



*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 Brokkoli-Gröstel, Pilzen und Aprikosen-Kartoffel-Knödel mit  
Mandelschmelze 1/3/5/6/7/11

**39,00**

## 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<sup>1/3/6/7/8/10/11</sup>

klein **10,00**

groß **16,50**

wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenfrischkäse<sup>5/6</sup> **+7,00**

### Kaninchen& Mandel

zart gegrilltes Rückenfilet vom französischen Kaninchen mit Rahmglassur, Kräuterkruste, cremiger Mandel und Apfel-Chili-Kompott<sup>1/3/5/6</sup>

**21,00**

### Jakobsmuschel& Gurke

Gebackene Jakobsmuschel im Nori Blatt mit Gurken-Ingwer-Sud und kleinem Gurkensalat<sup>1/3/4/5</sup>

**19,00**

### Tomate& Basilikum (VEGETARISCH)

Feinste Mousse von Italiens Tomaten mit feinem Salat, frischem Basilikum und Balsamico Kaviars

**17,00**

### Rote Bete& Pflaume (VEGAN)

geräuchertes Tatar von Roter Bete mit getrockneten Pflaumen, Granatäpfeln und Kapuziner Kresse mit Apfeltau

**16,00**

## SUPPEN

### **Süßkartoffel& Kokos (VEGETARISCH)**

Leichtes Kartoffelsüppchen mit Kokosmilch,  
Ingwer und Zitronengras

**13,00**

### **Rind& Bio-Ei & Trüffel**

Feines Knochenrahm-Süppchen mit  
68 Grad Onsen Ei und Trüffelaromen<sup>3/5/7</sup>

**14,00**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

#### Weiderind & Bohne

zartes Grasgefüttertes Premium Rumpsteak vom Big Green Egg mit Knoblauch-Chili-Bohnen und Schmelz-Zwiebel-Kartoffel-Püree <sup>1/3/5/7/11</sup> **44,00**  
**Wahlweise als Rinderfilet** **+ 12,00**

#### Kalb & Süßkartoffel

zartes, geschmortes Bäckchen vom Milchkalb mit Süßkartoffelcreme und Zuckererbsen<sup>1/3/5/7/11</sup> **31,00**

#### St. Pierre & Erbse

in Butter gebratenes Filet vom St. Pierre mit feiner Erbsencreme, Steinpilzcreme und hausgemachtem Parmesan-Kartoffel-Gnocchi<sup>1/3/4/5/7/11</sup> **38,00**

## Vegetarisch/Vegan

#### Baumkuchen & Pfifferlinge (VEGETARISCH)

Kartoffelbaumkuchen mit cremigen Pfifferlingen, Brokkoli und Erbsensprossen<sup>1/3/5/7</sup> **25,00**

#### Pilz & Pfirsich (VEGAN)

Cremiges Risotto mit Pilzen, Pfirsichen und frischem Rucola <sup>12</sup> **24,00**

## DESSERT

### **Kokos Creme Brûlée**

gestockte, karamellierte Creme mit Kokospüree und Granadilla <sup>3/5</sup>

**14,00**

### **Schokolade & Erdnuss**

Schokoladenmousse mit Erdnusscreme und weißer  
Schokoladensauce<sup>1/3/5/6</sup>

**14,00**

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

Geschmorte Thai Mango mit Sorbet, Püree und geisten Kokosperlen

**15,00**

### **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 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.