



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 getrüffeltem Spinat und

Rissolé-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

Herbstsalat mit hausgemachtem Balsamico-Honig-Dressing, gepickeltem Kürbis, Blaubeeren, Granatäpfeln, Croutons und Nüssen ^{1/3/6/7/8/10/11}

klein **10,00**

groß **17,00**

Wahlweise mit honiggratiniertem französischem Ziegenfrischkäse ^{5/6} **+7,00**

Thunfisch & Sesam #Handwerk

Scheiben vom Yellow-Fin-Thunfisch, gepökelt und gebeizt mit gepickeltem Rettich, Mango, Papaya und Sesam ^{1/3/4/5/9}

22,00

Kürbis & Granatapfel (VEGAN) #HerbstFeeling

Feine Kürbismousse mit Salat vom Spaghetti-Kürbis und Granatäpfeln ¹

16,00

Kalb & Pilz #Modern

Geräuchertes, rosa gebratenes Milchkalb mit Pilzessenz, Selleriecreme und Nusskruste ^{1/3/5/7/13}

19,00

SUPPEN

Mais & Kokos (VEGAN) #Regional

Cremiges Süppchen von feldfrischem Mais, mit Kokosaromen und feinen Chilli Noten ¹

14,00

Kürbis & Speck #Cremig

Hokkaido Kürbis vom Johannishof aus Langsdorf mit Lardo, Croutons und Kürbiskernöl ^{1/5/10/11}

14,00

HAUPTSPEISEN

Von Feld, Wiese und Wasser

Iberico & Pilz #Besonders

Spanisches Iberico „Cabilla“ vom BIG GREEN EGG, ein saftiges Nackenstück mit cremigem Sellerie und gebratenen Kräuter-Waldpilzen 1/3/5/7/11/13 **42,00**

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.

Lamm & Mango #Naturliebe

Geschmorte Stelze vom Wiesenlamm mit cremiger Mango-Polenta und frischem Sesam-Spinat 1/3/5/7/9/11/13 **38,00**

Maishähnchen & Schwarzwurzel

#Bodenständig

In Butter bei Niedertemperatur gebratenes Brüstchen vom „Label Rouge“ Maishähnchen aus Frankreich mit frischen, gerahmten Schwarzwurzeln und cremigem Kartoffelpüree aus Wöllstädter Kartoffeln 1/3/5/7/11 **38,00**

Seeteufel & Artischocken #Urlaubsgefühl

Gegrilltes Filet vom Seeteufel vom BIG Green Egg oder in einer Kräuterbutter-Limetten-Pfanne zubereitet mit Olivenpüree, Rosmarin-Artischocken und Pfannenpaprika 1/3/4/5/11 **36,00**

PESCETARISCH & VEGAN

Pasta & Jakobsmuschel #Einfachlecker

Hausgemachte Pasta mit gebratenen Jakobsmuscheln, Orangen-Chili-Aromen, Kirschtomaten, frischem Babyspinat und Parmesan 1/3/4/5

34,00

Kürbis & Spinat (VEGAN) #VomBauern

Gerahmte Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit geschmortem Kürbis vom Johannishof, frischem Blattspinat und Spalten von Wetterauer Äpfeln 1

24,00

DESSERT

Orangen-Crème- Brûlée #KlassischAnders

Gestockte Crème mit Orangenaromen, feiner Karamellkruste und Mandarinensorbet 3/5

14,00

Feldmais & Vanille #MitLiebeGemacht

Mini-Maiskolben in Vanillesirup fermentiert, mit Karamelleis und gepufftem Mais 1/3/5/6

15,00

Apfel & Kokos (VEGAN) #Überraschend

Schnitte von Wetterauer Äpfeln mit Mandel-Crunch und cremigem Kokos-Eis 1/6

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 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.