



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 und Reh aus aktueller
Jagt „Nose To Tail“
Je nach Verfügbarkeit**

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

mit Erdbeeren, Shiitake Pilzen und Estragon-Maccaire-Kartoffeln^{1/3/5/6/7/11}

38,90

Wagyu vom Helgenhof

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

Die Edelstücke werden separat angeboten zu anderen Preisen.

Sprechen Sie uns einfach an.

Grasgefüttertes Premium Weiderind aus Freigericht

mit Selleriepüree, gebackenem Spargel und Miso Mayonnaise

65,90

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^{1/3/6/7/8/10/11}

klein **9,90**

groß **16,50**

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

EGG Benedikt 2.0 (auch vegetarisch möglich)

hausgebackene Brioche mit Bio-Ei, Cecina de Leon, Hollandaise und Sommertrüffel^{1/3/5/10/11}

22,90

Lachsforelle & Apfel

in Gin und Limette gebeizte Lachsforelle aus der Herzberger Forellenzucht mit Limetten-Anis-Beurre blanc, Avocado und Brombeere^{4/7}

19,90

Rucola & Granatapfel (VEGAN)

frischer Rucola mit Granatapfel-Dressing und frischen Granatäpfeln und grünem Miso Spargel^{1/6}

15,90

Kikok & Pistazie

kleine Roulade vom Kikok Maishähnchen mit Pistazien, fluffigem Cous Cous, Litschi und Brombeeren^{1/3/5/6}

16,90

SUPPEN

Gartenkresse & Croutons

Veloute mit frischer Bio Maintal Kresse und geilen Croutons
vom Philipps Brot 1/3/5/7/11

12,90

Französische Brotsuppe

Cremesüppchen mit geröstetem Knoblauch, Porree, Bacon,
Cheddar und geröstetem Brot 1/5/7/11

14,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Süßkartoffel vom Big Green Egg

zartes Premium Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit Süßkartoffelcreme und wildem Brokkoli 1/3/5/7/11

43,50

Kalb & Blumenkohl

schwarzes Kalbsfilet mit Trompetenpilzen, Blumenkohlpüree und kleinen Navetten 1/3/5/7/11

38,90

Scholle | Krabbe

in brauner Butter gebratenes Filet von der Scholle „Finkenwerder Art“ mit Kartoffelpüree, „Krabben, Speck, Croutons“ und kleinem Schmand-Gurkensalat 1/3/4/5/10

42,50

Vegetarisch/Vegan

Linguine & Mönchsbart (VEGETARISCH)

frische Pasta mit Mönchsbart, bunten Tomaten, Mozzarella und gehacktem Basilikum 1/3/5

24,90

Risotto & Spargel (VEGAN)

cremigtes Risotto mit fermentiertem, gegrilltem Spargel (vom Bauer Lipp) und Erdbeeren 7/11

22,50

DESSERT

Himbeer- Creme Brûlée

gestockte, karamellierte Creme mit Himbeergeschmack ^{3/5}

12,90

Schokolade & Erdbeere

feine Erdbeermousse mit weißer Schokolade und
Sauerampfer Eis^{1/3/5/6}

13,90

Lemon Tarte (VEGETARISCH)

Limonen Creme, Baiser, Blutorangengel,
Kirschblüten-Holunder- Eis^{1/3/5}

12,90

Petit Fours

Feinste Pralinen aus handgeschöpfter Schokolade der Manufaktur
Hessenschokolade | Auswahl nach Tagesempfehlung

3,50

**Pro
Praline**

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.