



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

Unser Liebling, der Klassiker

Westerwälder Wildschwein „Nose To Tail“

Je nach Verfügbarkeit

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

Mit krossem Kartoffelrösti, Rahmkohlrabi und Trüffelsauce 1/3/5/6/7/11

36,90

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 ^{1/3/6/7/8}

klein **9,90**

groß **16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenfrischkäse ^{5/6} **+6,90**

Gänseleber und Räucheraal

Mein Sellerieapfel mit Gänseleber, Räucheraal, gebratenen
Zwiebeln und Rocket-Äpfeln auf Portwein-Gelee ^{4/5/7/10/11}

28,90

Erbse und Möhre (vegetarisch)

Gebackene Erbsenkrokette mit Karottencreme, Zuckererbsen-
Apfel-Salat und Wildblüten vom Keltenhof ^{1/3/6}

19,90

Feldsalat und Mandel (vegan)

Frischer Feldsalat mit Birnen-Balsamico-Dressing und
karamellisierten Mandeln ^{1/3/6}

14,90

Kalb und Felsenauster

Tatar vom Milchkalb mit pochierter Felsenauster, Staudensellerie-
Essenz, Weintraube, Champagnergelee und Beluga Kaviar ^{1/3/4/7/11}

24,90

SUPPEN

Spinat Creme Süsschen

Veloute mit frischem Blattspinat und in Butter und Knoblauch gebratene Schwäbische Auster *1/3/5/7/11/12*

12,90

Mein Fischsüsschen

Klare Essenz von Süß- und Salzwasserfischen mit Vermouth, Fenchel, Safran und roh mariniertes Muschel, blauer Garnele und Saibling *1/2/3/4/7/11*

14,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Gegrilltes, grasgefüttertes Weiderind vom Big Green Egg

Zartes Premium Rumpsteak mit getrüffeltem Kartoffelpüree, 2erlei Blumenkohl und Rahmsauce 1/3/5/7/11

38,50

Geflügel aus Frankreich „Label Rouge“

Brust vom Schwarzfederhuhn, unfassbar lecker gefüllt und krossgebraten, mit gerahmten Trofietten und getrüffeltem Kohlräbchen 1/3/5/7/10/11

34,90

Kalb und Petersilienwurzel

Zart gegrilltes Filet vom Milchkalb mit Knusperschwarte vom Schwein Auf Pilz-Sud, Petersilienwurzelcreme und Birnen 1/3/5/7/10/11

34,90

Gegrillter Saibling vom Green Egg

mit Fenchelrisotto, Hummersauce, Kaiserschoten und Apfel 1/2/3/4/5/7/11

26,50

Vegetarisch/Vegan

Trofiette und Pilz (vegetarisch)

Feine italienische Nudelspezialität mit Creme von gegrilltem Lauch, Schmorbirnen-Püree und gebratene Shiitake Pilzen 1/3/5/6/7/11

24,90

Kartoffel und Karotte (vegan)

Feiner Kartoffelrösti und Creme von Süßkarotten mit Apfelaromen, knusprigem, wilden Brokkoli und Röstzwiebeln 1/6

22,50

DESSERT

Mandel Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Mandelgeschmack ^{3/5}

12,50

Salz-Karamell-Mousse

Feine Mousse mit weißer Schokolade, Meersalz und
Erdnuss-Schokoladensauce ^{1/3/5/6}

12,90

Meine Pitahaya (vegan)

Gesund und frisch, mariniert mit Minze, Zitronengras und
Ingwer, dazu ein erfrischendes Kokossorbet

12,90

Kleine Auswahl an Käse von der Hungener Käsescheune

mit Traubensenf und Brot vom Philipps^{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.