



**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. #Klassiker  
„NOSE TO TAIL“**

Je nach Verfügbarkeit

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

mit frischen Pfifferlingen, gepfefferten Ockstädter Kirschen und cremigem  
Kartoffelpüree aus Wöllstädter Kartoffeln 1/3/5/7/11/13

**44,00**

## MENÜ

### Signatur #überraschend

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 #GenussReise

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) #Gesund**

Frühlingsalat mit hausgemachtem 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 honiggratiniertem französischem Ziegenfrischkäse <sup>5/6</sup> **+7,00**

### **Lachs & Nori #Handwerk**

„Mosaik vom Lachsfilet“ in Limettenzucker und Koriander gebeizt,  
in Liebe geformt mit fruchtiger Ananas Miso,  
Algen und erfrischender Buttermilch <sup>1/3/4/5</sup>

**22,00**

### **Serrano & Burrata #SommerFeeling**

Gepickelte Melonen mit mildem Olivenöl, frischem Basilikum, spanischem  
Serrano- Schinken und cremiger Burrata <sup>1/3/4/5</sup>

**19,00**

### **Melone & Alge (VEGAN) #Modern**

Dehydrierte Wassermelonen Maki im Nori- Blatt und feinem Rucola Salat  
mit Mango-Kokosdressing <sup>1</sup>

**26,00**

## SUPPEN

### **Melonen & Gurke (VEGAN) #Erfrischend**

Erfrischendes Süppchen aus Galia-Melonen, Gartengurken, sonnengereiften Tomaten, Paprika und frischer Minze 1

**14,00**

### **Pfifferlinge & Sherry #WaldLiebe**

FrISChe Pfifferlinge in Sherry-Rahm mit feinen gebutterten Croutons und frischem Schnittlauch 1/5/11

**14,00**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

#### **Weiderind & Spargel #SchmecktNachUrlaub**

Zartes, grasgefüttertes Premium-Rumpsteak vom Big GREEN EGG mit  
Creme von Süßkartoffeln und krossem wildem Brokkoli 1/3/5/7/11/13

**Wahlweise auch als Rinderfilet**

**45,00**

**+16,00**

#### **Ochse & Karotte #LowCarb**

Zart geschmortes Bäckchen vom Weideochsen in kräftiger Rotwein-Jus  
mit cremigen Vanille-Karotten und im Ofen gegarte Ur-Karotte 1/3/5/7/11/13

**44,00**

#### **Perlhuhn & Erbse #KlassischNeu**

In Butter bei Niedertemperatur gebratenes Brüstchen vom „Label Rouge“  
Perlhuhn aus Frankreich mit Erbsen-Risotto und frischen Pfifferlingen aus  
der Pfanne 1/3/5/7/11/13

**38,00**

#### **Forelle & Spinat #Regional**

Frische Forelle aus Nordrhein-Westphalen  
vom BIG GREEN EGG oder in einer Kräuterbutter-Limetten-Pfanne  
zubereitet mit Nussbutter-Spinat und cremigem Kartoffel- Meerrettich-  
Püree 1/3/4/5

**32,00**

## PESCETARISCH & VEGAN

### **Pasta& Pfifferling (VEGETARISCH) #Saisonal**

Frische Pasta mit gerahmten Pfifferlingen, Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmesan <sup>1/3/5</sup>

**28,00**

### **Blumenkohl & Pilz (VEGAN) #Unerwartet**

Geschmorter, eingelegter Blumenkohl, Pilzessenz mit Miso und Yakizuhinori-Alge, Soja, gebratenen Pilzen aus der Pfanne und frischen Zuckerschoten <sup>11/13</sup>

**24,00**

## DESSERT

### **Crème Brûlée & Mango # MitLiebeGemacht**

Gestockte Crème mit Mango als Mandala geformt und feinem Karamellstaub <sup>3/5</sup>

**14,00**

### **Kirsche & Basilikum #Heimat**

Kleine Schnitte von Ockstädter Kirschen mit Joghurt und feinem Basilikum-Biskuit <sup>1/3/5/6</sup>

**15,00**

### **Milchreis & Kokos (VEGAN) #KindheitNeu**

Gebackene Pralinen vom Kokosmilchreis „geeist“ mit gegrillter Ananas und fruchtigem Püree <sup>1</sup>

**15,00**

### **Petit Fours #SüßerHappen**

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.