



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

½ Dutzend 25 | 1 Dutzend 45
Chesterbrot | Schalotten-Vinaigrette | Zitrone

IRISH ROCK OYSTERS
½ 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

39

VORAB

ROSA GEBACKENER KALBSRÜCKEN 18
Aubergine | Romanasalat | Staudensellerie | Sauerampfer
rosé-roasted veal loin| eggplant | romaine lettuce | celery | sorrel

GEBEIZTER LABEL ROUGE LACHS | Gewürzsud | Radieserl | Pomelo | Gurke 19
house-cured label rouge salmon | spiced broth | radish | pomelo | cucumber



TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE | Schnittlauchöl | Schwarzer Trüffel 12
jerusalem artichoke foam soup | chive oil | black truffle

XO-MAULTASCHE | Speck-Essenz | Geröstetes Lauch-Öl 18
XO Maultasche | smoked bacon essence | roasted leek oil

HAUPTSACHE



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



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

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

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

ZUM SCHLUSS



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



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

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