



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 cremigem Kartoffelpüree, Kalbsbries und
geräuchertem Blumenkohl 1/3/5/6/7/11

42,00

MENÜ

Signatur

Lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern: Ein liebevoll komponiertes **3-Gänge-Menü**, inspiriert von den Lieblingszutaten unserer Köche, erwartet Sie – kreativ, überraschend und voller Genuss.

56,00

Experience Menü-Fine Dining

Erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer jenseits des Gewöhnlichen.

Unser **9-Gänge Fine Dining-Menü** nimmt die Handschrift unserer à la carte Küche auf und hebt sie auf ein neues Niveau. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise, in der regionale Inspirationen und internationale Aromen zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk verschmelzen. Jeder Gang ist ein Erlebnis – fein komponiert, überraschend inszeniert und geschaffen, um auf der Zunge zu tanzen und im Herzen zu bleiben.

Das Experience-Menü wird nur tischweise serviert.

Letzter Menüstart 19:30 Uhr, sonntags 17:30 Uhr.

Gerne mit Reservierung.

95,00

VORSPEISEN

Grünzeug & Balsamico (VEGETARISCH)

Herbstlicher Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Rohkostsalaten, Trauben, Karotten, Kürbis, Croutons und Nüssen 1/3/6/7/8/10/11

klein 10,00

groß 16,50

Wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenfrischkäse ^{5/6} +7,00

Kalb & Pilz

Zart gegrillter Kalbstafelspitz mit Mousse von Waldpilzen und Schnittlauchcreme 1/3/5/8/11/12

19,00

Kalbsbries & Sellerie

In Sherry geschmortes Kalbsbries mit Selleriecreme, Brombeere und Kräuter-Öl 1/5/11/12

22,00

Beete & Forelle

Feine Scheiben von roter Beete und gelber Creme, Räucherforelle, Wasabi, Miso und Granatapfel 3/4/11/12

18,00

Mango & Burrata (VEGETARISCH)

Panzanella Salat mit Mango, Walnuss, Tomaten und Burrata 1/6

19,00

Wahlweise vegan möglich, ohne Käse

17,00

SUPPEN

Kürbis & Speck

Kräftig gespecktes Kürbissüppchen vom Johannishof mit
steirischem Kürbiskern-Öl 5/7

13,00

Waldpilze & Mandel (VEGAN)

Feines Cremesüppchen von Waldpilzen mit
Mandelcreme und Kokos 6/11

14,00

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Petersilienwurzel

Zartes grasgefüttertes Premium Rumpsteak vom Big Green Egg mit Petersilienwurzelcreme, Birne und geräuchertem Blumenkohl 1/3/5/7/11/12 **44,00**
Wahlweise auch als Rinderfilet **+ 16,00**

Kalb & Karotte

Zartes, in Rotwein geschmortes Bäckchen vom Milchkalb mit Karottencreme, Gemüseperlen und cremigem Nougat 1/3/5/7/11/12 **32,00**

Seeteufel & Risotto

Medaillons vom Seeteufel mit cremigem Kraken-Risotto, schwarzem Knoblauch, Ananas und Limetten-Butter-Sauce 1/3/4/5/7/11/12 **42,00**

Vegetarisch/Vegan

Pasta & Trüffel (VEGETARISCH)

Cremige Trüffelpasta mit frischen Erbsen, Parmesan-Espuma und Herbsttrüffel 1/3/5 **24,00**

Blumenkohl & Pfifferling (VEGAN)

Geräucherter Blumenkohl vom GREEN EGG mit frischen Pfifferlingen und Birnencreme 6/12 **24,00**

DESSERT

Ziegenkäse Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Ziegenkäse und Walnüssen 3/5

14,00

Schokolade & Birne

Weißer Schokoladenmousse mit Birnenragout und Rosa Pfeffer 1/3/5/6

14,00

Pfirsich & Pfirsich (VEGAN)

Geschmorte Bergpfirsich mit Sorbet und Rosmarin-Pfirsichcreme

15,00

Petit Fours

Hausgemachte Pralinen | Auswahl nach Tagesempfehlung

3,50

Pro

Praline

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.