



## Speisekarte

EC Kartenzahlung erst ab 20€ möglich.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%.

„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte

Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.“

a mit Farbstoff  
b mit Antioxidationsmittel  
c chininhaltig  
d mit Süßungsmittel  
e mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle  
f mit Säuerungsmittel  
g koffeinhaltig  
h mit Sulfite  
i mit Konservierungsstoffe  
j mit Phosphat  
k geschwefelt  
l mit Geschmacksverstärker  
m geschwärzt  
n gewachst  
o gentechnisch verändert

Liebe Gäste,

Essen ist eine persönliche Angelegenheit. Es geht um vertraute Gerüche und Gerichte, die in einem bestimmten Moment genau den Nerv treffen und die Fähigkeit besitzen, Gefühle und Stimmungen auszulösen, Erinnerungen zu wecken oder neue zu schaffen.

Es gibt für uns nichts Schöneres, als nach einem schönen Restaurantabend die strahlenden Augen unserer Gäste zu sehen.

Mit viel Liebe zu den Produkten, mit erlesenen Gewürzen und unserer Leidenschaft diese zusammen zu führen, erschaffen wir den Balsam für Leib und Seele.

Wir, David Strandt und Thomas Schwerdt, haben Spaß an allem, was mit Kochen und Essen zu tun hat. Wir lieben es nicht nur genial einfache und zugleich höchst raffinierte Gerichte zu zaubern, sondern wir versuchen auch so viel Zeit wie möglich mit unseren Gästen zu verbringen.

In Idstein aufgewachsen und gelernt, leben wir unser Motto:

„Von Idstein für Idstein“



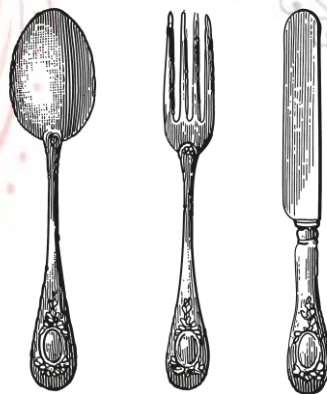
# Deutsche Moderne Küche

Unsere Basis bilden leckere, traditionelle Rezepte,  
wie man sie von Großmutter kennt.

Wir fügen frisches Obst und Gemüse vom Idsteiner Markt  
– genau vor unserer Tür – hinzu und  
würzen das Ganze mit unserer Experimentierfreudigkeit... .

Angereichert mit einer gehörigen Portion Fantasie  
entstehen leckere Gerichte, die irgendwie jeder kennt und doch  
noch keiner so gegessen hat. Und wer sich nicht entscheiden kann,  
muss das auch gar nicht!

Mit unseren deutschen Tapas hat jeder Gast die  
Möglichkeit mehrere Alternativen zu wählen.



## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Handkäs' „klassisch“ mit Musik und frischem Bauernbrot <sub>b,f,i</sub>	7.90€
Handkäs' im Äpfelwoi'Sud mit gerösteten Walnüssen und Bauernbrot <sub>b,f,i</sub>	7.90€
Handkäs'-Türmchen mit Grie' Soß', Radieschen & Bauernbrot <sub>b,j</sub>	10.90€
Tatar vom argentinischen Rinderfilet mit frischem Meerrettich, roten Zwiebeln & Kapern <sub>b,f,i</sub>	18.90€
Büffelmozzarella vom Marienhof "organic farming" auf Rucola mit konfierte Kirschtomaten und Steinofenbaguette	15.50€
5 Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl mit geröstetem Steinofenbaguette	18.90€

## Suppen

Tomatencremesüppchen mit Garnelenspieß und Pesto	8.50€
Kartoffelcremesuppe mit Speck, Majoran und Rindwurstspieß <sub>h</sub>	7.90€

## Salate <sub>d,f,k</sub>

Beilagensalat mit Tomaten, Gurken und Karottenstreifen	6.50€
Gemischter Salat mit unserem leckeren Hausdressing, Tomaten, Gurken, Karottenstreifen und Croutons	12.50€

*Gerne mit...*

...crispy Chickenstreifen, Mangochutney und spicy Dip <sub>d,f</sub>	15.90€
--	--------



...Grillgemüse & Hummus <sub>d,f</sub>	17.90€
...Hereford Rindstreifen mit Ahornsirup, Cashewkernen und Tomatensalsa <sub>d,f</sub>	21.90€
...3 gegrillten Garnelen und Mangochutney <sub>k</sub>	22.90€
Babyspinatsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse <sub>i,j,k</sub> mit Honig, Thymian und Blaubeeren	18.90€



## Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Zwiebeln und Speck <sub>i,j,k</sub>	13.90€
Flammkuchen „Stockholm“ mit Babyspinat, Räucherlachs und frischem Meerrettich <sub>i,j,k</sub>	14.90€
Flammkuchen „Zeitlos“ mit Pulled Pork, roten Zwiebeln, Jalapeños, BBQ-Sauce und Cheddar <sub>i,j,k</sub>	14.90€
Flammkuchen „Griechischer Art“ mit Peperoni, Oliven und Schafskäse <sub>i,j,k</sub>	13.90€
Flammkuchen „Romandie“ mit Ziegenfrischkäse, Honig & Nüsse	14.90€

## Fleisch und Geflügel

Haschee mit Spiralnudeln, Bergkäse und Rauke Salat <sub>i,k</sub>	15.90€
Schnitzel „Grie´ Soß“ Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln in der Schale gerne auch mit Zwiebel- oder Champignonrahm anstatt Grie´ Soß <sub>k</sub>	19.90€
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse dazu Schalen Fritten <sub>d,k</sub>	23.90€
Gerne auch mit Beilagensalat mit Tomaten, Gurken und Karottenstreifen	6.50€
Rinderroulade „Zeitlos“ mit Bacon, Gewürzgurke, hausgemachtem Rotkraut und Kartoffel-Senfpuree <sub>i,k</sub>	24.90€

## Vegetarisch und Fisch

 Cous Cous mit andalusisches Pfannengemüse und Soja-Minzdip <sub>b,d,i,k</sub>	15.90€
Hausgemachte Frankfurter Grie´Soß mit zwei Eiern und Salzkartoffeln	15.90€
 Spiralnudeln mit Tomatensoße, mediterranem Gemüse, Mandeln & Babyspinat	16.90€
...gerne auch mit 3 Riesengarnelen	+8.40€
gebackenes Lachsfilet „kreolisch“ auf Spinat-Mangoragout & fruchtigen Cous Cous	25.90€

# Fleisch aus aller Welt

Innen zartrosa und außen knusprig braun – Rindfleisch ist für viele Fleischliebhaber das Höchste der Gefühle. Vom klassischen Burger bis zum saftigen Steak bekommen Sie bei uns nur das beste Fleisch. Wählen Sie zu Ihrem fleischigen Gericht aus abwechslungsreichen Beilagen.



## Unsere absoluten Lieblingsgerichte!

### **Burger**<sub>a,b,i,j</sub>

**Unsere Burger sind deutsches Premium Rindfleisch von Meisterfrisch aus dem Norden. Falls nicht anders gewünscht werden alle Fleisch Patties well done gebraten und alle Burger werden mit hausgemachter Soße, Salat, Zwiebel, Tomate und Gurke serviert.**

**Wir beziehen unsere Burgerbrötchen und Brote ausschließlich von der Familien-Bäckerei Lamshöft aus Idstein.**

Cheeseburger (250 Gramm) mit Cheddar überbacken	18.90€
BBQ Burger (250 Gramm) mit rauchiger BBQ Sauce, Cheddar und Bacon	18.90€
„Idsteiner Hexenturm Burger“ – Unser 500 Gramm Doppeldecker – wird mit BBQ Sauce und Cheddar überbacken. Eine mehr als leckere Herausforderung!	24.90€
Pulled Pork Burger saftiges Pulled Pork vom Duroc-Schwein mit hausgemachter BBQ-Sauce und Bacon	17.90€
 Quer durchs Beet - Burger Rote Beete Patties mit Grillgemüse, Rucola, Tomate & Gurke	17.90€
Smoked Salmon Gegrilltes Lachsfilet mit Tomatensalsa und BBQ-Sauce	18.90€
Zeitlos Double 180g Fleisch Pattie mit Pulled Pork, Jalapeños und Cheddar überbacken	18.90€
Der Franzose (250 Gramm) mit Ziegenkäse gratiniert und Preiselbeeren	18.90€
Crispy Cicken Burger Knusprige Hähnchenbrust mit weißer BBQ-Sauce, Cole Slaw und Cheddar	16.90€
Clubsandwich „Zeitlos“ Knuspriger Hähnchenbrust im Weißbrot mit Bacon, Spiegelei, Senfmayo, Salat & Kartoffelchips	19.90€

