

The logo for ZeitGeist Restaurant features a stylized green 'Z' and 'G' intertwined within a circular shape on the left. To the right, the words 'ZEITGEIST' are written in a bold, black, sans-serif font, with 'Restaurant' written below it in a smaller, green, cursive script.

ZEITGEIST

Restaurant

Am Rande der Stadt, direkt am Großen Teich inmitten des Kurparks, liegt unser Restaurant ZeitGeist. Hier treffen sich Menschen, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen und einen unvergesslichen Abend zu erleben.

Unsere Küche ist geprägt von frischen, unverfälschten Geschmacksnoten. Die Zutaten stammen aus der Region und werden saisonal verwendet. Die Speisekarte bietet eine Auswahl an regionalen Gerichten, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden.

Lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten verzaubern und erleben Sie einen Restaurantbesuch, der Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Ihr Team des ZeitGeist

APERITIF

Prickelnd

Sekt Riesling Edition X 0,1l	7,00
Fruchtsecco (alkoholfrei) 0,1l	5,50

Sherry Von Emilio Lustau 4cl

Fino JARANA (90 Parker Punkte)	6,50
Medium Dry Amontillado	8,50

Portwein 4cl

Tawny 10 Years Quinta de Ervamoira	8,50
Tawny 20 Years Quinta do Bom Retiro	10,50

Lillet Wildberry 0,2l

Lillet rose/Thomas Henry Wildberry	8,50
------------------------------------	------

Hugo 0,4l

Holunderblütensirup/Prosecco/Soda/Minze (auch alkoholfrei möglich)	8,50
---	------

Aperol Spritz 0,2l

Aperol/Prosecco/Soda/Orange	7,90
-----------------------------	------

Cosmopolitan 0,2l

Absolut Vodka/Cranberrysaft/Triple Sec/Limettensaft	7,90
---	------

Royal Jules 0,2l

Tanqueray Gin blueberry/Thomas Henry Wildberry/ Vanilla galeano/Limettensaft	7,50
---	------

NOSE TO TAIL

Westerwälder Wildschwein

mit hausgemachten Butter-Knöpfle und gerahmtem Wirsing ^{1/3/5} **26,90**

Westerwälder Reh

mit Pastinakenpüree, Topinambur, Kräutersaitling und Sauce ⁵ **29,50**

Halbe Bauernente vom Geflügelhof

mit hausgemachtem Feigen-Rotkohl und geschmolzenen Kartoffelknödeln ^{1/5/6} **28,50**

Ganze Deutsche Gans vom Geflügelhof

(nur auf Vorbestellung ab 4 Personen)

mit hausgemachtem Rotkohl, Grünkohl, Rosenkohl, Maronen, Bratapfel, Kartoffelknödeln, Semmelknödeln ^{1/5/6/7/10}

Als Vorspeise servieren wir einen kleinen Feldsalat. **56,00 pro Person**

MENÜ

Signatur

Lassen Sie sich von der Küche überraschen mit einem leckeren 3-Gänge-Menü aus den Lieblingszutaten unserer Köche.

49,00

Experience

Lassen Sie Engel auf Ihren Zungen tanzen bei einem 5-Gänge Fine Dining-Menü. Die Küche zaubert Ihnen mit hochwertigen Produkten aus aller Welt ein Lächeln ins Gesicht. Nur tischweise möglich.

89,00

VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat (vegetarisch)

mit verschiedenen Rohkostsalaten, Weintrauben, Nüssen, Croutons, geilem Hausdressing und dem besten Brot ^{1/3/5/6/8}

zum warm werden	9,90
zum satt werden	16,50
wahlweise mit gratiniertem französischen Ziegenkäse ⁵	+6,50

Hausgemachte Terrine vom Wild

mit Selleriesalat, Walnuss und Birne ^{1/3/5/6/7/10}

14,90

Fritierter Ziegenkäse (vegetarisch)

mit zweierlei Kürbis vom Johannishof und Pumpernickel ^{1/5/6/8}

16,90

Knackiger Feldsalat (vegan)

mit Himbeer-Dressing, Himbeeren und Korianderkresse ¹

15,80

SUPPEN

Cremesüppchen

vom Casper-Kürbis mit Tiroler Speck und steirischem Kürbiskern-Öl ^{1/5/10}

8,90

Consommé vom heimischen Wild

mit feinen Gemüsestreifen, Sherry und mit Shitake-Rosmarin-Ravioli ^{1/3/5/7}

8,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Schnitzel vom Milchkalb

mit krossen gespeckten Bratkartoffeln vom Bauern ums Eck,
Preiselbeeren, Zitrone und kleinem Gurkensalat ^{1/3/5/10}

28,90

Gegrilltes Steak vom „Big Green Egg“

Zarter Rinderrücken mit Selleriecreme, gebratenem Rosenkohl
und Granatäpfeln ⁵

32,90

Gegrillte Forelle von der Herzberger Forellenzucht

mit Rahmspinat und cremigem Kartoffelpüree ^{4/5}

22,90

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Tagliatelle (vegetarisch)

mit Kräutersaitlingen, Parmesan, Kirschtomaten und Frühlingslauch ^{1/3/5}

klein

12,90

zum satt werden

18,90

Dreierlei vom Blumenkohl (vegan)

mit Süßkartoffel, Weintrauben und Feldsalat ⁶

15,90

DESSERT

Schokoladenbrownie

mit Walnüssen, Zwetschgen und Rahmeis ^{1/3/5/6}

9,50

Creme Brûlée von der Tonkabohne

mit Kirsch-Griespudding-Eiscreme ^{3/5/6}

8,90

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, Maccadamia- oder Queenslandnüsse 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;
12. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.