TAUSEND 93

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.

Unser Fleisch beziehen wir aus der Genuss-Eifel. 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.

TAUSEND 93

APERITIFS

KIR ROYAL MIT CRÉMANT DE LIMOUX SIEUR D'ARQUES	14,90 € 0,1 l
RAMAZZOTTI FRESCO * mit Sekt und Bitter Lemon	5,50 € 0,2 l
APEROL SPRITZ	8,90 € 0,1 l
VINTONIC	8,90 € 0,2 l
LILLET WILD BERRY	8,90 € 0,2 l
HUGO	8,90 € 4 cl
CAMPARI SODA *	8,90 € 4 cl
CAMPARI MIT ORANGENSAFT *	8,90 € 5 cl
MARTINI DRY, BIANCO, ROSSO ODER FIERO	6,90 € 5 cl
SANDEMAN SHERRY, TROCKEN ODER MEDIUM	6,50 € 5 cl
SANDEMAN PORTWEIN, WEISS ODER ROT	6,50 € 5 cl

* enthält Farbstoffe

ALKOHOLFREIE APERITIFS

TRAUBENSECCO Die alkoholfreie Alternative zu Sekt · Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim	6,90 € 0,1 l
APPLÉRITIF Feinherbe Kombination aus Apfel, Rose und Holunder, aus Bio-Anbau	6,90 € 0,1 l
MARTINI ALKOHOLFREI	6,90 € 0,1 l
SANBITTER	5,90 € 0,1 l

In den Preisen sind Bedienung und Mehrwertsteuer enthalten.

TAUSEND 93

SEKT & CHAMPAGNER

Mit der Scintilla ex Lacu und unserem trockenen Sekt stehen zwei Häuser Eigengewächse im Mittelpunkt unserer Karte — ergänzt um ausgesuchte Cuvées und Champagner.

SCINTILLA EX LACU eigene Herstellung Apfelschaumwein trocken, aus Laacher Äpfeln · Klosterbetriebe Maria Laach	6,50 € / 29,00 € 0,1 l / 0,75 l
TAUSEND93 SEKT, TROCKEN Sektkellerei Cannis, Föhren/Mosel	7,90 € / 32,00 € 0,1 l / 0,75 l
CRÉMANT DE LIMOUX SIEUR D'ARQUES Grande Cuvée Blanc 1531 de Aimery, Brut	11,50 € / 65,00 € 0,1 l / 0,75 l
CHAMPAGNER „TAITTINGER" Brut Réserve	14,50 € / 120,00 € 0,1 l / 0,75 l
CHAMPAGNER „TAITTINGER" Prestige Rosé Brut	149,00 € 0,75 l

TAUSEND 93

BENEDIKTINER MENÜ

EIFLER ZIEGENKÄSE

Kohlrabi · Buchweizen-Küchlein · Laacher Kräuterschmand

MARONENCREMESUPPE

Quittenkompott

BRUST VOM EIFLER PRACHTHAHN MIT LAACHER SALZ

Biersoße · Schwarzwurzel · Laacher Apfel-Ragout · Blumenkohlpüree

„ADENAUER-TORTE"

als Dessert 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 €

„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

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

TAUSEND 93

GETRÄNKEBEGLEITUNG

Zu unserem Benediktiner Menü empfehlen wir Getränke aus eigenem Anbau und von Winzerpartnern der Region.

SCINTILLA EX LACU

Apfelschaumwein trocken, aus eigenen Laacher Äpfeln

5,50 € / 10,50 €
0,1 l / 0,2l

Tausend93 „Mein Fass“ Exklusiv

Cuvée trocken · WeingutKorrell, Bad Kreuznach

5,50 €
0,1 l

Tausend93 Rosé „Mein Fass“

Cuvée trocken · Weingut Korrell, Bad Kreuznach-Bosenheiml

5,50 € / 8,50 €
0,1 l / 0,2l

2018 PARADIES AUSLESE RIESLING

Prädikatswein, Spitzen-Auslese · Weingut Korrell, BadKreuznach-Bosenheim

11,00 € / 32,00 €
0,125 l / 0,375l

MARIA LAACH KLOSTERLIKÖR

Eigene Klosterbrennerei

5,50 €
2cl

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch alle weiteren Weine, Biere und alkoholfreien Getränke aus unserer Karte.

TAUSEND 93

À LA CARTE

VORSPEISE

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

PASTETE VOM EIFLER GLÜCKSSCHWEIN 17,50 €
Meerrettich-Preiselbeeren · saisonale Blattsalate · Laacher Vinaigrette

GERÄUCHERTES FORELLEN-TATAR 16,50 €
Birnen-Senf-Creme · Brotchip · Fenchel · Spinat-Espuma

SUPPE

TAGESSUPPE 10,00 €

RINDERKRAFTBRÜHE 12,00 €
Maultaschen · Markklößchen · Wurzelgemüse

MARONENCREMESUPPE 10,00 €
Quittenkompott

HAUPTGÄNGE

BRUST VOM EIFLER PRACHTHAHN MIT LAACHER SALZ 38,50 €
Biersoße · Schwarzwurzel · Laacher Apfel-Ragout · Blumenkohlpüree

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST 34,00 €
Feigen-Jus · Wirsing · Kartoffel-Haselnuss-Plätzchen

SAUERBRATEN VOM EIFLER RINDERRÜCKEN 37,50 €
Rheinische Sauerbratensoße · Laacher Apfelrotkohl · Kartoffelklöße

EIFLER REHKEULENBRATEN 34,50 €
Schmorsoße · Rosenkohl · Walnuss-Spätzle · Birne

CONFIERTES WELSFILET 32,50 €
Krustentiersoße · Kürbis · Ingwerpolenta

VEGANE KICHERERBSENRAVIOLI 24,50 €
Sesam-Algen-Rahm · Rübchen · Shiitake Pilze

Unsere Gerichte enthalten Allergene. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Stand 11/2026

TAUSEND 93

DESSERT

SCHOKOLADEN-KAFFEE-TRAUM vegan — 12,00 €
Schokoladen-Kaffeeschnitte · Vanilleeis

BIRNEN-MASCARPONE-MOUSSE — 12,00 €
Birnenkompott · Vanillestreusel · Zimteis

BRATAPFEL — 12,00 €
Bratapfel-Parfait · Apfelkompott · Haselnuss Finance

FEINES AUS DER PATISSERIE — 12,00 €
„lassen Sie sich überraschen“

„ADENAUER-TORTE“ als Dessert neu interpretiert — 14,50 €

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG ZUM DESSERT

2018 Paradies Auslese Riesling — 11,00 € / 32,00 €
0,125 l / 0,375l
Prädikatswein, Spitzen-Auslese · Weingut Korrell, Bad Kreuznach-Bosenheim

Sandeman Portwein (rot oder weiß) — 6,50 €
5cl

Maria Laach Klosterlikör — 5,50 €
2cl

Unsere Gerichte enthalten Allergene. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.