



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
Jagd „Nose To Tail“
Je nach Verfügbarkeit**

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

mit Pfifferlingen, Zuckererbsen, Steinobst und kleinen
Semmelknödeln aus der Pfanne^{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 belgischem Romanesco, Lauch-Zitronencreme und Spinat^{1/3/5/7/11}

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.

Gerne mit Reservierung

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 |
| wahlweise mit gebratenen Pfifferlingen | +7,50 |

Cesar Salat 2.0

Romanaherz gegrillt, mit Parmesan-Sardellendressing, frittierten Kapern und Tempura Hähnchen^{1/3/5/12} **18,90**

Hering& Apfel

Eingelegter Seidenmatjes von der Friesenkrone mit Schalotten, Apfel, karamellisierten Zwiebeln, gepickelten Gurken und Schmand-Espuma^{1/4}

16,90

Tomate& Tomate (VEGAN)

Feines Tatar von der geschälten Strauchtomate mit Kafir-Emulsion, Tomatensud und schwarzem Sesam^{1/9}

15,90

SUPPEN

Pfifferlinge & Croutons

Veloute mit frischen Pfifferlingen, Sherry, Rahm
und Croutons aus der Pfanne 1/5/7/11

12,90

Gurkenkaltschale & Minze

Frisch püriertes, erfrischendes Süppchen von Gartengurken,
fein abgerundet mit Minze, Apfelessig und mit
Räucherlachs aus dem Buchenholz 1/4/5

14,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Spargel vom Big Green Egg

zartes Premium Rumpsteak vom Holzkohlegrill mit getrüffeltem Gnocchi und gratiniertem grünem Spargel vom Bauer Lipp^{1/3/5/7/11}

43,50

Kalb & Erbse

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Schnittlauch, Erbsencreme, Aprikose, Pfifferlingen und Nussbutter Kartoffeltürmchen ^{1/3/5/7/11}

38,90

Lachs & Parmesan

gegrilltes Filet vom norwegischem Lachs mit Spinat und Kartoffel-Parmesan-Espuma^{1/3/4/5/10}

36,50

Vegetarisch/Vegan

Linguine & Pfifferlinge (VEGETARISCH)

frische Pasta mit Pfifferlingen, bunten Tomaten, Frühlingslauch und veganem Parmesan^{1/3/5}

24,90

Gnocchi & Ananas (VEGAN)

Gebratene Kartoffelgnocchi mit gegrillter Ananas, Paprikaragout und Zucchini-creme

22,50

DESSERT

Kirsch- Creme Brûlée

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

13,50

Passionsfrucht & Karotte

Feine Passionsfrucht -Cremeux mit weißer Schokolade und
Karottenbiskuit^{1/3/5/6}

14,90

Aprikose & Thymian (VEGETARISCH)

Aprikosenmousse, getrocknete Aprikose,
Espuma und Thymian Crumble ^{1/3/5}

12,90

Käse| Traube| Trüffel

getrüffelte Käsecreme mit Rosinen, Pumpernickel,
Traubengelee, Sherry und Mandeln

16,90

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.