

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

### Suppen

- 20 **Tafelspitzkraftbrühe**<sup>(E)</sup> **mit Gemüseinlage**<sup>(E)</sup> **und Fleischklößchen**<sup>(4,A,I)</sup> € 5,20  
*Tafelspitz consommé<sup>(E)</sup> with vegetable inlay<sup>(E)</sup> and meatballs<sup>(4,A,I)</sup>*
- 21 **Bärlauchsuppe**<sup>(D)</sup> **mit Croûtons**<sup>(I)</sup> € 5,50  
*Wild garlic soup<sup>(D)</sup> with croutons<sup>(I)</sup>*
- 22 **Ø** **Bärlauchsuppe**<sup>(D)</sup> **mit Eismeergarnelen**<sup>(C)</sup> € 6,80  
*Wild garlic soup<sup>(D)</sup> with shrimp<sup>(C)</sup>*

### Deftiges für den Wanderer

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

### Vegetarisch / Vegan

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

### Bestes vom Lamm

- 1900 **Ø** **Lammhaxe in Gremolatasoße**<sup>(E)</sup> **(Zitrone, Petersilie, Knoblauch)**  
**Polentaplätzchen**<sup>(A,D,I)</sup> **und Ratatouille** € 17,50  
*Lamb in Gremolatasauce<sup>(E)</sup>(lemon, parsley, garlic)Polenta<sup>(A,D,I)</sup> and Ratatouille*
- 1901 **Lammsuflakispieß mit Feta-Oliven**<sup>(9)</sup> **und Knoblauch-Gurkenjoghurt**  
**Cous-Cous**<sup>(I)</sup> **mit Minze und Granatapfel** € 16,80  
*Lammsuflakyspit with feta-olives<sup>(9)</sup> and garlic cucumber yogurt, Cous-Cous<sup>(I)</sup> with mint and pomegranate*
- 1902 **G** **Lammschmortopf in Oreganosoße**<sup>(E)</sup>, **mit Mais und Roten Bohnen**  
**Kartoffel-Kichererbsenpüree**<sup>(D)</sup> **mit Kreuzkümmel** € 18,80  
*Lamb in oreganosauce<sup>(E)</sup>, with corn and red beans, mashed potato chickpeas<sup>(D)</sup> with cumin*
- 1903 **Lammrücken auf Kräuter-Champignonsoße**<sup>(I)</sup> **mit Anis und Cognac**  
**Kartoffel-Bärlauchstrudel**<sup>(I,A)</sup> € 23,50  
*Lamb back on herb-mushroomsauce<sup>(I)</sup>, with anise and cognac, potato-wild garlicstrudel<sup>(I,A)</sup>*

**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<sup>(A)</sup> auf Gurkensalat mit Minze, Honig und Granatapfelkernen dazu Schafskäse-Creme<sup>(D,12)</sup> mit Koriander** € 12,80  
 „Limes-plate“ with boiled eggs<sup>(A)</sup> on cucumber salad with mint, honey and pomegranate seeds, feta cheese cream<sup>(D,12)</sup> with coriander
- 51 **Ø** **Lukanische Frikadellen<sup>(A,J,K,12)</sup> an Schalotten-Trauben-Sauce<sup>(E,1)</sup> mit warmen Rote-Beete-Lauch-Salat und römischen Fladenbrot<sup>(I,12)</sup>** € 15,50  
 Lukan meatballs<sup>(A,J,K,12)</sup> on shallots and grape sauce<sup>(E,1)</sup> with warm beetroot and leek salad and Roman flatbread <sup>(I,12)</sup>

### Aus Topf und Pfanne

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

### Schnitzel

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

### Vom Grill

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

### Fischgerichte

- 90 **Zanderfilet<sup>(B,12)</sup> an Specksauce<sup>(D,5,1)</sup> auf Kartoffel-Gemüse-Ragout<sup>(D,E,1)</sup>** € 17,80  
 Zander fillet<sup>(B,12)</sup> with bacon-sauce<sup>(D,1,5)</sup> on potato and vegetable ragout<sup>(D,E,1)</sup>,
- 91 **Ø** **Taunusforelle<sup>(B,12)</sup> "mal nicht blau" auf Kartoffel-Gemüse-Ragout<sup>(D,E,1)</sup>, mit Frankfurter Kräutern<sup>(A,D,I)</sup> überbacken und im Pfännchen serviert** € 17,80  
 Baked Taunus trout<sup>(B,12)</sup> on potato and vegetable ragout<sup>(D,E,1)</sup>, baked with herbs <sup>(A,D,I)</sup> 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 | <b>G</b>   | <b>Rote Grütze mit Vanilleeis<sup>(2,4,11,14,A,D)</sup> und Sahne<sup>(D)</sup></b><br><i>Red fruit jelly with vanilla ice cream<sup>(2,4,11,14,A,D)</sup> and cream<sup>(D)</sup></i>                     | € 4,80 |
| 121 | <b>G Ø</b> | <b>Warmes Quark-Mohnbällchen<sup>(D)</sup> nach römischer Art mit Honig-Mandelsauce<sup>(J)</sup></b><br><i>Hot Quark<sup>(B)</sup> poppy seed balls Roman style with honey-almond sauce<sup>(J)</sup></i> | € 5,00 |
| 122 | <b>G</b>   | <b>Kirschenmichel<sup>(A,D,I,J,12)</sup> mit Vanillesauce<sup>(D,4,11)</sup></b><br><i>Breadpudding with cherry<sup>(A,D,I,J,12)</sup> and vanilla sauce<sup>(D,4,11)</sup></i>                            | € 5,50 |
| 123 | <b>G</b>   | <b>Schokoladenmousse<sup>(A,D)</sup> mit Ananas- Chutney</b><br><i>Chocolate mousse<sup>(A,D)</sup> with pineapple chutney</i>   | € 6,80 |
| 124 | <b>G Ø</b> | <b>Cassisparfait<sup>(A,D)</sup> an Fruchtsalat</b><br><i>Cassis parfait<sup>(A,D)</sup> with fruit salad</i>  | € 6,00 |

**Käse**

- |     |          |   |        |
|-----|----------|---|--------|
| 126 | <b>G</b> | <b>Käseauswahl<sup>(D)</sup> mit Weintrauben und Baguette<sup>(I)</sup></b><br><i>Selection of cheeses<sup>(D)</sup> with grapes and baguette<sup>(I)</sup></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