**Beilagen zu den Burgern finden Sie auf der nächsten Seite**

## Steaks vom Lavasteingrill

Rumpsteak vom Hereford Rind aus Südamerika  
je weitere 100gr. | 9.90€ 300gr. | 28.90€

Surf and Turf – Grillspieß Geheimtipp 300gr. | 29.90€  
Rumpsteak mit 3 Garnelen

Rinderfilet vom südamerikanischen Black Angus 300gr. | 44.90€  
auch als Ladys Cut 150gr. | 25.90€

### **Tomahawk**

*Auf Anfrage servieren wir Ihnen auch gerne unser Highlight „Tomahawk“  
ca. 1 kg schwer ideal für zwei Personen mit 3 Beilagen nach Wahl.  
Von unseren Köchen live am Tisch tranchiert.  
Bitte 24 Std. im Voraus reservieren.*

### **Lust auf was Besonders**

*Vom ökologische und Naturland Zertifizierten  
Bauernhof „Marienhof“ in Selters-Eisenbach  
bieten wir an.  
Wasserbüffel oder Wagyu Beef*

*Dazu empfehlen wir Ihnen als Beilage, Dips und Soßen für Fleisch und Burger*

Preise auf Anfrage

Schalen-Fritten <sub>i,k</sub>	4.90€
Süßkartoffel-Fritten <sub>i,k</sub>	5.90€
Hausgemachte Kartoffel Wedges mit Sour Creme	6.90€
Kartoffelchips	5.90€
Grillgemüse	5.90€
Bratkartoffeln in der Schale mit Speck <sub>i,j,k</sub>	4.90€
Dijonsenf-Kartoffelpüree <sub>j,k</sub>	5.90€
Kurzgebratener Babyspinat	5.90€
Tomatensalsa	3.50€
Trüffelmayo <sub>a,i,m</sub>	3.50€
Kräuterbutter	3.50€
Schmorzwiebeln	3.00€
Mangochutney	3.50€
Zwiebel- oder Champignonrahm <sub>k</sub>	4.00€
Cole Slaw	4.00€
Tomate-Rucolasalat	5.50€



# Getränke

Wir bieten sowohl klassische als auch innovative Getränke,  
folgen Trends ohne unser eigentliches Motto aus den Augen zu  
verlieren und verfügen über eine große Auswahl sowohl lokaler  
als auch internationaler Getränke.

Hausgemachte Biercocktails, saisonale Getränke und eine ausgewogene Auswahl  
an regionalen Weinen runden das leckere Essen ab.

Sie haben einen speziellen Wunsch?

Sprechen Sie uns einfach an.



1=mit Farbstoff(en) 5=enthält Phenylalaninquelle  
2=mit Antioxidationsmittel 6=Säuerungsmittel  
3=chininhaltig 7=koffeinhaltig  
4=mit Süßungsmittel 8=enthält Sulfit

## Zeitlos Getrankkarte

### Sekt

**Bernard-Massard Tradition trocken Jahrgangssekt** <sub>8</sub> 0.1l| 5.50€  
0.75l| 35.50€  
*Bernard-Massard Tradition trocken ist ein erfrischender und spritziger Sekt, dessen feine Frucht durch die trockene Art besonders betont wird. Ein prickelnder Tropfen für den geselligen Abend mit Freunden, einfach so, oder als animierender Essensbegleiter zu allen leichten Speisen.*

**Winterling Blanc de Blanc Brut Cremant Pfalz BIO Sekt** 0.75l| 43.50€  
*Ein universeller Sekt aus Chardonnay-Trauben, der sich mit seiner erfrischenden Säure und seinem cremigen Gaumen, neben der puren Trinkfreude, auch perfekt als Aperitif und Essenbegleiter eignet. Der Blanc de Blancs Brut ist verführerisch weich und dennoch nie langweilig.*

### Lecker & Spritzig vorweg mit Bernard Massard Jahrgangssekt

**Kir** <sub>6,8</sub> 0.1l| 6.20€  
**Hugo** <sub>6,8</sub> 0.2l| 7.80€  
**BlackHugo** <sub>6,8</sub> 0.2l| 7.80€  
**Leo** <sub>8</sub> 0.2l| 7.80€  
**Aperol** <sub>1,3,6,8</sub> 0.2l| 7.80€  
**Pimm's No.1** <sub>1,3,6,8</sub> 0.2l| 7.80€  
**Zeitlos "Pimm's No.1"** <sub>1,3,6,8</sub> 0.2l| 7.80€  
**"Lillet rouge"** *Tonic, frische Minze, Limette, Gurke, Cassis & Soda* <sub>3,6</sub> 0.2l| 7.80€  
**Zeitlos "Summer"** 0.2l| 8.20€  
Aperol | Maracuja | Passoa | Soda  
**Aperol Ginger Fizz** 0.2l| 7.80€  
Aperol | Ginger Beer | Soda  
**Campari O** <sub>8</sub> 4cl| 7.90€

