



*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 Bärlauch-Rösti, Süßkartoffelpüree und grünem Spargel 1/3/5/6/7/11

**36,90**

**Salzwiesen Lamm aus den Deichen**

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

Feines Lamm aus Nordfriesland mit weißen Bohnen, Speck, Kartoffeln  
und Birnen 1/3/5/10/11

**34,90**

## 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-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben, Karotten, Radieschen, Gurken, Croutons und Nüssen<sup>1/3/6/7/8/10/11</sup>

klein **9,90**

groß **16,50**

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

### Kalbstaffelspitz & sieben Kräuter

Rosa gebratenes Milchkalb mit Frankfurts 7 Kräutern, Radieschen Salat und Blüten vom Keltenhof<sup>1/3/5/7/11</sup>

**18,90**

### Jakobsmuschel & Lauch

Pochierte Jakobsmuschel mit gebranntem Lauch und Wildkräuter-Frisée-Salat<sup>1/3/5/12</sup>

**19,90**

### Rucola & Balsamico (VEGAN)

frischer Rucola mit Balsamico-Dressing, frischen Orangen und grünem Spargel<sup>1/6/8</sup>

**14,90**

### Burrata & Tomate (VEGETARISCH)

cremiger Burrata mit Tomaten Espuma, Basilikum-Öl und Balsamico-Kaviar<sup>1/3/5</sup>

**16,90**

## SUPPEN

### **Bärlauch & Onsen Ei**

Veloute mit frischem Bärlauch und 60min 67°C Bio-Ei vom Bauern mit geilen  
Croutons 1/3/5/7/11

**12,90**

### **Süßkartoffel & Kokos (VEGAN)**

Cremige Süßkartoffeln mit Kokos, Limettenblätter und Zitronengras 1/3/5/7

**12,50**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

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

zartes Premium Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Karottencreme, Ackermöhre aus dem Honigtopf, Portwein-Schalotte und Röstzwiebeln 1/3/5/7/

**43,50**

#### **Kalb & Brokkoli**

Zart Pochiertes Filet vom Milchkalb in Vanille gebraten mit weißem Brokkoli-Püree und knusprigen Brokkoli-Köpfchen 1/3/5/7/11

**38,90**

#### **Seeteufel & Schwarzer Knoblauch**

In brauner Butter gebratener, soufflierter Seeteufel mit schwarzen Knoblauch-Gnocchi und weißem Champignon-Püree 1/3/4/5/7/11

**42,50**

## Vegetarisch/Vegan

#### **Linguine & Bärlauch (VEGETARISCH)**

Cremige Pasta mit frischem Bärlauch, grünem Spargel, Rucola und Parmesan 1/3/5/6/7/11

**24,90**

#### **Dinkel & Ackermöhre (VEGAN)**

Bio-Dinkel-Korn mit Süßkartoffelcreme, Traube und grünem Spargel 1/6

**22,50**

## DESSERT

### **Erdbeer- Creme Brûlée**

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

**12,90**

### **Schokolade & Rhabarber**

Feine Mousse mit weißer Schokolade und Himbeer-Rhabarber-Kompott  
<sup>1/3/5/6</sup>

**13,90**

### **Mango & Kokos (VEGAN)**

Gateux mit dekonstruiertem Obstsalat  
mariniert mit Minze, Zitronengras und Ingwer

**12,90**

*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.