



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,  
aus heimischer Jagd. #Klassiker  
„NOSE TO TAIL“**

Je nach Verfügbarkeit

**Wir verarbeiten das ganze Tier und bieten es in Teilen an.**  
mit frischen Steinpilzen, Aprikosen und cremigen Kartoffeln  
vom Wöllstädter Feld 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.

*Das Experience-Menü servieren wir ausschließlich tischweise und von Mittwoch bis Samstag.*

*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**

Frühlingssalat 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**

### **Seebarsch & Limette #Handwerk**

Tatar vom Seebarsch in Limetten-Minz-Zucker und Koriander gebeizt, mit gepickelter Zwiebel, Ingwer und frischem Koriander <sup>1/3/4/5</sup>

**18,00**

### **Grüner Spargel & Lardo #SommerFeeling**

Gegrillter grüner Spargel mit Lardo, Salz-Zitrone und Kokosschaum <sup>1/3/4/5</sup>

**19,00**

### **Gurke & Pflaume (VEGAN) #Modern**

Geräucherte Gurke mit Pflaume, Edamame und mildem Soja-Sud <sup>1/13</sup>

**26,00**

## SUPPEN

### **Rotkohl & Apfel (VEGAN) #Erfrischend**

Erfrischendes Süppchen (Kaltschale) aus feldfrischem Rotkohl, Gartenäpfeln und gepickeltem Kohlrabi 1

**14,00**

### **Pfifferlinge & Lardo #WaldLiebe**

Frische Pfifferlinge in Sherry, Lardo, mit feinem Rahm, gebutterten Croutons und frischem Schnittlauch 1/5/10/11

**14,00**

## HAUPTSPEISEN

### Von Feld, Wiese und Wasser

#### Maishähnchen & Pfifferlinge #Besonders

In Butter nieder Temperatur gebratene Brust vom „Label Rouge“ Maishähnchen aus Frankreich mit frischen Pfifferlingen und cremigem Kartoffelpüree

1/3/5/7/11/13

38,00

#### BEEF CLUB Premium Cuts – zubereitet auf unserem BIG GREEN

**EGG.** Stellen Sie sich Ihr persönliches Steak-Erlebnis zusammen. Unsere aktuelle Auswahl an Premium Cuts und passenden Beilagen finden Sie auf dem separaten Tischaufsteller. Gerne berät Sie auch unser Service-Team.

#### Forelle & Spinat #Regional

Gegrillte Lachsforelle vom BIG Green Egg oder in einer Kräuterbutter-Limetten-Pfanne zubereitet mit Spinatcreme und cremigem Safran-

Tomaten-Risotto 1/3/4/5

32,00

## PESCETARISCH & VEGAN

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

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

28,00

#### Kräutersaitling & Blumenkohl (VEGAN)

##### #Unerwartet

Gebratener Kräutersaitling, mild geräuchert auf unserem BIG GREEN EGG mit gerösteter Blumenkohlcreme, Miso, krossen, wildem Brokkoli, Granatäpfeln und Mandeln 6/11/13

24,00

## DESSERT

### Crème Brûlée & Brombeere

#### #MitLiebeGemacht

Gestockte Crème mit Brombeere und feinem Karamellstaub <sup>3/5</sup>

**14,00**

### Pfirsich & Aprikose #Französisch

Kleines Mille feuille mit karamellisiertem Blätterteig, feiner Vanille-Creme und Ragout von frischen Aprikosen mit Pfirsichgel <sup>1/3/5/6</sup>

**15,00**

### Himbeere & Rosenwasser (VEGAN) #Blumig

Erfrischende Mousse mit frischen Himbeeren, Rosenwasser und hausgemachtem Sorbet <sup>6</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.