



ZEITLANG

MENÜ

Bergson
Kunstkraftwerk
München

DIE ZEITLANG ESSENZ

Unser kulinarisches Konzept ist vom Produkt aus gedacht, auf das Wesentliche reduziert und handwerklich präzise umgesetzt. Im Mittelpunkt stehen hochwertige Zutaten und Aromen, die sofort für sich sprechen. Die Natur ist dabei für uns kein Trend, sondern die Basis unserer Arbeit in der Küche. Wir nehmen sie ernst, denken sie weiter und holen das Beste aus ihr heraus. Unser Stil ist offen und neugierig: Wir lassen uns von Ideen, Techniken und Emotionen leiten – nicht von Ländergrenzen. Vertrautes darf überraschen, Neues darf sich parallel sofort richtig anfühlen.

Das Restaurant Zeitlang, sein Team und seine Kulinarik sind Teil des kulturellen Gesamterlebnisses im Bergson Kunstkraftwerk – genussvoll, lebendig und verbindend.

ZEITLOSE KLASSIKER



IRISCHE FELSEN-AUSTERN 1/2 Dutzend 25 1 Dutzend 45 Chesterbrot Schalotten-Vinaigrette Zitrone IRISH ROCK OYSTERS 1/2 dozen 25 1 dozen 45 chester bread shallot vinaigrette lemon	SEEZUNGE AN DER KARKASSE GEBRATEN 1 Person ca. 500 g 44 2 Personen ca. 1kg 85 Nussbutter-Mousseline Tomaten Kapern Salz-Zitrone Blutampfer 1 person approx. 500 g 44 2 persons approx. 1kg 85 sole, cooked on the bone brown butter mousseline tomatoes capers salted lemon sorrel
BEEF TATAR 19 Klassisch mariniert Schalottenschmand Röstbrot classic marinated beef shallot cream roasted bread	KNUSPRIG GEBACKENES FREILANDHUHN 21 Zitronen-Thymian Teriyaki-Crème Rotkohlsalat Sauerklee crispy free-range Chicken lemon-thyme teriyaki cream red cabbage salad wood sorrel



GESCHMORTE ROTE RÜBEN 16

Rauchmandel | Grüner Apfel
Erbsenkresse | Pilzcrème
braised red beets | smoked almonds | green apple
pea cress | mushroom cream

FILET „AU POIVRE“

140 g 36 | 220 g 49
Rinderfilet | Pommes Allumettes | Pfefferrahm-Jus
beef fillet | Pommes Allumettes | pepper cream sauce

ZEITLANG DREIKLANG

XO-MAULTASCHE
Speck-Essenz | Geröstetes Lauch-Öl
XO Maultasche | smoked bacon essence | roasted leek oil

&

GESCHMORTE OCHSENBACKERL
Paprika-Polenta | Verjus | Kohlrabi | Haselnuss
braised ox cheeks | paprika polenta | verjus | kohlrabi | hazelnut

&

KOKOS-TOPFENKNÖDEL
Lackierte Ananas | Mandel | Diplomático Rum
Karamellisierte weiße Schokolade
coconut quark dumplings | glazed pineapple | almond
Diplomático rum | caramelized white chocolate

55



TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE
Schnittlauchöl | Schwarzer Trüffel
jerusalem artichoke foam soup | chive oil | black truffle

&

KROSSE KICHERERBSE
Wilder Blumenkohl | Egerlinge
Piment d’Espelette | Junger Spinat
crispy chickpea | wild cauliflower | button mushrooms
Piment d’Espelette | baby spinach



ABATE-BIRNE
Vanillecrème | Nusserde | Blutampfer
abate pear | vanilla cream | nut powder | sorrel

48

VORAB

ROSA GEBACKENER KALBSRÜCKEN Aubergine Romanasalat Staudensellerie Sauerampfer rosé-roasted veal loin eggplant romaine lettuce celery sorrel	18
GEBEIZTER LABEL ROUGE LACHS Gewürzsud Radieserl Pomelo Gurke house-cured label rouge salmon spiced broth radish pomelo cucumber	19
TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE Schnittlauchöl Schwarzer Trüffel jerusalem artichoke foam soup chive oil black truffle	12
XO-MAULTASCHE Speck-Essenz Geröstetes Lauch-Öl XO Maultasche smoked bacon essence roasted leek oil	18

HAUPTSACHE



KROSSE KICHERERBSE Wilder Blumenkohl Egerlinge Piment d’Espelette Junger Spinat crispy chickpea wild cauliflower champignon mushrooms Piment d’Espelette baby spinach	17
---	----



CAPPELLACCI-PASTA Schwarzwurzel Comté Schwarzer Trüffel Cappellacci Pasta black salsify comté cheese black truffle	25
--	----

POCHIERTER ZANDER Lauchpüree Muschel-Butter Dill poached pike-perch leek purée mussel butter dill	33
---	----

GESCHMORTE OCHSENBACKERL Paprika-Polenta Verjus Kohlrabi Haselnuss braised ox cheeks paprika polenta verjus kohlrabi hazelnut	29
---	----

ZUM SCHLUSS



ABATE-BIRNE Vanillecrème Nusserde Blutampfer abate pear vanilla cream nut powder sorrel	12
---	----



KOKOS-TOPFENKNÖDEL Lackierte Ananas Mandel Diplomático Rum Karamellisierte weiße Schokolade coconut quark dumplings glazed pineapple almond Diplomático rum caramelized white chocolate	14
---	----

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.



Vegan



Vegetarisch