



*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 Schupfnudel, Pilzcreme und Bärlauch 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.

**56,00**

### 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

### Frühlings 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**

### Königspastete 2.0

Windbeutel mit Frikassee von gezupftem Kikok-Hähnchen,  
Erbsencreme und Sauce Hollandaise <sup>1/3/5/7/11</sup>

**18,90**

### Blaue Garnele & Lardo

roh mariniert, mit Lardo, Artischocke, Krustentierschaum  
und Orange <sup>1/2/3/5/10</sup>

**19,90**

### Rucola & Balsamico (VEGAN)

frischer Rucola mit Balsamico-Dressing  
und gebratenen Austernpilzen <sup>6/8</sup>

**14,90**

### Burrata & Honig (VEGETARISCH)

cremiger Burrata mit Trüffel-Honig, geilem Brot und Frühlingsblüten <sup>1/3/5</sup> **16,90**

wahlweise mit Culatello di Zibello DOP Schinken **+8,50**

## SUPPEN

### **Schwarzer Knoblauch & Blumenkohl**

Velouté mit fermentiertem Knoblauch und in  
Butter confiertem Blumenkohl *1/3/5/7/11*

**12,90**

### **Kraftbrühe & Maultasche**

klare Knochenbrühe vom Weiderind mit hausgemachter Kalbsfleischmaultasche  
und Gemüseperlen *1/3/5/7*

**14,50**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

#### **Weiderind & Garnele vom Big Green Egg**

zartes Premium Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Garnele auf cremigem Rotwein-Risotto und wildem Blumenkohl 1/3/5/7/11

**43,50**

#### **Geflügel aus Deutschland**

##### **„Kikok Maishähnchen“**

saftige Keule vom Maishähnchen, unfassbar lecker gefüllt und krossgebraten, mit gerahmter Kräuter Polenta und mediterraner Gemüse Galette 1/3/5/7/11

**34,90**

#### **Kalb & Sellerie**

zart gegrilltes Filet vom Milchkalb mit Selleriecreme, gehackten Sherry Pilzen und Madeira Rahmsauce 1/3/5/7/10/11

**36,90**

#### **Steinbutt & Spinat**

In brauner Butter gebratener Steinbutt mit cremigem Spinat und gebratener Kartoffel- mille-feuille mit Parmesan und feinsten Kräuterbutter 1/2/3/4/5/7/11

**38,50**

## Vegetarisch/Vegan

### **Rote Bete & Trüffel (VEGETARISCH)**

cremiges Rote Bete Risotto mit Parmesan, Trüffel und wildem  
Blumenkohl 1/3/5/6/7/11

**24,90**

### **Blumenkohl & Avocado (VEGAN)**

geschmorter Blumenkohl mit frischer Avocado-Limettencreme,  
Pilzgehacktem und Frühlingsblüten 1/6

**22,50**

## DESSERT

### **Pistazien Creme Brûlée**

gestockte, karamellierte Creme mit Pistaziengeschmack <sup>3/5</sup>

**12,90**

### **Schokolade& Erdnuss**

feine Mousse mit dunkler Schokolade im weißen Gewand mit Erdnuss-Schokoladensauce <sup>1/3/5/6</sup>

**13,90**

### **Zitrusfrucht& Kokos (VEGAN)**

Gesund und frisch, Zitrusfrüchte, 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<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.