



ZEITLANG

MENÜ

BERGSON
Kunstkraftwerk
München

FINE DE CLAIRES AUSTERN NR. 3 «ROCKEFELLER» pro Stück 6.5 Gratinert Blattspinat Sauce Choron ½ Dutzend 22.5 1 Dutzend 42.5 Chesterbrot Schalotten-Vinaigrette Zitrone FINE DE CLAIRES OYSTERS NO. 3 «ROCKEFELLER» per piece 6.5 au gratin spinach Sauce Choron ½ dozen 22.5 1 dozen 42.5 Chester bread shallot vinaigrette lemon	SEEZUNGE À LA «MEUNIÈRE» 1 Person ca. 500 g 42.5 2 Personen ca. 1kg 79.5 Oliven Kapern Salz-Zitrone Sardellen Kartoffel-Mousseline 1 person approx. 500 g 42.5 2 persons approx. 1kg 79.5 Sole à la Meunière olives capers preserved lemon anchovies potato mousseline
--	---

BEEF TATAR 19.5 Klassisch mariniert Schalottenschmand Röstbrot Classic marinated beef shallot cream roasted bread	KARAAGE – HOMMAGE AN BACKHEND'L 26.5 Japanisch frittiertes Maishähnchen Spitzkrautsalat Kren-Emulsion Japanese fried corn-fed chicken sweetheart cabbage salad horseradish emulsion
KOPFSALAT 12.5 Im Ganzen Schnittlauch-Vinaigrette Whole lettuce chive vinaigrette	STEAK FRITES 250 G 35.5 Entrecôte Sauce Béarnaise Pommes Allumettes Entrecôte Sauce Béarnaise fries

SPARKLING GRAVITY Crémant Brut Lukas Reinhardt Pfalz 0.1l 7.5 0.75l 45	WHITE GRAVITY 2023 Weißburgunder Bernhard Koch Pfalz 0.1l 5.5 0.2l 11 0.75l 39	RED GRAVITY 2021 Zweigelt Rubin Carnuntum Philipp Grassl Carnuntum 0.1l 6.2 0.2l 12.6 0.75l 38
CHAMPAGNER Perrier-Jouët Brut Perrier-Jouët Champagne 0.1l 21 0.75l 145	CHAMPAGNER Perrier-Jouët Rosé Perrier-Jouët Champagne 0.1l 24.5 0.75l 169	BERGSON SPRITZ Lillet Rosé Traubenlikör Verjus Secco 8.5



HEILBUTT-MOSAIK | Molke-Vinaigrette | Dill | Hechtrogen
Halibut mosaic | whey vinaigrette | dill | pike roe 19

WILD TERRINE | Feldsalat | roh mariniertes Blaukraut | Cassis
Game terrine | lamb's lettuce | marinated red cabbage | cassis 18.5

GYOZA | Shiitake & Spitzkraut-Kimchi | Herbsttrüffel | Pilz-Dashi
Shiitake & sweetheart cabbage kimchi | autumn truffle | mushroom dashi 17.5

BEEF TEA | Essenz vom Rind | Kombu | Pilze | Sherry
Beef essence | kombu | mushrooms | sherry 12

DÖRRBIRNEN-AGNOLOTTI | Birnen-Dashi | geräucherte Beurre Noisette | Salbei
Dried pear agnolotti | pear dashi | smoked brown butter | sage 22.5

SKREI KABELJAU
Granny-Smith-Senf-Ragout | Graupenrisotto | Grünkohl | Beurre Blanc | Vadouvan-Öl
Skrei cod | Granny Smith mustard ragout | pearl barley risotto | kale | beurre blanc | Vadouvan oil 32.5

WILDENTE
Brust auf der Karkasse & Dumpling | Wirsing | Sesamcrème | Kerbelwurzel | Nashi-Birne
Wild duck | breast on the carcass & dumpling | savoy cabbage | sesame cream | chervil root | nashi pear 35

ROTE-BETE-GNOCCHI | Nage | Meerrettichschaum | eingelegte Bete
Red beet gnocchi | nage | horseradish foam | pickled beetroot 22.5

ZWETSCHGENKNÖDEL | Mohn-Espuma | Zitruscrumble
Plum dumpling | poppy seed espuma | citrus crumble 11.5

RÜBLIKUCHEN
Haselnusscrème | Sanddorn | geröstetes Hafer-Eis | eingelegte Möhren | Joghurt-Meringue
Carrot Cake | hazelnut crème | sea buckthorn | roasted oat ice cream | pickled carrots | yogurt meringue 14.5

Für Rückfragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende Dich gerne an unser Servicepersonal. Alle Preise in Euro inkl. gesetzlich gültiger MwSt.
If you have any questions about allergens and additives, please contact our service staff. All prices in euros including VAT.