

S als Seniorenteller -30% (Bitte bei Bestellung angeben) **V** Vegan **G** Glutenfrei **Ø** nicht an Sonn- und Feiertagen
as seniors -30 % (Please specify when ordering) Vegan gluten free not on Sundays and public holidays

Vorspeisen

- 10** **G** **Salatteller mit Vinaigrette**^(12,K), **Joghurtdressing**^(12,D) **oder Balsamdressing**^(12,K) € 4,80
Small mixed salad with vinaigrette^(12,K), yoghurt dressing^(12,D) or balsamic dressing^(12,K)
- 12** **G** **Reibekuchen**^(A,I) **mit Räucherlachs**^(B) **und Kräuterschmand**^(D) € 9,50
Potato pancake^(A,I) with smoked salmon^(B) and herb sour-cream^(D)

Suppen

- 20** **Tafelspitzkraftbrühe**^(E) **mit Gemüseinlage**^(E) **und Fleischklößchen**^(4,A,I) € 5,20
Tafelspitz consommé^(E) with vegetable inlay^(E) and meatballs^(4,A,I)
- 21** **G** **Ø** **Kürbissuppe mit Zitronengras und Sesamöl**^(N) € 5,50
Pumpkin soup with lemongrass and sesame oil^(N)

Deftiges für den Wanderer

- 31** **S** **Ø** **“Großmutter’s” Hackbraten**^(A,K) **in Pilzsauce**^(D,E), **Bratkartoffeln**⁽¹²⁾ € 11,50
“Grandmothers” Meatloaf^(A,K) in mushroom-sauce^(D,E), Beans and Fried potatoes⁽¹²⁾
- 32** **G** **S** **Tafelspitz**^(E) **mit grüner Sauce**^(A,D,12) **und Salzkartoffeln** € 14,50
Tafelspitz^(E) with green sauce^(A,D,12) and boiled potatoes
- 33** **S** **Hirschgulasch mit Spätzle, Apfelmus und Preiselbeeren**^(A,D,I) € 17,50
Venison goulash with spätzle apple sauce and cranberries^(A,D,I)

Vegetarisch / Vegan

- 40** **S** **Ø** **Gemüselasagne**^(D,E,I,L) **auf Tomaten-Basilikumsauce**⁽¹⁾ € 12,00
Vegetable lasagne^(D,E,I,L) on tomato-basil sauce⁽¹⁾
- 42** **G** **S** **Vier halbe Eier**^(A) **auf Frankfurter grüner Soße**^(A,D,12) **mit Salzkartoffel**⁽¹²⁾ € 12,80
Four half eggs^(A) on the Frankfurt green sauce^(A,D,12) with boiled potatoes⁽¹²⁾
- 43** **G** **V** **Kichererbsen**^(3,12) **& Kartoffeln in Kokoscurrysauce**⁽¹²⁾ **mit sautierten Zuckererbsen**⁽¹²⁾ € 12,50
Chickpeas^(3,12) and potatoes in coconut curry⁽¹²⁾ sauce with sauteed sugar peas⁽¹²⁾

Start in den Frühling – unsere Pasta Spezialitäten

- 1801** **Fussili**^(I) **alla Pramaggiore in leichter Gorgonzolasoße**^(D) € 14,50
mit gebratenen Champignons und Parmaschinken^(1,3)
Noodles^(I) alla Pramaggiore in lightweight cheesesauce^(D) with fried mushrooms and Parma ham^(1,3)
- 1802** **Ø** **V** **Spaghettini**^(I) **mit Bauernsoße** € 12,50
(Champignons, Knoblauch, Aubergine und Tomatensoße)
Noodles^(A,I) with peasant’s sauce (mushrooms, garlic, eggplant and tomato sauce)
- 1803** **V** **Chili Nudeln**^(I) **mit gebratenem Gemüse, Cashew-Kernen**^(J) € 13,50
(Staudensellerie, Paprika, Bohnensprossen, Frühlingzwiebeln, Chilischoten)
Chili Noodles^(A,I) with fried vegetables, cashew nuts^(J)
(Perennial celery^(E), peppers, bean sprouts^(L), onions, chili peppers)
- 1804** **Ø** **Gnocchi**^(I) **in Kürbis-Currysoße mit Paprika und gebratener Hähnchenbrust** € 16,80
Gnoochi in Pumpkin-Currysauce with peppers and fried chicken breast

S als Seniorenteller -30% (Bitte bei Bestellung angeben) **V** Vegan **G** Glutenfrei **Ø** nicht an Sonn- und Feiertagen
 as seniors -30 % (Please specify when ordering) Vegan gluten free not on Sundays and public holidays

Alt-Römische Spezialitäten entlang des Limes

- 50 **G S Ø** **Limes-Teller mit gekochten Eiern^(A) auf Gurkensalat mit Minze, Honig und Granatapfelkernen dazu Schafskäse-Creme^(D,12) mit Koriander** € 12,80
 „Limes-plate“ with boiled eggs^(A) on cucumber salad with mint, honey and pomegranate seeds, feta cheese cream^(D,12) with coriander
- 51 **Ø** **Lukanische Frikadellen^(A,J,K,12) an Schalotten-Trauben-Sauce^(E,I) mit warmen Rote-Beete-Lauch-Salat und römischen Fladenbrot^(I,12)** € 15,50
 Lukan meatballs^(A,J,K,12) on shallots and grape sauce^(E,I) with warm beetroot and leek salad and Roman flatbread ^(I,12)