## Offene Weißweine 8

### Deutschland

<b>BOTT led quality</b> <b>2020 Kostheim Riesling Ortswein trocken</b> Rheingau Q.b.A. Liter Terroir – Löss/ Lehm <i>Ein klassischer Riesling, der im Duft nach roter Grapefruit, Melisse und frischem Heu überzeugt. Im Geschmack klar wie ein Gebirgsbach mit viel Spiel zwischen Mineralität und Säure. Ein frecher Schluck jugendlicher Rieslingenergie aus einem hervorragenden Jahrgang. Der ideale Essensbegleiter zu asiatischen Gewürznoten, frischem Spargel, Salbeignocchi oder auch Spargelsalat mit Avocado und Mango.</i>	0.2l	7.20€
<b>BOTT led quality Riesling Ortswein halbtrocken</b> Rheingau Q.b.A. Liter Terroir – Löss/ Lehm Verkostungsnotiz – Maracujua   Mango   Ananas <i>Dieser Riesling heißt zwar feinherb, hat jedoch eine feine Süße und eine ganz große Frucht. Ein eleganter klassischer Rheingau Riesling, der Freude ins Glas bringt. Ein schöner Maracuja und Mango Duft steigt auf und eine weiche, gerundete Säure gleitet langsam über die Zunge. Im Finale erwartet Sie ein herrliches Ananasaroma – wow!</i>	0.2l	6.90€
<b>Silvaner Divino Nordheim trocken, Franken</b> <i>Dieser typisch fränkische Silvaner von Divino Nordheim präsentiert sich Rebsorten typisch frisch und jugendlich mit feinen Aromen nach heimischen Früchten</i>	0.2l	6.90€
<b>Weißburgunder Weingut Ellermann-Spiegel, trocken, Pfalz</b> <i>Wunderbar präzise und frisch auf der Zunge. Dabei wohldosiert in der Säure, cremig weich im Mund und mit einem saftigen, langen Nachhall: Typischer Weißburgunder, wie er sein soll!</i>	0.2l	7.20€
<b>BOTT led quality</b> <b>2021 Kostheim Grauburgunder trocken</b> <i>Der Kostheimer Grauburgunder überzeugt im Duft durch seine einladende Frucht und mit klar nussigen Tönen. Im Geschmack offenbart sich eine gelungene Balance aus Mineralität, lebendiger, aber nicht überbordender Säure und einem feincremigen Finale. Jeder Schluck macht Lust auf den nächsten. Der Grauburgunder begleitet ausgezeichnet Pilzrisotto, dunkle Champignons in cremig dunkler Sauce mit einem Schuss Balsamico, Pfifferlinge mit Serviettenknödel, Butternusskürbis einfach aus dem Ofen oder als Tarte mit Schafskäse.</i>	0.2l	7.20€

## Frankreich

### Chardonnay Les Chevaliers

0.2l | 7.20€

*Klassischer Franzose, unkompliziert mit deutlichen Fruchtaromen und klarer Struktur. Ein Allrounder für alle Fälle.*

## Italien

### Pinot Grigio Villa Nova Veneto

0.2l | 7.20€

*Typische Pinot Grigio-Aromen mit mineralischer Note, blumig und füllig mit frischem Charakter.*

