



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



Association
Mondiale de la
Gastronomie

*Bailliage d'Allemagne
(Hessen)*

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 Kürbispüree, geschmortem Kürbis und Honigbirnen 1/3/5/7/11/13

44,00

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

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 Honig gratiniertem französischem Ziegenfrischkäse ^{5/6} **+7,00**

Forelle & Paprika #Saisonal

Gezupftes von der geräucherten Forelle mit Paprika und Chicorée
^{1/3/4/5}

16,00

Kastanie & Birne (VEGAN) #HerbstFeeling

Feine Kastanienmousse mit Birnenkompott und frischen
Rosenkohlblättern ¹

18,00

Feige & Ziegenkäse #Modern

Frisches Feigen-Carpaccio mit Laucharomen, Ziegenkäsecreme und
Rucola mit Honigdressing ^{1/3/5/13}

19,00

SUPPEN

Rote Beete & Kokos (VEGAN) #Regional

Cremiges Süppchen von Roter Beete mit Kokosschaum und feinen Apfelnuancen |

14,00

Topinambur & Brombeere #Cremig

Französische Erdartischoke in feinem Rahm mit fermentierter Brombeercreme und frischem Schnittlauch 1/5/11/13

14,00

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Spanferkel & Schwarzwurzel #WaldLauf

In Apfelwein und Zwiebeln geschmorte Haxe vom Spanferkel mit gerahmten Schwarzwurzeln und cremigen Wöllstädter Kartoffeln 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 & Kürbis #Naturliebe

Rosa gegrillte Barbarie Entenbrust vom BIG GREEN EGG mit cremigem Kürbispüree und kleinem Zucchini-Stern 1/3/5/7/11/13

42,00

Maishähnchen & Kerbelknolle #Bodenständig

In Butter bei Niedertemperatur gebratenes Brüstchen vom Maishähnchen aus Frankreich mit gerahmten Kerbelknollen und in der Pfanne geschwenktem wilden Brokkoli 1/3/5/7/11/13

38,00

Heilbutt & Waldpilz #Heimatgefühl

Gebratenes Filet vom Heilbutt mit Waldpilz-Parmesan-Risotto und kleinem Kopfsalat 1/3/4/5/11

32,00

VEGETARISCH & VEGAN

Trüffel & Waldpilz #PastaLover

Hausgemachte Pasta mit gebratenen Waldpilzen, frischem Trüffel, Parmesan und Frühlingslauch 1/3/5/11

28,00

Rote Bete & Spinat (VEGAN) #VomBauern

Kartoffel-Rote Bete-Gnocchi mit geschmortem Kürbis vom Johannishof, frischem Blattspinat und Heidelbeeren 1

24,00

DESSERT

Zwetschgen-Crème-Brûlée #KlassischAnders

Gestockte Crème mit Zwetschgenaromen, feiner Karamellkruste 3/5

14,00

Schokolade & Apfel #MitLiebeGemacht (VEGAN)

Schokoladenmousse mit Wetterauer Apfelsorbet und fruchtigem Gel

15,00

Banane & Kokos (VEGAN) #überraschend

Kokosbiskuit mit Meringue und Bananensorbet 1/3/5/6

15,00

Petits Fours #SüßerHappen

Hausgemachte Pralinen | Auswahl nach Tagesempfehlung

3,50

Pro

Praline

Alle Preise verstehen sich in Euro.

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 Sulfide in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg als insgesamt vorhandenes SO₂, 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.