



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Im Seehotel Maria Laach legen wir großen Wert
auf **Nachhaltigkeit** und **Regionalität**

Die Wertschätzung der Nachhaltigkeit bringen wir zum Ausdruck,
indem wir unsere Portionen so angepasst haben,
dass möglichst wenig übriggelassen wird.
Damit verhindern wir, dass Lebensmittel unnötig produziert wurden.
Unser höchstes Ziel ist natürlich,
dass Sie uns zufrieden bis zum nächsten Mal verlassen.
Wenn es Ihnen also an etwas fehlt,
servieren wir Ihnen gerne einen Nachschlag.
Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen.

Die regionalen Produkte erhalten bereits seit einiger Zeit
den Vorzug auf unserer Speisekarte.
Wir beziehen viele Spezialitäten aus der Eifel:
Felchen aus dem Laacher See, Wild aus heimischen Wäldern
und etwas ganz Besonderes:
Rinder- und Schweinefleisch vom Kloostergut Maria Laach.

Das Kloostergut Maria Laach betreibt
eine kontrolliert biologische Landwirtschaft
und setzt damit die 900 Jahre alte Tradition der Mönche fort,
den Einklang mit der Natur zu wahren.
Artgerechte Haltung, hofeigenes Öko-Futter, geräumige, überdachte
und mit Stroh ausgelegte Ställe, viel Auslauf im Freien
und frisches Seewasser sorgen für robuste und gesunde Tiere.
Noch ein kleiner Hinweis:
Alle Produkte des Kloostergutes Maria Laach und eine große Auswahl
von weiteren Bioprodukten können Sie im Hofladen
am Hauptparkplatz Maria Laach erwerben.

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 09.00-18.00 Uhr
Sonntag 10.00-18.00 Uhr

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant
und **Guten Appetit!**

Ihr Team vom Seehotel

APERITIF-EMPFEHLUNG

Maibowle
mit Waldmeister aus dem Laacher Wald € 6,90

ALKOHOLFREI

Golden Ginger
Orangen-und Ananassaft
mit erfrischendem Ginger Ale € 5,50

UNSER REGIONALES MENU

Gebrannte Creme von weißem Spargel
und hausgeräucherte Entenbrusttranchen
mit Johannisbeersauce
und buntem Salatbouquet in Champagneressig-Dressing
€ 18,00



Laacher Fischsuppe
mit feinen Gemüsen und Grießklößchen
€ 7,00



Sous vide gegarte Neuwieder-Kaninchenkeule
in Sherry-Rahmsauce mit Lauch-Linsengemüse, dazu Macairekartoffeln
€ 26,00



Warme Tarte vom Laacher Apfel
mit Ziegen Eis vom Vulkanhof
€ 9,00

4-Gang Menu € 57,50
Ohne Vorspeise als 3-Gang Menu € 38,50

Ihr



Jörg Münsterberg, Küchenchef

PRODUKT DES MONATS

Risotto von weißem Spargel	€ 28,50
mit mit gebratener Fjordlachstranche und Bärlauchsauce	
Portion deutscher Stangenspargel vom Niederrhein	
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Salzkartoffeln	
	€ 23,50
Dazu als Beilage:	
roher Schinken	€ 7,00
gekochter Schinken	€ 7,00
Schnitzel „Wiener Art“	€ 9,50
kleines Rumpsteak	€ 17,00

DAS BESTE VOM RIND

Zartes Argentinisches Rinderfiletsteak			
mit Kräuterbutter, buntem Gemüse der Saison und Kartoffelgratin			
	Lady's Cut	150 g	€ 30,00
	Gent's Cut	200 g	€ 35,00

UNSERE HIGHLIGHTS AB 2 PERSONEN

„Chateaubriand“	
In 2 Gängen serviert	
Doppeltes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise und Grilltomate, dazu buntes Gemüse der Saison und knackige Blattsalate, serviert mit Kartoffelgratin und Röstkartoffeln	
	€ 80,00
jede weitere Person:	€ 40,00

„Große Laacher Fischplatte“	
In 2 Gängen serviert	
mit Laacher Silberfelchen, Flusszander, Kabeljau, Fjordlachs und feinen Riesengarnelen	
mit zweierlei würzigen Saucen, dazu buntes Gemüse der Saison und knackige Blattsalate, Langkornreis und Schwenkkartoffeln	
	€ 70,00
jede weitere Person:	€ 35,00

VORSPEISEN

Carpaccio vom Weiderind in Limonen-Olivenölmarinade
feiner Kräutersalat, gehobelter Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof,
Gebäckstange und Fleur de Sel € 16,50

Vegane knackige Blattsalate mit Tomate und Gurke
in Dressing von Himbeeressig und Olivenöl,
dazu Kräuter Croûtons aus veganem Weißbrot € 7,00

Ziegenkäseterrine
mit getrockneten Tomaten
an feinem Spargelsalat in Kräuter Vinaigrette € 16,00

SUPPEN

Kraftbrühe vom Laacher Limousinrind
mit feinen Gemüwestreifen, Klößchen und Maultasche € 7,00

Rahmsuppe von der Maifelder Kartoffel
mit knusprigen Croûtons € 7,00

Vegane Consommé vom Wurzelgemüse
mit frisch gehackten Kräutern und Spinat-Ravioli € 8,50

HAUPTGERICHTE

Feine Tagliarini mit luftgetrocknetem Pancetta aus der Toscana,
Kirsch-Tomaten und Artischocken,
dazu Parmesan und Rucola € 23,50

In Ahr-Burgunder geschmorte Ochsenbacke
auf Zitronen-Kartoffelpüree an kräftiger Sauce
dazu buntes Gemüse € 26,50

Rumpsteak vom Weiderind „rosa gebraten“, 200g
mit Grilltomate, Kräuterbutter, feinen Speckschnippelbohnen
und Bratkartoffeln € 30,00

Gebratene Filets vom Laacher Silberfelchen
auf Zitronen-Tomatenbutter und Röstzwiebel-Kartoffelpüree,
mit buntem Gemüse umlegt € 28,50

Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Pilzrahmsauce
mit Spätzle und buntem Beilagensalat € 28,50

VEGANES GERICHT

Feine Basilikum-Ravioli
an Spinat, mit Tomatenwürfel, Olivenöl
und geriebenem Rauch Tofu mit Kräutern,
dazu bunter Beilagensalat € 24,50

DESSERTS

Trio vom Quark
mit Obst € 9,00

Pavlova „Laacher Art“ € 9,00

„Sauer macht Lustig“
Zitronentarte
mit Fruchtcoulis, weißer Schokolade und Zitroneneis € 9,00

Schokoküchlein mit Orangensalat
und Vanilleeis € 9,00

Schwarzwälder 2.0 € 9,00

KÄSE

Variation von Eifler und französischen
Rohmilchkäse mit Feigensenf
und Landbrot vom Bio-Bäcker Utters € 12,50

EINE BESONDERHEIT AUS UNSERER EIFLER REGION

Ziegenmilcheis vom Vulkanhof in Gillenfeld
Milch-Ziege und Pistazien-Ziege
Kugel: € 1,50 Portion Sahne: € 0,90

Die zartschmelzende Pistazien-Ziege
mit Schokoladen Tarte € 9,00