	---------------

VORSPEISEN

Wallerfilet heißgeräuchert

Gebrater Eifler Döppekuchen mit Mettenden – Speck – Zwiebel |
Kräuter-Crème fraîche | Gurkenessig Dressing.....22,00 €

Rindercarpaccio

Oliven-Limonen-Marinade | feinen Pfifferlingen |
gehobelter Parmesan | Gebäckstange22,00 €

Burrata

Tomate | Rucola | Aprikose |
Balsamico | Olivenöl | Pinienkerne.....20,00 €

SUPPEN

Consommé vom Weiderind

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse.....12,00 €

Cremesuppe von der Maifelder Kartoffel

Croutons | gehackte Kräuter.....12,00 €

Rhamsüppchen vom Ahr-Riesling

Feine Gemüswürfel | Streifen vom Laacher Räucheraal.....12,00 €

HAUPTGERICHTE

Laacher Silberfelchen

Safransauce | Schwarzer Reis aus dem Piemont |
buntes Gemüse.....34,00 €

Gebratene Medaillons vom Duroc Schweinefilet

Rahmsauce | Gemüse | Pfifferlinge | Tagliarini.....29,50 €

Wiener Schnitzel

in Butter gebraten | Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat |
Salatbouquet.....32,00 €

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.

Kräuterbutter | Prinzessbohnen | Kirschtomaten am Ast |
Kartoffelgratin.....36,00 €

Gebratene Fjord Lachstranche

Röstzwiebel Sahne Püree | Gemüse |
weißer Speckschaum | gebratene Pfifferlinge.....32,00 €

Gebratene Entenbrust

Kaiserschoten | Grüner Pfeffer-Mangosauce | Gemüse | Kartoffelgratin....32,00 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Gelbe Linsen Orientalisch abgeschmeckt

mit Koriander | gebratene Tofuwurst |
Gemüse | Basmatireis | Erbsenkresse.....26,00 €

Buntes Gemüse

Rote Thai-Currysauce | kleine Frühlingsrolle |
Gemüse-Tempura | Erbsencreme | Duftreis26,00 €

DESSERTS

„Kirsche trifft auf Pfeffer“

Kirsch-Schnitte | Indonesischer Langpfeffer | gelierte Kirschröschen |
 Grüner Pfeffer | Kirschsorbet | Pistazienbaiser.....16,00€

Variation von Karamell & Pflaume

Mousse von der Valrhona Dulcey-Kuvertüre | Karamellsauce |
 Eingelegte Pflaumen | Pflaumensorbet.....16,00€

Laacher Apfeltraum

Apfelparfait mit einem Kern aus Apfel-Ragoût |
 Mandelecken.....16,00€

Frosty Duo

Zwei Kugeln Sorbet Eis | mit Riesling Sekt aufgefüllt.....15,00€

Unser Milch-Ziegeneis vom Vulkanhof

Milch-Ziegeneis..... pro Kugel 3,80€
 Milch-Ziegeneis | Pistazie..... pro Kugel 3,80€

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		

SandemanPortwein (rot oder weis)	5 cl	5,90€
----------------------------------	------	-------

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