

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.

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 – FEINES VOM LAMM

Eifel - Lammleber Kaffee - Kakaocrunch Selleriemousse Wildkräutersalat Himbeerdressing.....	19,50 €
Curry vom Eifellamm buntes Gemüse Langkornreis Hummus Kroepek.....	32,50 €
Lammrücken rosa gebraten Kräuterkruste Rohesser - Linsensauce Roggenbrotknödel grüner Spargel.....	32,50 €

UNSERE PASTA-SPEZIALITÄT

Tagliarini al arrabiata Kirschtomaten Frühlingslauch Gehobelter Parmesan.....	20,50 €
“ On Top “	
Streifen vom Black Angus Rinderfilet.....	12,00 €
Black Tiger Garnelen.....	11,00 €

VORSPEISEN

Rindercarpaccio

Olivenöl - Limonenmarinade | Trüffel Crème fraîche |
gebackene Kartoffelwürfel | Artischockensalat.....20,50 €

Lauwarme Hummerschere

Romanasalat | Flußkrebis | Mango | Zuckerschoten |
Guacamole | Wachtelei.....22,00 €

Lachstatar

marinierte Gewürzgurke | Hüttenkäse |
Paprika | gebackenes Reispapier.....20,50 €

SUPPEN

Consommé vom Weiderind

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse.....12,50 €

Kokos - Möhrensuppe

Granatapfelschaum | Kräuterpesto.....12,50 €

Cremesuppe von der Maifelder Kartoffel

Majoran | Croutons | Kresse.....12,50 €

HAUPTGERICHTE

Lachstranche

Schwarzer Reis aus dem Piemont | feines Lauchgemüse |
Safran - Apfelvinaigrette..... 34,50 €

Geschmorte Ochsenbrust

Rotwein-Pflaumenjus | Kartoffel-Senfstampf |
glasiertes Wurzelgemüse..... 30,50 €

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.

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

Meeräsche

Asia - Gemüsefond | Reismudeln | Pak Choi Gemüse | Karotten..... 34,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Veganer Nussbraten

Süßkartoffel-Karotten-Püree | Stäbchengemüse |
Orangenreduktion | Kräutersaitling..... 26,50 €

Buntes Gemüse

Rote Thai-Currysauce | kleine Frühlingsrolle |
Gemüse-Tempura | Erbsencreme | Duftreis..... 26,50 €

DESSERTS

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 | 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

Prädikatswein, Spitzen-Auslese.....0,125 l 11,00 €
 Weingut Korrell, Bad Kreuznach-Bosenheim.....0,375 l 32,00 €

Sandeman Portwein (rot oder weiß).....5 cl 5,90 €

Maria Laach Klosterlikör.....2 cl 5,50 €