



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 Topinambur-Püree, Brombeere, Pilzragout und Nusscreme^{5/6/7/11}

36,90

Knusprige Heide- Gans aus der Lüneburger Heide

nur für vier bis sechs Personen

mit Feigenrotkohl, zweierlei Knödel, Bratapfelcreme,
Maronen und feiner Sauce ^{1/3/5/6/7/11}

Unsere Gänse werden frisch geschlachtet und nur auf Vorbestellung
frisch am Tag für Sie zubereitet.

Vorneweg servieren wir einen kleinen Feldsalat, um ihre Wartezeit etwas zu
versüßen.

p.P.56,00

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 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**

Lachs und Meerrettich

geräucherter Lachs mit saftigen Schnittlauch-Pfannkuchen, geschichtet mit Meerrettich-Schmand und frischem Apfelkren^{1/3/4/5}

18,90

Ente und Rote Beete

französische Entenbrust vom Holzkohlegrill mit roter Acker-Bete und Creme von frischem Feldsalat^{1/5}

19,90

Blumenkohl und Apfel (Vegan)

gebratener goldgelber Blumenkohl auf Apfel-Lauch-Veloute mit Dinkelreis und Kresse ^{1/6}

16,50

Feldsalat und Himbeere (Vegan)

frischer Feldsalat mit Himbeerdressing, Blaubeeren und Haselnüssen^{1/6}

14,90

SUPPEN

Cremige Maronen

gerahmte Esskastanien mit Kokos, Cognac, rotem Portwein und Rahm
1/5/6/11

14,90

Petersilienwurzelcreme (Vegan)

gerahmte Petersilienwurzel mit Kokosschaum und Affila Kresse^{1/6}

12,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Gegrilltes grasgefüttertes Weiderind vom Big Green Egg

Zartes Premium Rumpsteak mit Rosenkohl, gebackener Rahmkartoffel und Blumenkohlcreme^{1/5}

38,50

Gegrilltes Milchkalb vom Green Egg

mit Bratkartoffelstampf mit Tiroler Speck, violetter Blumenkohl und Morchelrahmsauce^{1/3/5/10}

35,90

Französische Bauernente

Rösche Brust und Keule aus dem Rohr mit Feigen-Rotkohl und frischen Kartoffel-Mohnknödeln^{1/3/5/7/11}

32,50

Gegrillte Forelle vom Herzberger Forellengut

mit Senfkohlrabi und gebackenen Estragon-Kartoffel-Pralinen^{1/3/4/5/8/11}

29,50

Hausgemachte Bergkäse-Spinat-Knödel (Vegetarisch)

Bergkäse aus der Hungener Käsescheune trifft auf Brot vom Phillips, auf cremigem Spinat und sautierten Champignons^{1/3/5/6}

26,50

Hausgemachte Kartoffelgnocchi (Vegan)

mit Petersilienwurzel, violetter Blumenkohl und Rosmarin-Birne^{1/6}

24,50

DESSERT

Crème Brûlée mit Spekulatius

Gestockte, karamellierte Crème mit Spekulatius und Rumpflaumen $\frac{1}{3}/\frac{5}{6}$ **14,50**

Dinkel-Kokos-Milchreis (VEGAN)

mit Bratapfelcreme und gebrannten Mandeln $\frac{1}{6}$

12,50

Mein kleines Bounty

Schoko-Kokos Parfait mit kleiner Praline und Kokosgel $\frac{1}{3}/\frac{5}{5}$

14,90

Kleine Auswahl an Käse von der Hungener Käsescheune

mit Traubensenf und Brot vom Philipps $\frac{1}{5}$

16,50

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.