



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



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Bailliage d'Allemagne
(Hessen)

NOSE TO TAIL

Westerwälder Wild

Reh & Wildschwein je nach Verfügbarkeit

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

mit gebratenem Bergpfirsich, Pfifferlingen, Frühlingslauch und gebackener
Kartoffellandschaft vom Bauern Timm 5/7/11

34,90

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

Frühlings Salat (vegetarisch)

mit Balsamico-Öl-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben und Nüssen ^{1/3/6/7/8}

klein **9,90**

groß **16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenkäse ^{5/6} **+6,50**

Mein Caesar Salat mal anders (Vegan)

in der Pfanne gebratene Romanaherzen mit Kapern, Tomaten, feiner
Parmesancreme und frischem Schnittlauch ⁶

16,50

Black Angus Rind im Knusperkleid

Feines, kurz gebackenes Tatar vom grasgefütterten Weiderind mit
frischem Pfifferlings Salat und Schnittlauchcreme ^{1/3/4/5}

19,90

Gebratener Pulpo

in fermentiertem Knoblauch gebratene Arme vom Oktopus auf

Süßkarottencreme, frischem Minz-Öl und geschmorter Babykarotte ^{1/4/5}

19,50

SUPPEN

Creme von Pfifferlingen

gerahmte Pfifferlinge mit Sherry, Knoblauch, Frühlingszwiebeln
und Buttercrôutons^{1/5/7}

12,50

Creμεςüppchen mit Bio-Gartenkresse (Vegan)

feines Süppchen mit Maintal Kresse, Sellerie und Kartoffeln^{1/6/7}

10,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Gegrilltes Grain Feed Rumpsteak 250g vom Big Green Egg

Zartes Steak vom grasgefütterten Weiderind mit feinem Kartoffel-Lauch-Püree und gebratenen Speckbohnen-Röllchen^{1/5/7/11}

38,90

Gegrilltes Kotelett „BioHof MAY“ vom Green Egg

350g Saftiges Schweinekotelett aus regionaler Aufzucht, mit gebratenem Sommerspitzkohl und cremigem Sellerie^{1/3/5/7/11}

34,90

Schnitzel vom Milchkalb

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

30,90

Gebratene Brust vom deutschen Freilandhuhn

mit Pfifferlings-Risotto und glasierter Zuckerschote^{1/5/7/11}

28,90

Seeteufel vom Holzkohlegrill

Gegrilltes Filet mit Venere, braisiertem Orangen-Fenchel und feinem Safran-Hummer-Schaum^{1/4/5/11}

34,50

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Pasta (vegetarisch)

Eiernudeln mit Pfifferlingen, Sherry-Rahm, Tomaten und Rucola^{1/3/5/11}

klein

16,50

groß

24,90

Pfifferlings Risotto (Vegan)

cremiges Risotto mit Marktfrischen Pfifferlingen, Pfirsich, Rucola und Karottenstroh^{6/7/11}

22,90

DESSERT

Schokoladen Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Salz-Karamell-Eis^{1/3/5}

12,50

Kokos-Zitronenschnitte (Vegan)

auf karamellierter Ananas mit Gel und Blüten⁶

12,90

Weißes Holunderblüten-Parfait

mit frischen Erdbeeren vom Bauer Lipp und fruchtigem Espuma^{1/3/5}

12,90

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, 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;
12. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.