

TAUSEND 93

„Alle ankommenden Gäste sollen aufgenommen werden wie Christus selbst – denn er wird einst sagen: Ich war Gast, und ihr habt mich aufgenommen.“ (Mt 25,35)

Regula Benedicti, Kapitel 53

Klostertradition, neu interpretiert

Im Geiste der französischen *cuisine de terroir* verbindet unsere Küche eine jahrhundertealte klösterliche Esskultur mit einer klaren regionalen Handschrift. Küchenchef Benjamin Dentel und sein Team interpretieren überlieferte Rezepte neu – kompromisslos gestützt auf Produkte aus der unmittelbaren Umgebung: Eifeler Landfleisch, frisches Felchen aus dem Laacher See von der Klosterfischerei, Kräuter aus dem eigenen Klostergarten.

Auf der hauseigenen Obstwiese wachsen elf Apfelsorten sowie Pflaumen und Birnen – sie prägen unsere Desserts ebenso wie manch herzhaftes Gericht.

Was daraus entsteht, servieren wir mit der offenen Gastfreundschaft, die hier seit Jahrhunderten gelebt wird – getragen vom benediktinischen Gedanken, jeden Gast willkommen zu heißen.

BENEDIKTINER MENÜ

EIFELER ZIEGENKÄSE

Kohlrabi · Buchweizen-Küchlein · LaacherKräuterschmand

LAACHER FISCHINTOPF

Tomatisierter Fond von LaacherFelchen · pochierte Fischfilets · Wurzelgemüse

IN KLOSTERBIER-FOND GESCHMORTE HÄHNCHENBRUST

Biersoße · Zitronen-Spitzkohl · LaacherApfel-Ragout · Kartoffelgratin

„ADENAUER-TORTE“

neu interpretiert

*Die Lieblingstorte von Konrad Adenauer, der 1933/34 als abgesetzter Kölner
Oberbürgermeister Zuflucht in Maria Laach fand. Die Zeit der Einkehr gab ihm Kraft für die
Gestaltung der jungen Bundesrepublik.*

3-Gang Menü 49 € 4-Gang Menü 59 €

À LA CARTE

VORSPEISE

EIFELER ZIEGENKÄSE 18,50 €
Kohlrabi · Buchweizen-Küchlein · Laacher Kräuterschmand

FENCHEL-DINKEL-TARTE 13,00 €
Paradeiser-Frühlingslauch-Salat

AUBERGINE IN THUNFISCHSAUCE 16,50 €
Bohnen-Hafer-Salat · Thunfischpraline · Himbeer-Glace · Himbeer-Ingwer-Coulis

SUPPE

TAGESSUPPE 10,00 €

RINDERKRAFTBRÜHE 12,00 €
Maultaschen · Markklößchen · Wurzelgemüse

LAACHER FISCHINTOPF 14,00 €
Tomatisierter Fond von Laacher Felchen · pochierte Fischfilets · Wurzelgemüse

HAUPTGÄNGE

IN KLOSTERBIER-FOND GESCHMORTE HÄHNCHENBRUST 32,00 €
Biersoße · Zitronen-Spitzkohl · Laacher Apfel-Ragout · Kartoffelgratin

KLOSTER SCHNITZEL 32,00 €
Eifeler Kalbsfleisch · Senf · Kräuter · Röstkartoffel · Schmandgurken

EIFELER RINDERFILET 42,00 €
Laacher Kräuterbutter · Sellerie-Pilz-Gemüse · Süßkartoffel

WELSFILLET UNTER DER APFELHAUBE 32,00 €
Meerrettichrahm · Gemüse, Weichweizen · Erbspüree

LAACHER FELCHEN 36,00 €
Schnittlauchsoße · Tomaten-Mangold-Gemüse · Kartoffelstampf

EIFELER KÄSE-KNÖDEL 24,00 €
Chili-Weißkohl · Champignon-Schaum

DESSERT

PFLAUMEN-MASCARPONE-MOUSSE	12,00 €
Pflaumenkompott · Vanille-Streusel	
DREIERLEI SORBET vegan	12,00 €
marinierte Beeren	
FEINES AUS DER PATISSERIE	12,00 €
„lassen Sie sich überraschen“	
„ADENAUER-TORTE“ neu interpretiert	14,50 €

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2018 Paradies Auslese Riesling	11,00 € / 32,00 €
	0,125 l / 0,375 l
Prädikatswein, Spitzen-Auslese · Weingut Korrell, Bad Kreuznach-Bosenheim	
Sandeman Portwein (rot oder weiß)	6,50 €
	5cl
Maria Laach Klosterlikör	5,50 €
	2cl