## **Offene Roséweine** 8

## Deutschland

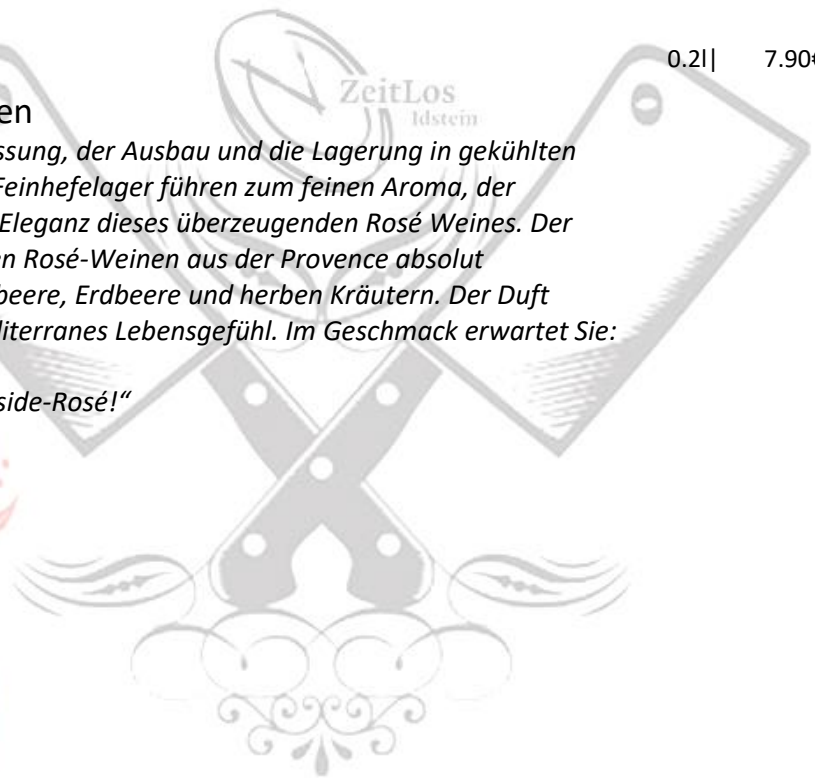
### BOTT led quality 2022

0.2l | 7.90€

### Kostheim Rosé QbA trocken

*Eine schonende Ganztraubenpressung, der Ausbau und die Lagerung in gekühlten Edelstahltanks sowie ein langes Feinhefelager führen zum feinen Aroma, der Fruchtigkeit, der Frische und der Eleganz dieses überzeugenden Rosé Weines. Der Kostheimer Rosé ist mit modernen Rosé-Weinen aus der Provence absolut vergleichbar. Er duftet nach Himbeere, Erdbeere und herben Kräutern. Der Duft frischer Zitronen erzeugt ein mediterranes Lebensgefühl. Im Geschmack erwartet Sie: Sommer pur!*

*Ein wahrer „easy-drinking Beachside-Rosé!“*



## Offene Rotweine

**BOTT led quality 2019**

0.2l | 6.90€

**Spätburgunder Rotwein QbA trocken**

*Dieser zu 100 Prozent sortenreine Spätburgunder überzeugt im Duft mit süßen Kirschen, Zartbitterschokolade sowie klarer Spätburgunderfrucht. Ein fruchtbetonter, feiner Rotwein dessen samtige Burgunderart einen herrlichen Trinkfluss garantiert. Leicht gekühlt ein Sommerrotwein mit Spaßfaktor. Trinken ab 2022.*

*Dieser Spätburgunder mit seiner feinen Stilistik ist ein Multitalent als Essensbegleiter. Spaghetti mit frischer Tomatensauce oder Basilikumpesto, reifer Weichkäse zu kräftig gebackenem Brot und Salzbutter, Antipasti und Gemüse sind ideale Gerichte ebenso wie kräuterwürziger Schafskäse vom Grill oder auch Flammkuchen mit roten Zwiebeln und kräftigem Käse.*

**Weingut Ellermann-Spiegel „Simsalabim“ Rotwein Cuvee, Pfalz**

0.2l | 7.50€

*Ein besonders charmantes Kult-Cuvee von Cabernet Sauvignon, Merlot und Dornfelder. Der Wein ist sehr ausgewogen und besticht durch seine zarten Aromen von roten Früchten gepaart mit einem harmonischen und runden Körper*

## Frankreich

**Merlot Les Chevalier IGP d'OC**

0.2l | 7.20€

*Ein typischer französischer Merlot! Am Gaumen mit schöner Struktur und einem langanhaltenden, harmonischen Finale*

## Italien

**Primitivo Di Mandura SUD Cantine San Mazano, Apulien**

0.2l | 7.90€

*100 Prozent Primitivo. Das Bukett ist kräftig und erinnert an Pflaumen, Oliven, Feigen und schwarzen Kirschen. Außerdem zeigen sich Nuancen von Gewürzen und cremiger Vanille. Am Gaumen findet sich viel süße Frucht mit einem Hauch von Kräutern auf Vanille und schwarzen Johannisbeeren bis zu saftigem Granatapfel.*

**Villa Nova Montepulciano d'Abruzzen DOC trocken**

0.2l | 7.50€

*Bekannter Italiener mit unkomplizierter Note, weich und ausbalanciert mit schöner Frucht und Struktur.*

