

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 –

„Laacher Bowl“

Gebratenem Hähncheninnenfilet | gekochtes Ei | Reis |
Himbeeressigdressing 24,50 €

Loup de Meer im Ganzen gebraten

Rosmarin Drillinge | Zitronenstern | Beilagensalat..... 34,50 €

UNSERE PASTA-SPEZIALITÄT

Fettuccine

Limonen-Salbeibutter | Creme Fraîche |
Tomatenkompott | Gehobelter Parmesan..... 20,50 €

“ On Top “

Hähncheninnenfilets..... 9,50 €

Black Tiger Garnelen..... 12,00 €

VORSPEISEN

Rindercarpaccio

Olivenöl - Limonenmarinade |

gebackene Kartoffelwürfel | Pfifferlingssalat20,50 €

Tranche vom Hausgeräuchertem Fjordlachs

Safransauce | Apfel-Zwiebelmarmelade | Salatbouquet.....21,00 €

SUPPEN

Consomme vom Weiderind

Klößchen | Maultasche | feines Gemüse12,50 €

Spitzkohl-Paprikasüppchen

Crostini | Kräutercreme | Wachtelei.....12,50 €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Buntes Gemüse | Brokkoli | Langkornreis |
Pommerysensauc.....34,50 €

Medaillons vom Duroc Schweinefilet

Pfifferlingrahmsauce | Butterspätzle | Karotten-Kohlrabigemüse..... 32,50 €

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.

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

Lachstranche auf der Hautgebraten

Safransauce | Kartoffel-Zitrusstampf |
Feines Gemüse 32,50 €

Eifel-Lammcurry mit Kokos würzig gekocht

Langkornreis | Falafel | buntes Gemüse.....32,50€

VEGANE GERICHTE

Pilz-Nusskuchen

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

Würziges Thai-Curry

Chunks | Bunten Gemüse |Basmatireis26,50 €

DESSERTS

Duett von weißer Schokolade und Himbeere
 Mousse von weißer Schokolade | Himbeermark | Hafercrumble.....16,00 €

Vacherin Glacé
 Vanille – Kirschen Parfait.....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-Ziegeeis vom Vulkanhof
 Milch-Ziegeeis.....pro Kugel 3,80 €
 Milch-Ziegeeis | 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 €