



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 Kohlräbchen und getrüffelten Kartoffelpralinen 1/3/5/7/11

44,00

MENÜ

Signatur

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

56,00

Experience Menü-Fine Dining

Erleben Sie ein kulinarisches Abenteuer jenseits des Gewöhnlichen.

Unser **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	9-Gänge Fine Dining-Menü
75,00	6-Gänge Fine Dining-Menü

VORSPEISEN

Grünzeug & Balsamico (VEGETARISCH)

winterlicher 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 & Kürbis

In Knoblauch-Honig gegarter Rinderrücken mit kleinen Perlzwiebeln, Kürbiskerncreme und Petersilienaromen 1/3/5/12

22,00

Jakobsmuschel & Brokkoli

In Butter gebratene Jakobsmuschel mit krossem wildem Brokkoli, Mandeln, Schmand und Keta-Kaviar 1/3/4/5/12

24,00

Feldsalat & Joghurt (VEGETARISCH)

Feiner Feldsalat mit feinem Joghurtdressing, Kürbiskernöl und Brot Chip 1/5

16,00

Kohlrabi & Pflaume (VEGAN)

Feines Carpaccio vom pochierten Feldkohlrabi mit Pflaumen-Miso, Petersilie und Mandeln 6/12

18,00

SUPPEN

Schwarzer Knoblauch & Schwäbische Auster

Feines Süppchen mit Rahm, schwarzem Knoblauch und gebratenen
Achatschnecken 1/5/7

14,00

Topinambur & Kokos (VEGAN)

Cremige Topinambur mit Kokos und Mandelaromen 1/6/12

15,00

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Kohlrabi

Zartes grasgefüttertes Premium Rumpsteak vom Big GREEN EGG mit Rahmkohlrabi und getrüffelten Kartoffel-Krapfen 5/7/11

Wahlweise auch als Rinderfilet

44,00

+ 16,00

Kalb & Romanesco

Kotelett vom Milchkalb mit glasiertem Romanesco, krossen Bratkartoffeln aus Wöllstadt und Sherry-Rahmsauce 1/5/10/11

38,00

Lamm & Mango

Geschmorte Stelze vom Salz-Wiesen-Lamm mit cremiger Mango-Polenta, scharfer Paprika und frischen Zuckerschoten 5/7/11

36,00

Skrei & Spinat

In Butter gebratenes Filet vom Lofoten Kabeljau mit Parmesan-Risotto, Spinatcreme und Hummerschaum 4/5/7/11

42,00

Vegetarisch/Vegan

Pasta & Petersilie (VEGETARISCH)

Cremige Pasta von Michele Portoghese mit Walnüssen,
Petersilie und Manchego 1/3/5/6

26,00

Sellerie & Heu (VEGAN)

In Salz und Heu gegarter Sellerie mit Mandel-Miso-Creme, Petersilie und
cremiger Kartoffel 6/12

24,00

DESSERT

Haselnuss-Creme Brûlée

Gestockte, karamellierte Creme mit Nougat 3/5/6

14,00

Pitahaya & Minze (VEGAN)

Frische Pitahaya mit Minz-Zitronengras-Sirup
und Mango Sorbet

15,00

Mascarpone & Himbeere

Feine Mascarponecreme mit hausgemachtem Löffelbiskuit und
Portwein-Himbeeren 1/3/5

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.