

Taunus à la carte

von
Alexander Schneider

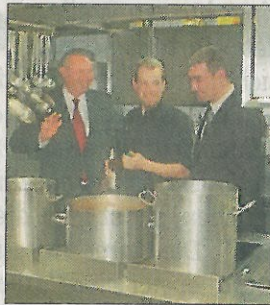


Wie die alten Römer

Römische Soldaten aßen karg. Um seinen Gästen einen Eindruck davon zu geben, wie man im Kastell unterhalb des Feldbergs gegessen hat, bietet das Restaurant Weilquelle im Naturparkhotel – nur 300 Meter vom Limes entfernt mitten im Wald bei Oberreifenberg – einige A-la-carte-Gerichte römischer Art. Nicht karg wie früher, aber die Küche der Römer in ihrer Einfachheit auf eine elegante Art zitierend. Küchenchef Frank Müller und Souschef Ingo Pehl greifen dann zu den typischen Gewürzen – Koriander, Liebstöckel und Honig. Wer die gedünsteten Champignons im Honig-Kräuter-Knoblauchsud (8,50 Euro) oder das gegrillte Fischfilet auf Weißwein-Koriander-Schaum mit Rosinen und Rote-Bete-Lauchsalat (17,50 Euro) bestellt, bekommt einen Fladen knusprigen Weinbrot mitgeliefert.

Ansonsten erwartet den Gast in dieser Oase der Ruhe eine sehr saisonale, generell frische und moderne Küche. Neben aktualisierten Klassikern wie die mit Frankfurter Kräutern überbackene Taunusforelle (16,50 Euro) oder dem Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat (16,80 Euro) finden sich auf der häufig wechselnden Karte auch diverse vegetarische, teils sogar vegane Gerichte wie die Auberginen mit Paprika in einer Tomaten-Oreganosauce, dazu Bratkartoffeln (12,50 Euro). Fleischesser sind bestens beraten, wenn sie zu argentinischem Steak und, gerade aktuell, Gänsekeule mit Lebkuchenrotweinsauce oder Gänsebrust mit Maronensauce (17 oder 19 Euro) greifen oder die aus heimischer Jagd stammenden Wildgerichte, etwa den rosa gebratenen Hirschrücken mit Rosenkohl und Semmelkloß (faire 17,90 Euro), probieren.

Edel geht es beim Candlelight-Dinner zu, dann verwöhnt die Küchencrew die Gäste nach allen Regeln der gehobenen Herdkunst. Wer das Hotelrestaurant als Wanderer erreicht und sich für den Weitermarsch stärken möchte, kommt ebenso auf seine Kosten: Deftige Hausmannskost wie Kohlroulade mit Specksauce und Salzkartoffeln (9,50 Euro), Sachsenhäuser Apfelweinbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen (14,50 Euro), Linsensuppe mit Würstchen (7,50 Euro) machen die Auswahl schwer. Rustikal, aber „zum Reinsetzen“ ist die Sauerkrautsuppe mit Speck und Sauerrahm (4,50 Euro).



Von wegen zu viele Köche verderben den Brei. In der Weilquelle sorgen sie für die richtige Würze.