

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, mit 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

## BENEDIKTINER-MENÜ

Denn nichts steht so im Gegensatz zu einem Christen wie die Unmäßigkeit. Sagt doch unser Herr: „Nehmt euch in Acht, dass nicht Unmäßigkeit eure Herzen belaste.“ (Lk 21,34) Knaben erhalten nicht die gleiche Menge wie Erwachsene, sondern weniger. In allem achte man auf Genügsamkeit. Auf Fleisch vierfüßiger Tiere sollen alle verzichten, außer die ganz schwachen Kranken.

### SAUER EINGELEGTER SAIBLING

Rübchen | Saisonale Blattsalate | „Vollkorn-Sand“

\*\*\*\*

### BENEDIKTINER Eintopf

Geflügelbrühe | Hähnchenfleisch | Kartoffel-Wurzel-Gemüse | Frischkäse

\*\*\*\*

### IN KLOSTERBIER-FOND GESCHMORTE HÄHNCHENBRUST

Biersauce | Zitronen-Spitzkohl | Laacher Apfel-Ragout | Kartoffelgratin

\*\*\*\*

### VIERERLEI VOM PFIRSISCH MIT VERBENE

3-Gang Menü (ohne Saibling) .....	49,00€
4-Gang Menü.....	59,00€

## VORSPEISEN

### ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

Laacher Kräuter Schmand | Senfkaviar | Radieschen..... 18,00 €

### GEFLÜGEL-GALANTINE

Ingwer-Rhabarber | Laacher-Essig-Glace | Saisonale Blattsalate..... 18,00 €

### SAUER EINGELEGTER SAIBLING

Rübchen | Saisonale Blattsalate | "Vollkorn-Sand"..... 18,00 €

## SUPPEN

### TAGESSUPPE

Nach Wahl des Küchenchefs..... 10,00 €

### RINDERKRAFTBRÜHE

Rindfleisch | Wurzelgemüse | Laacher-Kräuter-Celestine..... 12,00 €

### BENEDIKTINER Eintopf

Geflügelbrühe | Hähnchenfleisch | Kartoffel-Wurzel-Gemüse | Frischkäse 12,00 €

## HAUPTGERICHTE

### IN KLOSTERBIER-FOND GESCHMORTE HÄHNCHENBRUST

Biersauce | Zitronen-Spitzkohl | Laacher Apfel-Ragout | Kartoffelgratin...32,00 €

### KLOSTER SCHNITZEL „WIENER ART“

Eifeler Schwein | Senf | Kräuter | Röstkartoffeln | Schmand-Gurken.....28,00 €

### EIFELER RINDERFILET

Laacher Kräuterbutter | Grüner Spargel | Grilltomate | Selleriestampf.....42,00 €

### IN MANDELMILCH POCHIERTES KABELJAUFILET

Mandelsauce | Linsenragout | Bratpolenta.....34,00 €

### IN NUSSBUTTER GEBRATENES ZANDERFILET

Schnittlauchsauce | Tomaten-Lauchgemüse | Kartoffelpüree.....32,00 €

### GERÖSTETE BUBENSPITZ (SCHUPFNUDELN)

Cashewnüsse | Laacher Apfel-Bärlauch-Chutney | Waldpilz-Ragout.....26,00 €

## DESSERTS

### ERDBEER-TÖRTCHEN

Rhabarber-Kompott | Erdbeerstreusel.....12,00 €

### VEGANER BROWNIE

Pfirsich-Maracuja-Sorbet.....12,00 €

### KOKOSNUSS-GRIEBFLAMMERIE

Himbeer-Ragout und Sorbet | Minz-Hippe.....12,00 €

### FEINES AUS DER PATISSERIE

„Lassen Sie sich überraschen!“ .....12,00 €

## UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG 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 €