ZeitGeist Restaurant

ZeitGeist liegt nicht einfach irgendwo – sondern genau da, wo man abends sein will: am Großen Teich, mitten im Kurpark. Ein Stück raus aus dem Alltag.

Bei uns geht's nicht um steife Tischdecken oder große Worte, sondern um richtig gutes Essen. Unsere Küche ist klar, reduziert und fokussiert auf das Wesentliche: beste Zutaten aus der Region, saisonal interpretiert, präzise umgesetzt.

Wir arbeiten mit dem, was die Saison hergibt – ehrlich, frisch und mit viel Gefühl für Geschmack und Balance. Wir nehmen Produkte ernst, aber uns selbst nicht zu sehr. Das Ergebnis: Gerichte, die überraschen, ohne kompliziert zu sein.

Ob Dinner, Date oder Feier: Bei uns geht es nicht nur ums Essen, sondern um das Erlebnis drumherum.

ZeitGeist ist der Ort für lange Abende, gute Drinks und genau die Momente, die man nicht plant – sondern einfach genießt.

– Team ZeitGeist

Chaîne des Rôtisseurs 1248 - 1950
Association Mondiale de la Gastronomie

Bailliage d´Allemagne
(Hessen)

ZeitGeist
Restaurant

NOSE TO TAIL

Westerwälder Wildschwein und Reh, aus heimischer Jagd. #Klassiker „NOSE TO TAIL“

Je nach Verfügbarkeit.

Wir verarbeiten das ganze Tier und bieten es in Teilen an.

mit gerahmtem Wirsing und Schupfnudeln mit Pilzen
aus der Butterpfanne 1/3/5/7/11/13

44,00

Ganze deutsche Gans ab 11.11. ab 4 Personen #FreiLand

Frische deutsche Freilandgans vom Gänsehof Claßen

Aus artgerechter Freilandhaltung im Oldenburger Münsterland.
Traditionell zubereitet und direkt am Tisch für Sie tranchiert.
Dazu servieren wir unseren hausgemachten Feigenrotkohl, zweierlei Knödel, glasierte Honigmaronen und feine Bratapfelcreme.

Vorweg reichen wir Ihnen

Frischen Feldsalat mit unserem hausgemachten Kürbiskerndressing und eingelegtem Kürbis. 1/3/5/7/11/13

65 € pro Person

Nur auf telefonische Vorbestellung.

(Unsere Gänse werden frisch für Sie bestellt und zubereitet. So garantieren wir Ihnen absolute Frische und höchste Qualität.)

ZeitGeist
Restaurant

MENÜ

Signatur #überraschend

Lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern und überraschen:
Ein liebevoll komponiertes **3-Gänge-Menü**, inspiriert von
den Lieblingszutaten unserer Köche,
erwartet Sie – kreativ und voller Genuss.

56,00

Experience Menü | Fine Dining #GenussReise

Erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer jenseits des Gewöhnlichen.

Unser **Fine Dining-Menü** nimmt die Handschrift unserer à la carte Küche auf und hebt sie auf ein neues Niveau. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise, in der regionale Inspirationen und internationale Aromen zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk verschmelzen. Jeder Gang ist ein Erlebnis – fein komponiert, überraschend inszeniert und geschaffen, um auf der Zunge zu tanzen und im Herzen zu bleiben.

Das Experience-Menü servieren wir ausschließlich tischweise und von Mittwoch bis Samstag.
Letzter Menüstart 19:30 Uhr, um Reservierung wird gebeten.

