



ZeitGeist liegt nicht einfach irgendwo – sondern genau da, wo man abends sein will: am Großen Teich, mitten im Kurpark. Ein Stück raus aus dem Alltag.

Bei uns geht's nicht um steife Tischdecken oder große Worte, sondern um richtig gutes Essen. Unsere Küche ist klar, reduziert und fokussiert auf das Wesentliche: beste Zutaten aus der Region, saisonal interpretiert, präzise umgesetzt.

Wir arbeiten mit dem, was die Saison hergibt – ehrlich, frisch und mit viel Gefühl für Geschmack und Balance. Wir nehmen Produkte ernst, aber uns selbst nicht zu sehr. Das Ergebnis: Gerichte, die überraschen, ohne kompliziert zu sein.

Ob Dinner, Date oder Feier: Bei uns geht es nicht nur ums Essen, sondern um das Erlebnis drumherum.

ZeitGeist ist der Ort für lange Abende, gute Drinks und genau die Momente, die man nicht plant – sondern einfach genießt.

– Team ZeitGeist



Association  
Mondiale de la  
Gastronomie

*Bailliage d'Allemagne  
(Hessen)*

## NOSE TO TAIL

**Westerwälder Wildschwein,  
von unseren fleißigen Jägern.  
„NOSE TO TAIL“**

Je nach Verfügbarkeit

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

Mit Kartoffel-Bärlauch-Püree und gegrilltem grünen Spargel <sup>1/3/5/7/11</sup>

**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)

Frühlingssalat mit hausgemachten Balsamico-Weißwein-Honig-Dressing,  
Rohkostsalaten, Trauben, Radieschen, Croutons und Nüssen <sup>1/3/6/7/8/10/11</sup>

klein **10,00**

groß **16,50**

Wahlweise mit Honig gratiniertem, französischem Ziegenfrischkäse <sup>5/6</sup> **+7,00**

### Kalb & Spitzkohl

Gebackener Kopf vom Milchkalb mit cremigem Kartoffelpüree  
und feinem Salat vom Spitzkohl <sup>1/3/5/13</sup>

**22,00**

### Hering & Sieben Kräuter

Feinster Sherry-Hering mit Kartoffelsalat, sieben Kräutern,  
Keta Kaviar und Kapuzinerkresse <sup>1/3/4/5/13</sup>

**14,00**

### Rucola & Balsamico (VEGETARISCH)

Feiner Rucolasalat mit Honig-Balsamico-Dressing, Kürbiskernöl  
und bunten Tomaten <sup>1/5</sup>

**15,00**

wahlweise mit Bresaola (Rinderschinken) **+5,00**

### Aubergine & Sesam (VEGAN)

Geröstete Aubergine mit Sesam, Tomaten-Confit und  
Bärlauch-Avocado-Creme <sup>6/9/13</sup>

**16,00**

## SUPPEN

### **Morchel & Sherry**

Feines Süppchen mit Rahm, frischen Morcheln und Milchschaum 1/5/7/13

**15,00**

### **Erbse & Mandel (VEGAN)**

Cremige Erbsencreme mit Kokos und Mandelaromen 1/6/13

**14,00**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

#### Weiderind & Bohne

Zartes grasgefüttertes Premium- Rumpsteak vom Big GREEN EGG mit weißem Bohnen-Cassoulet und Kartoffel-Zwiebel-Püree 5/7/11

**Wahlweise auch als Rinderfilet**

**44,00**

**+ 16,00**

#### Kalb & Erbse „Low Carb“

Zarter Rücken vom Milchkalb mit zweierlei Erbsen, Süßkarotten und Morchel-Rahm 1/5/10/11

**42,00**

#### Landuro Landschwein & Rollgerste

##### Deutsches Duroc Schwein

Gegrilltes Kotelett, ca. 400g vom Landschwein mit gespeckten Parmesan-Perlgrauen, gebratenen Zwiebeln und sautiertem Spitzkohlgemüse 5/7/11

**34,00**

#### Steinbutt & Gemüse

In Butter gebratenes Filet vom Steinbutt mit Leipziger Allerlei Gemüse, Erbsen, Spargel, Möhrchen, Kohlräbchen, Tomaten, Morcheln und glasierten Kartoffeln 1/3/4/5/7/11

**44,00**

## PESCETARISCH / VEGAN

### Pasta & Lachs (PESCETARISCH)

Cremige Pasta von Michele Portoghese mit gezupftem, confiertem Lachs und frischem jungen Blattspinat 1/3/4/5

**26,00**

### Kartoffel & Bärlauch (VEGAN)

Gebratene Kartoffelgnocchi mit frischem Bärlauch, grünem Spargel und Cocktailtomaten 1/6/13

**24,00**

## DESSERT

### Crème Brûlée & Ziegenkäse

Gestockte, karamellierte Crème mit Ziegenkäse und Birnenpraline 3/5/6

**14,00**

### Schokolade & Banane (VEGAN)

Schokoladenmousse mit 70 % belgischer Schokolade, Banane und Avocado mit Bananen-Gel und Kokos-Espuma

**14,00**

### Joghurt & Rhabarber

Feine Kugel vom Joghurt mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Kompott 1/5

**12,00**

### 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 SO<sub>2</sub>, 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;
13. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.