## Apfelwein<sup>8</sup>

Frau Rauscher	0.25l	2.80€
	0.5l	4.90€
Speierling naturtrüb	4er	8.50€
	(Bembel)	
	8er	16.50€
	(Bembel)	
Flasche Limonade <sup>2</sup> oder Beiwasser	1.00 l	6.50€
(nur für Bembel Bestellungen)		

## Bier vom Fass

Radeberger Pilsner /Radler	0.3l	3.90€
	0.5l	5.90€
Sion Kölsch	0.2l	2.80€
Sion Kölsch Kranz	11x0.2l	28.00€
Oberdorfer Helles	0.3l	3.90€
	0.5l	5.90€
Büble Edelweissbier	0.5l	5.90€

## Bierbowle oder Biercocktail<sup>1,6</sup>

Unsere Antwort auf klassische Cocktails sind erfrischende Biercocktails

„Grüne Bier Brause“ <i>*Erfrischend, spritzig und einfach lecker*</i> Grüner Apfel mit einen Spritzer Limette trifft auf kühles Pils vom Fass	0.4l	7.90€
„Idsteiner Bube“ <i>*Minzig, sprizig und superfrisch*</i> Rum, Rohrzucker, Minze, Limette und erfrischendes Hefeweizen	0.4l	7.90€
„Wörsdorfer-Mieze“ <i>*Frisch, fruchtig, erfrischend*</i> Grapefruit, Grenadine, Limette und frischgezapftes Kölsch	0.4l	7.90€
„Heftricher Aperol“ Aperol, Zitrone, Hefeweizen	0.4l	7.90€

## Flaschenbiere

Büble alkoholfrei	0.5l	5.90€
Hövels Original	0.5l	5.90€
Schöffelhofer kristall	0.5l	5.90€
Radeberger alkoholfrei	0.33l	3.80€

## Alkoholfreie Durststiller

Selters classic/naturell 0.25l | 3.40€  
0.75l | 7.20€

### Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb von Possmann 0.2l | 3.10€  
0.4l | 5.20€

Orangensaft, Johannisbeere<sub>2</sub>, Ananas<sub>2</sub>,  
Maracuja<sub>2</sub>, Kirsche<sub>2</sub>, Banane<sub>2</sub>, Multivitamin<sub>2</sub> 0.2l | 3.10€  
0.4l | 5.20€

Pepsi<sub>1,4,7</sub> | Pepsi Max<sub>1,4,7</sub> 0.33l | 3.50€

Mirinda<sub>1,2</sub>/Seven up<sub>1,2</sub> 0.5l | 4.90€

Schwip Schwap<sub>1,2</sub>

Schweppes<sub>6</sub> 0.2l | 3.60€

Bitter Lemon, Ginger Ale, Pomegranate, Ginger Beer

### -Unser Highlight-

Hausgemachte Limonade | Eistee 0.4l | 6.50€

Holunder - Limette

Ingwer - Limette

Erdbeer - Minze

Limette - Minze

Wassermelone – Minze

Rosmarin-Pfirsich



## Kaffee & Tee

Tasse Kaffee/ Pot Kaffee	3.90€	5.90€
Cappuccino		4.20€
Latte Macchiato/Babylatte	4.80€	3.80€
Milchkaffee		4.80€
Espresso/Espresso Macchiato	2.60€	2.90€
Kakao / mit Sahne	4.90€	5.40€
Kakao serviert mit Baileys Irish Cream		6.80€

*alle Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen gerne auch laktosefrei oder koffeinfrei*

frischer Ingwer- Minztee mit Zitrone & Honig 5.90€

**unsere Teesorten „Ronnefeldt Lead Cup“** 4.90€

**Fruity Camomile**  
Herb-süße Kamille, verfeinert mit Orange

**Bergkräuter**  
Melisse, Anis, Thymian –  
duftig, würzig

**Darjeeling Summer Gold**  
elegant, köstlich, aromatisch –  
Sommerpflückung

**Assam Bari Irish Breakfast**  
Extravaganter Broken –  
kräftig, würzig, malzig

**Green Dragon Lung Ching - Grüner Tee**  
Leicht herb, erfrischend

**Earl Grey**  
frisches Zitrusaroma der Bergamotte - Herbstpflückung

**Rooibos Cream Orange**  
aromatisierter Kräutertee – Vanille- Orangennote

**Sweet Berries**  
Früchtetee  
Erdbeer- Himbeergeschmack

