



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

**Westerwälder Wildschwein,
feinstes Premium Reh oder Hirsch
aus Brandenburg von unseren fleißigen Jägern.
„NOSE TO TAIL“**

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, um Reservierung wird gebeten.*

95,00

VORSPEISEN

Grünzeug & Balsamico (VEGETARISCH)

Herbstlicher Blattsalat mit Balsamico-Rotwein-Honig-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 & Kaviar

gehacktes Rindertatar mit Desietra Osietra Kaviar aus Fulda mit Schnittlauchcreme 1/4/5

24,00

Thunfisch & Mangold

Gebeizter Yellowfin Thunfisch mit Mangold und Wasabi-Yuzu-Miso 1/3/4/8/12

19,00

Feldsalat & Himbeere (VEGAN)

Feiner Feldsalat mit feinem Himbeer-Dressing, Kürbis, Blaubeeren und Croutons 1 **18,00**

Zucchini & Paprika (VEGAN)

Kleine Zucchini und ihre Blüte, gefüllt, mit Paprikaessenz und geräucherter Aubergine 1

18,00

SUPPEN

Sellerie & Schokolade (VEGETARISCH)

Feines Cremesüppchen aus Ackersellerie mit Rahm
und weißer Schokolade 1/5/7

14,00

Süßkartoffel & Kokos (VEGAN)

Cremige Süßkartoffel mit Kokos und Sternanis¹

15,00

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Trüffel

Zartes Grasgefüttertes Premium Rumpsteak vom Big GREEN EGG mit getrüffelten Rahmkartoffeln und gebratenem Wirsing 5/7/11

44,00

Wahlweise auch als Rinderfilet

+ 16,00

Kalb & Kartoffel (nur im Januar & Februar!)

Wiener Schnitzel vom **Milchkalbsrücken** in knuspriger Panade aus der Butterpfanne mit krossen Bratkartoffeln aus Wöllstadt, Preiselbeeren und kleinem Gurkensalat 1/3/5

34,00

Ochse & Sellerie

Geschmortes Bäckchen vom Weideochse mit Cremigem Selleriepüree und Bundmöhre aus dem Honig-Rosmarin Topf 1/5/7/11

36,00

Heilbutt & Mangold

Gegrilltes Filet vom Heilbutt mit sautiertem Mangold und goldgelb gebratenem Parmesan-Safran-Plätzchen 1/3/4/5/11

38,00

Vegetarisch/Vegan

Pasta & Ziegenkäse (VEGETARISCH)

Cremige Pasta von Michele Portoghese mit Ziegenkäsecreme, Mangold, Walnuss und Weintrauben 1/3/5/6

26,00

Kohlrabi & Lauch (VEGAN)

Dehydrierter Kohlrabi vom Feld mit Pflaumen-Miso, Püree, cremigen Mandel-Lauch Gemüse, Petersiliencreme 6/12

24,00

DESSERT

Himbeer- Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Himbeeren 3/5

14,00

Gries & Kokos (VEGAN)

Kokos Griesbrei nach Omas Art mit frischen Beeren, Zimt und explodierten Beeren 1/6

15,00

Schokolade & Walnuss

Mit Nougat gefüllter Schokoladenkuchen mit Zimt-Espuma und cremigem Walnusseis 1/3/5/6/14

14,00

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.