



*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 Ockstädter Kirschen, Pfifferlingen und gebackenen  
Kartoffel-Mandel-Kroketten vom Bauer Timm 5/7/11

**35,90**

## 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**

## UNSER HIGHLIGHT

### Regionaler Kaviar aus Fulda

30g feinsten Beluga Kaviar in der Dose mit Bio- Ei vom HOF MAY, Avocado-Limettencreme und Brot von der Bäckerei Phillips<sup>1/3/4</sup> 42,50

**42,50**

## VORSPEISEN

### Frühlings Salat (vegetarisch)

mit Balsamico-Öl-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben und Nüssen <sup>1/3/6/7/8</sup>

klein

**9,90**

groß

**16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenkäse <sup>5/6</sup>

**+6,50**

### Cecina de Leon (premium Ochsen-Schinken)

5 Jahre gewachsene spanische Rinder,  
in Eichenholz geräucherter und 12 Monate Luftgetrockneter Schinken  
auf gegrillter Wassermelone mit cremigem Buratta, Paprikacreme und  
feinem Rucola <sup>1/5/10</sup>

**22,50**

### Wildkräutersalat mit Sommerblüten (vegan)

erlesene Wildkräuter vom Keltenhof mit gepickeltem Gemüse <sup>1/6</sup>

**14,90**

## SUPPEN

### **Lauchcremesüppchen**

feines Süppchen mit weißem Lauch, Sellerie und gebeiztem Lachs <sup>1/4/5</sup>

**12,90**

### **Erfrischende Mango- Gazpacho (vegan)**

kaltes Gemüse Mango Süppchen mit Mango, Paprika, Gurke, Tomate und gebackenem Gemüse-Risotto Bällchen <sup>1</sup>

**12,50**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

#### **Gegrilltes Grain Feed Rumpsteak 250g vom Big Green Egg**

Zartes Steak vom grasgefütterten Weiderind mit Sellerie-Püree, gebratenem grünen Spargel und Entenlebersauce 1/5/7/11

**38,90**

#### **Gegrilltes Porterhouse vom BioHof MAY**

300g saftiges Porterhouse, Rücken und Filet aus regionaler Aufzucht, mit getrüffeltem Kartoffelschaum und Kräutersaitlingen 1/3/5/7

**36,90**

#### **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**

240g saftige Brust mit Artischocken-Tomaten-Gemüse und gebratenen Kartoffel-Gnocchi 1/5/7/11

**28,90**

#### **Frischer Zander auf der Haut gebraten**

Gegrilltes Filet mit Rote Beete Perlgraupen und geschmorter gelber Beete mit frischen Himbeeren und Dillsauce 1/4/5/11

**34,50**

## Hausgemachte Pasta

Eiernudeln mit Chorizo, Pulpo, Knoblauch, Tomaten und Rucola<sup>1/3/4/5/11</sup>

klein

**16,50**

groß

**24,90**

**vegetarisch mit frischen Tomaten, Knoblauch und Frühlingslauch**

## Süßkartoffelcreme (Vegan)

cremige Süßkartoffel mit Zitronengras, gebratenem Kräutersaitling,  
Melone,

Zuckerschote und Cashew Nüssen<sup>6</sup>

**22,90**

## DESSERT

### Himbeer-Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit frischen Himbeeren <sup>1/3/5</sup>

**12,50**

### Gebackener Kokos-Milchreis (Vegan)

mit Ockstädter Kirschen und Blüten<sup>1</sup>

**12,90**

### Kleiner Nougat- Ballon

Nougatmousse mit eingelegten Kirschen und weißer Schokoladenerde  
mit Karamell und Mandeln <sup>1/3/5/6</sup>

**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 SO<sub>2</sub>, 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.