



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



KOHLRABI- & BÄRLAUCH-KISSEN 16

Shiitake-Pilze | Grüner Apfel | Buchweizen
pillow of turnip cabbage & wild garlic
shiitake mushroom | green apple | buckwheat

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

Spicy Marinade | Trüffel-Ponzu | Röstzwiebel
beef tartare | spicy marinade | truffle ponzu | fried onion

FRIED CHICKEN 23

Kimchi-Sesam | Wassermelonen-Rettich
Koriander-Mayonnaise
fried chicken | kimchi sesame | watermelon radish
cilantro mayonnaise

ZWIEBELROSTBRATEN 36

Black Label Beef | Geröstete Zwiebelcrème
Kräftige Portwein-Jus | Pizokel
roast beef with onions
black label beef | roasted onion crème
rich port wine sauce | pizokel

FILET „AU POIVRE“

120 g 36 | 200 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 IBERICO-BACKEN
Pinienkerne | Spinatcrème | Demi-Glace
braised iberico pork cheeks
pine nuts | spinach crème | demi-glace
&
 WEISSE ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE
Himbeere | Buttermilch | Thai-Basilikum
white original beans chocolate
raspberry | buttermilk | thai basil

52

 PETERSILIENWURZEL-SCHAUMSUPPE
Curry-Flan | Amalfi-Zitronen
parsley root foam soup | curry flan | amalfi lemons
&
 KROSSE KICHERERBSE
Ras el-Hanout | Blumenkohl | Spitzpaprika
crispy chickpea
ras el-hanout | cauliflower | pointed peppers
&
 BLÄTTERTEIG
Ganache montée | Rhabarber-Sorbet
Mandelbaiser
puff pastry | whipped ganache | rhubarb sorbet | almond meringue

42

VORAB

LABEL ROUGE LACHS TATAKI | Rettich | Löwenzahn | Dill-Mayonnaise | Forellenkaviar
label rouge salmon tataki | radish | dandelion | dill mayonnaise | trout caviar 20

ROSA GEBACKENER KALBSRÜCKEN | Aubergine | Romanasalat | Sellerie | Sauerampfer
pink roasted veal loin | eggplant | romaine lettuce | celery | sorrel 19

 PETERSILIENWURZEL-SCHAUMSUPPE | Curry-Flan | Amalfi-Zitronen
parsley root foam soup | curry flan | amalfi lemons 12

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

HAUPTSACHE

GESCHMORTE IBERICO-BACKEN | Pinienkerne | Spinatcrème | Demi-Glace
braised iberico pork cheeks | pine nuts | spinach crème | demi-glace 31

 CARAMELLI SCAMORZA | San-Marzano-Tomate | Radicchio | Limetten-Pfefferschäum
caramelli scamorza | san marzano tomato | radicchio | lime pepper foam 22

FILET VOM ADLERFISCH | Stangensellerie | Peperoncini | Krustentier-Bisque | Gegrillte Povarade
meagre fillet | hot peppers | shellfish bisque | grilled povarade 28

 KROSSE KICHERERBSE | Ras el-Hanout | Blumenkohl | Spitzpaprika
crispy chickpea | ras el-hanout | cauliflower | pointed peppers 21

ZUM SCHLUSS

 BLÄTTERTEIG | Ganache montée | Rhabarber-Sorbet | Mandelbaiser
puff pastry | whipped ganache | rhubarb sorbet | almond meringue 14

 WEISSE ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE | Himbeere | Buttermilch | Thai-Basilikum
white original beans chocolate | raspberry | buttermilk | thai basil 15

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