



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 unser Liebling der „Klassiker“ Reh & Wildschwein je nach Verfügbarkeit

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

mit Selleriepüree, Aprikose, Fingermöhre und Haselnuss 5/6/7/11

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 Kartoffel-Espuma und cremigem Rührei_{1/3/4/5}

42,50

VORSPEISEN

Sommerlicher 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

Blue Velvet Garnele „Blaue Royale Garnele“

Spanische Premium Garnele, roh mariniert mit erfrischendem Melonen-Chilli-Süppchen,

gegrillter Melone, Schmand, ausgewähltem Kaviar aus Fulda und erlesenen Blüten ^{1/2/3/5}

22,50

Handgeklopftes Rinderfilet vom Black Angus

Rind

hauchdünn mit Parmesanhobeln, Rucola und kaltgepresstem Arbequina Olivenöl ^{1/3/5}

19,90

Meine vegane Süßkartoffel-Bowl

in Curry geschmorte Süßkartoffel mit Creme, Muskato-Trauben, Cashewkernen und Rucola ^{1/6}

16,50

SUPPEN

Cremiges Parmesan-Süppchen

feines Süppchen mit Parmesan, weißem Lauch, Sellerie, geröstetem Brot und Cecina de Leon Chip 1/3/5/7/10/11

14,50

Erfrischendes Paprika-Apfelsüppchen (Vegan)

Kaltes Paprika Süppchen mit Apfel, Apfelfluft und Koriander-Öl

11,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Gegrilltes „Umi“ Weidebasiertes Rind aus Uruguay „Art of Beef“ vom Big Green Egg

Zartes Premium Filet Steak vom 200 Tage Getreide gefüttertem Weiderind mit cremigem Petersilienwurzel-Püree, gebratenen Shiitake Pilzen und Bergpfirsichen 1/3/5/7/11

65,50

Kalb & Ochse

Zart gegrillter Rücken vom Kalb und geschmortes Bäckchen vom Weide Ochsen auf Karottenpüree und in Butter gebratenem Blumenkohl 1/3/5/7/11

36,90

Schnitzel vom Milchkalb

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

31,90

Gegrillte Keule vom glücklichen Kikok-Huhn

240g ausgelöste saftige Keule vom Freilandhuhn mit Kokos-Risotto und Ananas-Paprika-Ragout 1/5/7/11

28,90

Gegrilltes Lachsfilet

Auf Holzkohle gegrilltes Filet vom norwegischen Lachs mit Kartoffel-Nussbutter-Schaum und frischem Blattspinat 1/3/4/5/11

34,50

Hausgemachte Pasta

Eiernudeln mit Merguez, Knoblauch, Paprika, Rucola und Feta e_{1/3/4/5/6/11/12}

klein **16,50**

groß **26,90**

vegetarisch:

Eiernudeln mit Paprika, Tomaten, Feta und frischem Rucola_{1/3/5/6/11/12}

klein **14,50**

groß **24,50**

Geschmorter Romanesco (vegan)

mit cremigen Süßkarotten, gebratenen Shiitake Pilzen
und Bergpfirsichen

22,90

DESSERT

Mango-Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Mango und
gebackener Kokos Mango _{1/3/5/6}

12,50

Süße Kokos-Maisgries-Schnitte (vegan)

mit Aprikosenröster und Kokossorbet ₁

12,90

Schoko & Gemüse

Hausgemachter Schokoladen-Brownie mit Walnüssen, Gelber und Roter Bete,
Schwarzkirsche, Orange und weißem Schokoladenmousse _{1/3/5/6}

12,90

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