Aus Topf und Pfanne

- 60 **S** **„Sachsenhäuser Apfelweinbraten“^(E,G,I) in Apfelweinsoße^(G,3), mit Rotkohl^(G,12,I) und Kartoffelklößen^(1,6,4,3,A,D,I)** € 14,50
 "Sachsenhausen cider roast"^(E,G,I) in Applewinesauce^(G,3), with red cabbage^(G,12,I) and potato dumplings^(1,6,4,3,A,D,I)

Schnitzel

- 70 **S** **Wiener Schnitzel^(A,I,12) vom Kalb mit Pommes Frites⁽¹²⁾ und kleinem gemischtem Salat** € 18,80
 Wiener Schnitzel^(A,I,12) of veal with French fries⁽¹²⁾ and a side salad
- 71 **S Ø** **Schwälmer-Schmand^(D)-Schnitzel^(A,I,12) mit Salatteller und Petersilienkartoffeln⁽¹²⁾** € 13,80
 Schwälmer sour cream^(D) Schnitzel^(A,I,12) with mixed salad and parsley potatoes⁽¹²⁾

Vom Grill

- 80 **G** **Argentinisches Rumpsteak⁽¹²⁾ 200g mit Kräuterbutter^(D), Bratkartoffeln⁽¹²⁾ und Beilagensalat** € 20,00
 Argentinian rump steak⁽¹²⁾ 200g with herb butter^(D), Fried potatoes⁽¹²⁾ and side salad
- 81 **G** **Schweinerückensteak⁽¹²⁾ 200g mit Kräuterbutter^(D), Bratkartoffeln⁽¹²⁾ und Beilagensalat** € 16,50
 Pork steak⁽¹²⁾ 200g with herb butter^(D), fried potatoes⁽¹²⁾ and side salad

Fischgerichte

- 90 **Zanderfilet^(B,12) an Specksauce^(D,5,1) auf Kartoffel-Gemüse-Ragout^(D,E,I)** € 17,80
 Zander fillet^(B,12) with bacon-sauce^(D,5,1) on potato and vegetable ragout^(D,E,I),
- 91 **Ø** **Taunusforelle^(B,12) "mal nicht blau" auf Kartoffel-Gemüse-Ragout^(D,E,I), mit Frankfurter Kräutern^(A,D,I) überbacken und im Pfännchen serviert** € 17,80
 Baked Taunus trout^(B,12) on potato and vegetable ragout^(D,E,I), baked with herbs ^(A,D,I) and served in the pan

S als Seniorenteller -30% (Bitte bei Bestellung angeben) **V** Vegan **G** Glutenfrei **Ø** nicht an Sonn- und Feiertagen
 as seniors -30 % (Please specify when ordering) Vegan gluten free not on Sundays and public holidays

Dessert – Werfen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!

- | | | | |
|------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 120 | G | Rote Grütze mit Vanilleeis^(2,4,11,14,A,D) und Sahne^(D) <i>Red fruit jelly with vanilla ice cream^(2,4,11,14,A,D) and cream^(D)</i> | € 4,80 |
| 121 | G Ø | Warmes Quark-Mohnbällchen^(D) nach römischer Art mit Honig-Mandelsauce^(J) <i>Hot Quark^(B) poppy seed balls Roman style with honey-almond sauce^(J)</i> | € 5,00 |
| 122 | G | Kirschenmichel^(A,D,I,J,12) mit Vanillesauce^(D,4,11) <i>Breadpudding with cherry^(A,D,I,J,12) and vanilla sauce^(D,4,11)</i> | € 5,50 |
| 123 | G | Schokoladenmousse^(A,D) mit Ananas- Chutney <i>Chocolate mousse^(A,D) with pineapple chutney</i> | € 6,80 |
| 124 | G Ø | Cassisparfait^(A,D) an Fruchtsalat <i>Cassis parfait^(A,D) with fruit salad</i> | € 6,00 |

Käse

- | | | | |
|------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 126 | G | Käseauswahl^(D) mit Weintrauben und Baguette^(I) <i>Selection of cheeses^(D) with grapes and baguette^(I)</i> | € 9,50 |
|------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|

Like if you like!

FACEBOOK



Besuchen Sie unsere Facebook-Seite und werden Fan vom Naturpark Hotel Weilquelle!

Immer neue Bilder und Infos zu unseren wechselnden Angeboten.

1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff, 5=mit Phosphat, 6=mit Säuerungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle, 11=mit Guarkernmehl, 12=mit Pflanzenfett, 13= mit Emulgator, 14=mit Glukosesirup, 15=mit natürl. Aroma, 16=mit Stabilisator, 17=mit Geliermittel Pektin, 18 = Nitrat, A=Eier, B= Fisch, C= Krebstiere, D= Milch, E= Sellerie, F= Sesamsamen, G= Schwefeldioxid und Sulfide, H=Erdnüsse, I= Gluten haltiges Getreide, J=Schalenfrüchte, K=Senf, L= Sojabohnen, M=Weichtiere, N=Sesam