



*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 und BIO-Damwild von der  
Damtier Farm Röttger**

**Reh / Wildschwein/ Hirsch je nach Verfügbarkeit**

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

mit Petersilienwurzel-Creme, Fingermöhre und Rahmsauce 5/6/7/11

**38,90**

## MENÜ

### Signatur

Lassen Sie sich von der Küche überraschen mit einem leckeren 3-Gänge-Menü aus den Lieblingszutaten unserer Köche.

**49,00**

### Experience Fine Dining

Lassen Sie Engel auf Ihren Zungen tanzen. Wir beginnen den Genuss mit zwei kleinen Startern gefolgt von einem 5-Gänge **Fine Dining-Menü** und runden die Reise mit selbstgemachten Petit Fours und Pralinen ab. Die Küche zaubert Ihnen mit hochwertigen Produkten aus aller Welt ein Lächeln ins Gesicht.

Nur tischweise möglich.

**95,00**

## VORSPEISEN

### Winterlicher Salat (vegetarisch)

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

klein **9,90**

groß **16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenfrischkäse <sup>5/6</sup> **+6,90**

### Gänseleber und Knollensellerie

**ungestopfte**, gebratene Gänseleber mit cremigem Selleriepüree, Birne, Zwiebeln und weißer Schokolade <sup>3/4/5</sup>

**28,90**

### Zarte Jakobsmuschel in Butter gebraten

mit cremiger Polenta, Paprika und Iberico Bellota Chorizo <sup>1/5/10</sup>

**19,90**

### Veganer „Zeitgeist Apfel“

Sous Vide gegarter, karamellierter Apfel mit Zitronengrass, Kefir, feinem Spitzkohlsalat, Karotten Espuma und Rote Bete Bubbels <sup>11</sup>

**16,90**

### Feldsalat mit Walnüssen

Frischer Feldsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing und karamellisierten Walnüssen <sup>1/3/5/6</sup>

**14,90**

## SUPPEN

### **Rote Bete Süppchen**

mit Ziegenkäsecreme und Karamellisierten Mandeln <sup>1/5/6</sup>

**12,90**

### **Schwarzwurzel-Süppchen (VEGAN)**

cremiges Süppchen von Schwarzwurzel und Kokos mit Petersilien-Öl <sup>1</sup>

**12,50**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

#### **Gegrilltes grasgefüttertes Weiderind „Rossini“ vom Big Green Egg**

Zartes Premium Rumpsteak mit gebratener Gänseleber, Spinatcreme, cremigem Kartoffelpüree und Trüffelsauce  $\frac{1}{5}/7/11$

**46,50**

#### **Amerikanische Semerrolle „SOUSVIDE“**

Zart gegartes Falsches US Filet vom Grill mit gespeckter Pilz-Macaire-Kartoffel und Flower Sprouts  $\frac{1}{3}/5/10$

**32,90**

#### **Ente aus Bayern**

Krossgebratene Brust und Keule von der Bayrischen Ente, mit gerahmtem Wirsing und getrüffelter Kartoffel-Krokette  $\frac{1}{3}/5/7/10/11$

**32,90**

#### **Gegrillte Eismeerforelle vom Green Egg (PESKETARISCH)**

mit gesundem Senfgrünkohl und Gemüse-Stroh (LOW CARB)  $\frac{1}{4}/5/8$

**28,50**

#### **Hausgemachte Pasta**

Green and Clean Pasta (VEGETARISCH)

Feine Eiernudeln mit creme von Grünkohl und Spinat, Wildem Brokkoli und Mandeln  $\frac{1}{3}/5/6$

**24,90**

#### **Gnocchi und Topinambur (VEGAN)**

Feine Kartoffel-Gnocchi mit Creme von Topinambur, Birne, Flower Sprouts und Roter Bete  $\frac{1}{6}$

**22,50**

## DESSERT

### Schokoladen Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit weißer Schokolade <sup>3/5</sup>

**12,50**

### Schokoladenkuchen

Kleines Küchlein mit flüssigem Kern, Zwetschge hoch<sup>2</sup>  
und Walnuss Eis <sup>1/3/5/6</sup>

**12,90**

### Kokos-Schnitte (VEGAN)

Hausgemachte Schnitte auf Süßkartoffel mit Ingwer  
und Zitronengras-Eis <sup>1</sup>

**12,90**

### Kleine Auswahl an Käse von der Hungener Käsescheune

mit Traubensenf und Brot vom Philipps<sup>1/5</sup>

**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 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.