



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 und Reh,
von unseren fleißigen Jägern.**

„NOSE TO TAIL“

Je nach Verfügbarkeit

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

mit frischem Blattspinat und Rote-Beete-Semmelschnitte $\frac{1}{3}/\frac{5}{7}/11$

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 servieren wir ausschließlich tischweise
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)

Frühlingsalat mit hausgemachten Balsamico-Weißwein-Honig-Dressing,
Rohkostsalaten, Trauben, Radieschen, 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**

Kalb & Handkäs

Rosa Tafelspitz vom Milchkalb mit Tartar vom Handkäs und feinsten
Zwiebel-Apfel-Vinaigrette ^{1/3/5/12/13}

22,00

Hering & Ananas

Edler Rauch-Matjes mit gegrillter Ananas, Curryaromen und
Schnittlauch-Öl ^{1/3/4/5/12/13}

14,00

Grüne Sauce & Ei (VEGETARISCH)

Mandala von Grüner Sauce mit cremigem Eiersalat und gehacktem Ei
^{3/5/8/13}

18,00

Spargel & Mango (VEGAN)

Gegrillter Spargel vom Bauer Lipp mit Mango-Creme, mildem Olivenöl,
Paprika und erlesenen Kräuteraromen ^{1/13}

15,00

SUPPEN

Spargel & Schokolade (VEGETARISCH)

Cremige Spargelcreme mit Miso, weißer Schokolade und feinen Pfannencroutons 1/3/5/8/13

15,00

Karotte & Ingwer (VEGAN)

Cremiges Süppchen mit Süßkarotte, Rahm, Ingwer und geschäumter Kokosmilch 13

14,00

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Weiderind & Spargel

Zartes grasgefüttertes Premium-Rumpsteak vom Big GREEN EGG mit weißem Spargel aus dem Wiesenheu und Kartoffel-Bärlauch-Püree

Wahlweise auch als Rinderfilet

1/3/5/7/11/13

46,00

+16,00

Kalb & Süßkartoffel

Zarter Rücken vom Milchkalb mit Süßkartoffelpüree und goldgelbem Blumenkohl und Madeira-Rahm-Sauce

1/3/5/11/13

42,00

Duroc Landschwein & Roter Spitzkohl

Gegrilltes Kotelett, ca. 400g vom Landschwein aus Bayern mit rotem Spitzkohl, Rahm-Kartoffeln und geschwenkten Sherry-Miso-Pilzen

1/3/5/7/11/13

38,00

Scholle & Krabbe

In Butter gebratenes Filet von der Scholle in leichter Panade nach Finkenwerder Art mit Krabben, Speck und Croutons, kleinem Gurken-Dill-Salat und cremigem Kartoffelpüree

1/3/4/5/11/13

46,00

PESCETARISCH & VEGAN

Pasta & Garnele (PESCETARISCH)

Cremige hausgemachte Pasta mit gebratenen Black Tiger Garnelen, Krustentieraromen, frischem Blattspinat und Parmesan ^{1/3/4/5/11/13} **28,00**

Kartoffel & Spargel (VEGAN)

Gebratene Kartoffel-Gnocchi mit frischem Spargel, Cocktailtomaten und sautiertem Rucola ^{1/6} **26,00**

DESSERT

Crème Brûlée & Tonkabohne

Gestockte, karamellierte Crème von der Tonkabohne ^{3/5/6} **14,00**

Erdbeere & Orange (VEGAN)

Marinierte Erdbeeren vom Bauer Lipp mit Orangen-Minz-Zucker und Orangensorbet **15,00**

Joghurt & Himbeere

Feiner Riegel von Joghurt und Himbeere mit weißer Schokolade, Minz-Creme und Knusper ^{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 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;
13. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.