



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 Creme von der Kerbelknolle, Pommes Pont Neuf und feiner
Sherry-Rahmsauce 3/5/6/7/11

44,00

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.

*Unser Experience-Menü wird nur tischweise serviert
und ist von Mittwoch bis Samstag erhältlich.
Letzter Menüstart 19:30 Uhr, Reservierung empfohlen.*

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**

Rind & Bio-Ei

Gebackenes Rindertatar auf cremigem Bio-Ei und würziger

Gremolata 1/3/5/8/12 **19,00**

Forelle & Sellerie

Gebeizte Eismeerforelle „Graved Style“ mit frischen Kräutern,

Staudensellerie, feinem Fenchelsalat, Apfelgel und mildem Chili-Öl 1/4/12 **22,00**

Feldsalat & Kürbis (VEGAN)

Feiner Feldsalat mit Kern-Öl Dressing aus der Steiermark, Kürbis und

Walnusscroutons 1/11/12 **18,00**

Birne & Sellerie (VEGETARISCH)

Geschmorte Birne Abate mit Creme von geräuchertem Sellerie,

Hafer-Nuss-Crunch und Kräuter-Walnuss-Öl 1/3/5/6 **19,00**

SUPPEN

Rind & Trüffel

Kräftiger Beeftee mit Sellerie, Trüffel-Klößchen
und Kräuteraugen 1/3/5/7/11/12

14,00

Mais & Kokos (VEGAN)

Feines karamellisiertes Süppchen mit Feld-Mais, Kokosmilch und
geräuchertem Popcorn 6/12

14,00

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Topinambur

Zartes grasgefüttertes Premium Rumpsteak vom Big Green Egg mit Topinambur-Creme, Brombeere, Kartoffelgratin und Entenlebersauce 5/7/11/12

44,00

Wahlweise auch als Rinderfilet

+ 16,00

Kalb & Rosenkohl

Zartes Filet vom Milchkalb mit geräuchertem Sellerie als Creme, Rosenkohl aus der Butterpfanne und feinem Kalbsbries 5/7/11/12

39,00

Ente & Haselnuss

Brust und Keule von der französischen Freilandente mit gerahmtem Wirsing und geschmolzenem Haselnuss-Kartoffel-Knödel 1/5/6/7/11/12

38,00

Steinbutt & Risotto

Filet vom Atlantik-Steinbutt mit cremigem Chorizo-Risotto, Muschel-Sud, Schnittlauch-Öl und Safran-Miso 1/3/4/5/7/11/12

46,00

Vegetarisch/Vegan

Pasta & Trüffel (VEGETARISCH)

Cremige Trüffelpasta mit Herbsttrüffeln und
Parmesan-Espuma 1/3/5

24,00

Blumenkohl & Mandel (VEGAN)

Geräucherter, frittierter Blumenkohl auf cremigen Mandeln
mit Feldsalat-Pesto und Kartoffelschaum und Granatäpfeln 6

24,00

DESSERT

Ziegenkäse Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Ziegenkäse und Walnüssen 3/5

14,00

Schokolade & Banane

Saftiger Chocolat Fudge mit Erdnusscreme und Bananen-Sorbet 1/3/5/6/14

14,00

Apfel & Mandel (VEGAN)

Geschmorter Apfel mit Marzipan, Rosinen und feinem Ragout 6

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 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.