

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 €

### Hausgebeizter Saibling

Senf - Dillsauce | Spargelsalat | Wildkräuter |  
Tomate | Bio Ei ..... 21,00 €

### 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 €

### Gebratene Maischolle „Finkenwerder Art“

Speck - Zwiebelschmelze | Butterkartoffeln | Beilagensalat.....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-Gemügesticks | 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 €