



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“ Hirsch, Reh oder Wildschwein.

Je nach Verfügbarkeit

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

Mit Creme von der Sellerieknolle und feinen Haselnuss-Pralinen 1/3/5/6/7/11

Unsere Schmorgerichte servieren wir mit Rotkohl und geschmolzenen
Kartoffelknödeln

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

Huhn & Marone

Gebackene Terrine vom Freilandhuhn mit Marone, Kartoffel-Espuma und frischem Herbst-Trüffel aus Frankreich 1/3/5/8/12

22,00

Lachs & Sellerie

Gebeiztes Filet vom Lachs mit frischen Kräutern, Selleriecreme, Äpfeln und Pilz-Miso 1/4/7/12

22,00

Feldsalat & Himbeere (VEGAN)

Feiner Feldsalat mit fruchtigem Himbeer-Dressing, Kürbis aus Langsdorf, Blaubeeren und Croutons 1/11

18,00

Birne & Roquefort (VEGETARISCH)

Geschmorte Birne Abate mit Creme von Sellerie, Roquefort, Hafer-Nuss-Crunch, gebrannten Walnüssen und Granatäpfeln 1/5/6

19,00

SUPPEN

Marone & Trüffel

Cremige Maronencreme mit Rahm, Trüffel und Cognac 5/11

14,00

Petersilienwurzel & Kokos (VEGAN)

Feines Cremesüppchen mit Kokos und Mandelaromen 6

14,00

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Petersilienwurzel

Zartes, grasgefüttertes Premium Rumpsteak vom Big Green Egg mit Petersilienwurzel-Creme, frischem Blattspinat und Entenlebersauce 5/7/11/12

44,00

Wahlweise auch als Rinderfilet

+ 16,00

Kalb & wilder Brokkoli

Zartes Filet vom Milchkalb mit cremiger getrüffelter Rollgerste und knusprigem Brokkoli 1/5/7/11

42,00

Ente & Klobß

Brust und Keule von der französischen Freilandente mit hausgemachtem Preiselbeer-Rotkohl und geschmolzenen Kartoffel-Knödeln 1/5/6/7/11/12

39,00

Wolfsbarsch & Spinat

Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch mit cremigem Spinat und gerahmten Stampfkartoffeln aus Wöllstadt 4/5/7/11/12

38,00

Vegetarisch/Vegan

Pasta & Trüffel (VEGETARISCH)

Cremige Trüffelpasta von Michele Portoghese mit Herbsttrüffel aus Frankreich und Parmesan-Espuma ^{1/3/5} **28,00**

Rote Bete & Wirsing (VEGAN)

Geräucherte Rote Beete vom Feld mit cremigem Mandel-Wirsing und karamellisierten Birnenspalten ⁶ **24,00**

DESSERT

Lebkuchen Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Lebkuchen und Zimtpflaumen ^{3/5/11} **14,00**

Schokolade & Balsamico

Schokoladenmousse mit Birne, Karamell, Balsamico und Hafer ^{1/3/5/6} **14,00**

Mais & Popcorn (VEGAN)

Maiscreme mit Kokosaromen, Creme-Eis von Karamell-Popcorn und gepuffter Feld Mais **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.