



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

Wild aus dem Westerwald, nachhaltig.

„Nose To Tail“ Reh oder Wildschwein

Je nach Verfügbarkeit

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

mit Fingermöhren und fein getrüffeltem Kartoffelpüree^{1/3/5/6/7/11}

39,00

Wagyu Rind vom Helgenhof

Grasgefüttertes Premium Weiderind aus Freigericht

„NOSE TO TAIL“

Erstklassiges Rindfleisch „Kreuzung mit Wagyu Stammzellen“ aus Deutschland bei Wiesenhaltung aufgewachsen.

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

Die Edelstücke werden separat angeboten, zu anderen Preisen.

Sprechen Sie uns einfach an.

mit feiner Erbsencreme, Rissolé Kartoffeln und glasiertem wilden Brokkoli^{1/3/5/7/11}

66,00

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

Sommerlicher 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} **+7,00**

Roastbeef & Honig

In Honig und Kräuterknobeln gegartes Roastbeef mit Tatarsauce, Schnittlauch und gepickelter Gurke^{1/3/5}

19,00

Lachsmosaik & Limette

Gebeizter Lachs mit Danmiso, Sesam und Nori Alge mit Limette und Shiso^{1/4/5}

17,00

Honigmelone & Süßkartoffel (VEGETARISCH)

Gegrillte Honigmelone mit Süßkartoffelcreme, Buttermilch und Tomatenbiskuit^{1/3/5}

15,00

Tomate & Balsamico (VEGAN)

Italiens beste Tomaten in bunter Vielfalt mit Balsamico-Kaviar, Pfirsich und Bubi-Basilikum¹

17,00

SUPPEN

Mango & Sauerrahm (VEGETARISCH)

Erfrischend, leckere Kaltschale

mit Mango, Paprika, Gurke, Sauerrahmeis und Chili-Öl 5

14,00

Erbse & Apfel (VEGAN)

Leichtes Erbsenrahmsüppchen mit Mandelmilch, Apfel und Kokos 5

14,50

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Kirsche

Zartes Premium Rumpsteak vom Green Egg mit Espuma von Ockstädter Kirschen, wildem Brokkoli und goldgelben Estragon-Rissolé-Kartoffeln vom Bauern ums Eck 1/3/5/7/11

44,00

Kalb & Karotte

Zartes, Rosa gebratenes Filet vom Milchkalb mit gelbem Karotten-Kokos-Püree, Ponzu-Pfifferlingen und getrocknetem Korianderbiskuit 1/3/5/7/11

39,00

Jakobsmuschel & Erbse

In Butter gebratene Jakobsmuscheln mit buntem Erbsengemüse, Pfifferlingen, Bundmöhre, Erbsencreme und hausgemachtem Süßkartoffel-Gnocchi 1/3/4/5/7/11

37,00

Vegetarisch/Vegan

Spinat & Parmesan (VEGETARISCH)

frische Spinat-Ricotta-Ravioli mit Tomatensauce, frischem Spinat und Parmesan-Espuma 1/3/5

25,00

Aubergine & Tomate (VEGAN)

Gefüllte Aubergine mit Minz-Cous -Cous, Tomatencreme und gebratenem Buchenpilz 1/6

22,50

DESSERT

Aprikosen- Creme Brûlée

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

13,00

Schokolade & Banane (VEGAN)

Schokoladenerde mit Bananensorbet und dunkler
Schokoladensauce ^{1/3/5/6}

14,00

Kirsche & Joghurt

Ockstädter Kirschen mit Joghurt-Espuma und Zitronensorbet ⁵

13,00

Petit Fours

hausgemachte Pralinen | 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.