95,00	***9-Gänge Fine Dining-Menü***
75,00	***6-Gänge Fine Dining-Menü***

ZeitGeist
Restaurant

VORSPEISEN

Grünzeug & Balsamico (VEGETARISCH) #Gesund

Herbstsalat mit hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, gepickeltem Kürbis, Blaubeeren, Granatäpfeln, Croutons und Nüssen 1/3/6/7/8/10/11

klein ***10,00***

groß ***17,00***

Wahlweise mit Honiggratiniertem französischem Ziegenfrischkäse 5/6 ***+7,00***

Pulpo & Sellerie #Meer&Feld

Terrine vom Oktopus mit Selleriesaft, Apfel-Gel
und erlesenem Kräuteröl 1/3/4/5 ***18,00***

Kürbis & Birne (VEGAN) #HerbstFeeling

Feine Creme vom Kürbis mit Vanille, Birne, Topinambur und Schnittlauch 1

18,00

Feldsalat & Mango #Modern

Knackiger Feldsalat mit Mango-Joghurt-Dressing, eingelegtem Kürbis
und frisch geklopften Granatäpfeln 1/3/5/13

19,00

ZeitGeist
Restaurant

SUPPEN

Marone & Kokos (VEGAN) #vorweihnachtlich

Cremiges Süppchen von der Esskastanie
mit Sherry, Calvados und Kokosschaum 1/6 **14,00**

Sellerie & Schokolade #CremigElegant

Gerahmter Knollensellerie trifft auf weiße Schokolade mit fermentierter
Brombeercreme und frischem Schnittlauch 1/5/11/13 **14,00**

ZeitGeist
Restaurant

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Rind & Rosenkohl #gutesBauchGefühl

In Rotwein geschmorter Schaufelbraten vom Weiderind mit Rosenkohl aus der Butterpfanne und hausgemachten kleinen Semmelknödeln 1/3/5/7/11/13 ***34,00***

BEEF CLUB **Premium Cuts – zubereitet auf unserem BIG GREEN EGG.**

Stellen Sie sich Ihr persönliches Steak-Erlebnis zusammen. Unsere aktuelle Auswahl an Premium Cuts und passenden Beilagen finden Sie auf dem separaten Tischaufsteller. Gerne berät Sie auch unser Service-Team.

Entenbrust & Rotkohl #Naturliebe

Rosa gegrillte Barbarie Entenbrust vom BIG GREEN EGG „à l'orange" mit feinem Feigenrotkohl und geschmolzenen Kartoffelknödeln 1/3/5/7/11/13 ***42,00***

Maishähnchen & Kürbis #liebevoll

In Butter bei nieder Temperatur gebratenes Brüstchen vom französischen Maishähnchen mit gerahmten Kürbis-Gnocchi und karamellisierten Spalten vom Kürbis 1/3/5/7/11/13 ***38,00***

Dorade & wilder Brokkoli #geräuchertesGlück

Gegrilltes Filet von der Dorade mit Kürbispüree, Petersiliencreme und krossem wilden Brokkoli 1/3/4/11/13 ***32,00***

ZeitGeist
Restaurant

VEGETARISCH & VEGAN

Trüffel & Spinat (VEGETARISCH) #PastaLover

Hausgemachte Pasta mit frischem Blattspinat, Herbsttrüffel und Parmesan-Espuma 1/3/5/11

28,00

Rote Bete & Rosenkohl (VEGAN) #demTierwohl

Cremiges Rote Bete-Risotto mit geschmortem Kürbis vom Feld und goldgelb gebratenem Rosenkohl 1

24,00

DESSERT

Tonkabohnen-Crème-Brûlée #KlassischAnders

Gestockte Crème mit Tonkabohne und feiner Karamellkruste 3/5

14,00

Orange & Mandel #überraschend

Feine Orangenmousse mit Mandel-Crunch und kleinen Gewürzorangen 1/3/5/6

15,00

Kokos & Zwetschge (VEGAN) #MitLiebeGemacht

Vegane Kokosmousse mit Schokolade trifft auf im Ofen geröstete Zwetschgen

15,00

Petit Fours #SüßerHappen

Hausgemachte Pralinen | Auswahl nach Tagesempfehlung

3,50
Pro Praline

Alle Preise verstehen sich in Euro.

ZeitGeist
Restaurant

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

1. Glutenhaltiges Getreide: namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse;
5. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose;
6. Schalenfrüchte: namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
7. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
8. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
9. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO_2, die für die verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
11. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
13. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.