

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

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

Pesto | Wildkräutersalat |

Parmesan20,50 €

Geräuchertes Fjordlachs-Sashimi

Ponzosauce | gerösteter Sesam | Salatbouquet.....21,00 €

SUPPEN

Consomme vom Weiderind

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

Gemüsecremesüppchen



Mit Kokos parfümiert.....9,50 €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

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

Medaillons vom Duroc Schweinefilet

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

Rumpsteak vom Weiderind 220gr.

Kräuterbutter | Prinzessbohnen | Kirschtomaten am Ast |
Kartoffelgratin36,00 €

Lachstranche auf der Haut gebraten

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

VEGANE GERICHTE

Aubergine mit Knoblauch und Kräutern geschmort

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


Würziges Thai-Curry

Chunks | Bunten Gemüse | Kurkumareis 26,50 €

DESSERTS

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
 Mascarpone - Vanillecreme | Rote Grütze 16,00 €

Vacherin Glacé
 Vanille - Kirschen Parfait 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 €