



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 Pastinaken-Püree, Rosmarin-Pfirsich, Romanesco
und Pilzaromen 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

Herbstlicher Salat (vegetarisch)

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

klein **9,90**

groß **16,50**

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

Rote Beete & Lachs

gebeizt, in roter Beete mit Miso-Dashi-Sud und knackigen Salicon ^{1/2/3/5}

16,50

Zart geschmortes Bäckchen vom Black Angus

Ochsen

in Rotwein geschmort, mit karamellisiertem Zwiebelpüree, gebrannten
Perlzwiebeln, Lauch- Öl und Schmand ^{1/3/5}

18,90

2erlei Kürbis vom Johannishof aus Langsdorf

(Vegetarisch)

Harakiri-Kürbis geschmort, Hokkaido-Kürbis-Püree mit Pumpnickel-
Erde, karamellisiertem Ziegenkäse im Wallnusskleid ^{1/6}

16,50

Pilz & Petersilie (Vegan)

gebratene Krauseglucke mit gerahmter Petersilie, karamellisierten Birnen
und Lauchöl ^{11/12}

18,50

SUPPEN

Cremiges Steirisches Kürbis-Süppchen

feines Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Tiroler Speck, steirischem Kernöl und Rahm 1/3/5/7/10/11

14,50

Maiscremesüppchen (Vegan)

gerahmter Mais vom Feld mit Ahornsirup,
Kokosmilch und knackigem Popcorns

11,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Gegrilltes grasgefüttertes Weiderind vom Big Green Egg

zartes Premium Rumpsteak mit gerahmtem Wirsing, getrüffeltem Kartoffelpüree und Knusperchip^{1/3/5/7/11}

36,50

Kotelett vom Kraichgauer Landschwein

schwäbisch Hällisches Schwein mit feinem Apfelspitzkohl, luftigem Kartoffel-Meerrettich-Schaum und gepoppter Schwarte^{1/3/5/7/11}

28,90

Schnitzel vom Milchkalb

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

31,90

Rosa gegrillte Brust von der maisgefütterten Barbarie Ente

französische Entenbrust mit Rosmarin-Parmesan-Polenta und frischem Pilz-Lauch-Gemüse^{1/3/5/7/11}

29,90

Gegrillter Thunfisch „Rare“

auf Holzkohle gegrilltes Filet vom Gelbflossen Thunfisch mit Karottenpüree, Edamame und wildem Brokkoli^{1/3/4/5/11/12}

36,50

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi (Vegetarisch)

in Salbeibutter geschwenkt mit Ratatouille, Auberginencreme,
Parmesanchip und Lauch- Öl ^{1/3/5}

24,90

Geschmorter Spaghetti-Kürbis vom Johannishof (Vegan)

mit Kürbis-Püree, cremigem Dinkelreis, Edamame und Apfelaromen¹²

22,90

DESSERT

Vanille Creme Brûlée

gestockte, karamellierte Creme mit Vanille ^{1/3/5/6}

12,50

Apfel-Kürbis-Crumble (Vegan)

kleines Küchlein mit Hokkaido, Boskoop und Mandel-Crumble
auf feiner Vanillecreme ^{1/6}

12,90

Schokolade & Zwetschge

Hausgemachter Schokoladenballon mit Zwetschgenmousse
und Zimtschaum ^{1/5/6/10}

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.