



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

Laacher Frühlingserwachen

Amaretto, Blue Curacao und Ananassaft,
abgerundet mit einem Spritzer frischer Zitrone

€ 6,90

ALKOHOLFREI

Bacchirinha

spritziger, alkoholfreier Traubensecco von der Bacchus-Rebe
mit frischer Limette

€ 6,50

UNSER REGIONALES MENU

Zarter Feldsalat auf Kartoffel-Thymiandressing
mit Champignons und knusprigen Weißbrotwürfeln
dazu gebratene Lammleber vom Eifelbauern Laux an Honigjus

€ 18,00



Laacher Kräuterrahmsuppe
mit knusprigen Weißbrotwürfeln

€ 7,00



Tranchen vom heimischen Wildschweinerücken „rosa gebraten“
mit Wacholderrahmsauce und Schwarzwurzelgemüse,
dazu Dörrobst-Ofenschlupfer mit Preiselbeeren und Kartoffelgratin

€ 28,00



Warme Tarte vom Laacher Apfel
mit Ziegen Eis vom Vulkanhof

€ 9,00

4-Gang Menu € 59,50

Ohne Vorspeise als 3-Gang Menu € 40,50

Ihr



Jörg Münsterberg, Küchenchef

PRODUKT DES MONATS

„Der kleine Löffel zum Probieren“

Hausgemachter Silberfelchenkaviar
 mit Crème Fraîche, Schnittlauch und Waffelkartoffel € 4,00

50 g hausgemachter Kaviar vom Laacher Silberfelchen

mit Sauerrahm, feinen Zwiebelwürfeln und Schnittlauch,
 dazu knusprige Reibekuchen € 24,50

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

Terrine vom Felchenkaviar
in Joghurt und Crème Fraîche, dazu gebeizter Fjordlachs
und ein buntes Salatbouquet in Himbeeressig-Dressing € 17,50

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

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren
und einem bunten Beilagensalat € 24,50

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 € 28,00

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

VEGANES GERICHT

Gebratenes Gemüselaiberl auf bunten Gemüsestäbchen
mit Roter Paprikasauce und knackigem Gemüse umlegt
dazu Langkornreis € 24,50

DESSERTS

Orangensalat mit Schokoküchlein
und Vanilleeis € 9,00

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

Beerentörtchen
mit Cassissorbet € 9,00

Mango-Joghurt-Bisquitschnitte
mit Passionsfruchtsauce,
Beerenobst und Rhabarbersorbet € 9,00

KÄSE

Variation von Eifler und französischen
Rohmilchkäse mit Feigensenf
und Landbrot vom Bio-Bäcker Uppers € 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