

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant „Tausend 93“!

1093 ist das Jahr der Gründung durch Pfalzgraf Heinrich II. zu Laach, der das Monasterium Sanctae Mariae de lacu, das Kloster der heiligen Maria am See stiftete.

Tausend93 ist deshalb auch der Name dieses Restaurants, hier haben wir benediktinische Gastlichkeit zum Vorbild und Maßstab.

Das „Tausend93“ bietet Kulinarik mit regional-saisonalen Fokus: das Ihnen servierte Silberfelchen kommt direkt aus dem Laacher See, Rind- und Schweinefleisch kommen unmittelbar aus der Region.

Tausend93 ist auch die Marke des Geschirrs, das exklusiv in der Keramikmanufaktur der Abtei Maria Laach hergestellt wird und hier zum Einsatz kommt.

Gründung – Gastlichkeit – Geschirr gehören zusammen und vereinen sich in der Zahl 1093. Es ist unser höchstes Ziel, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und einen angenehmen Aufenthalt verbringen.

Bitte sprechen Sie uns unbedingt an, sollte etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein. Ein direktes Feedback hilft uns dabei, Ihren Aufenthalt zu verbessern.

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.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihr Team vom Seehotel Maria Laach

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS – DEUTSCHER STANGENS PARGEL

Butter oder Hollandaise Sauce Maifelder Kartoffeln	25,50 €
dazu gekochter Schinken.....	9,00 €
Schwarzwälder Schinken.....	9,00 €
Kalbsschnitzel.....	16,00 €

UNSERE PASTA-SPEZIALITÄT

Pappardelle in Bärlauchmarinade Kirschtomaten Gehobelter Parmesan.....	20,50 €
“ On Top “	
Hähncheninnenfilets.....	9,50 €
Black Tiger Garnelen.....	12,00 €

VORSPEISEN

Rindercarpaccio

Olivenöl - Limonenmarinade | Trüffel Creme fraiche |
gebackene Kartoffelwürfel | Artischockensalat 20,50 €

Lauwarme Hummerschere

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

Weißer & Grüner Spargel

Bärlauchsüppchen | eingelegte Kirschtomate |
gebackenes Kalbsbries..... 24,50 €

SUPPEN

Consomme vom Weiderind

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse 12,50 €

Cremesuppe vom weißen Stangenspargel

Nussblätterteig | Schinkenchip..... 12,50 €

HAUPTGERICHTE

Lachstranche

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

Boeuf Bourguignon

Kräftige Ahrrotweinsauce | Kartoffelmousseline mit Bärlauch |
Stäbchengemüse | Brokkoli.....34,50 €

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.

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

Meeräsche

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

Lammrücken rosa gebraten

Kräuterkruste | Rhabarberjus | Kartoffelgnocchi |
grüner Spargel.....34,00€

VEGANE GERICHTE

Pilz-Nusskuchen

 | Spitzkohl | Kräutersauce | buntes Gemüse.....26,50 €

Buntes Gemüse

 Rote Thai-Currysauce | kleine Frühlingsrolle |
Thai-Gemüsesticks | Erbsencreme | Duftreis.....26,50

DESSERTS

Erdbeer-Rhabarberschnitte
 Schokolade | Eierlikörschaum | Pistazien.....16,00 €

Variation von Karamell & Beerenfrüchten
 Mousse von der Valrhona Dulcey-Kuvertüre | Karamellsauce |
 Gelierte Beerenfrüchte | Himbeersorbet.....16,00 €

Laacher Apfeltraum
 Apfelparfait mit einem Kern aus Apfel-Ragout |
 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 €