



ZEITLANG

Bergson Kunstkraftwerk

DIE ZEITLANG ESSENZ

Das bayerische Wort „Zeitlang“ steht für Sehnsucht und wir haben es uns im Restaurant Zeitlang zur Aufgabe gemacht, kulinarische Sehnsüchte zu stillen. Das Bergson ist ein Ort, der Vielfalt ein Zuhause gibt. Der möglichst allen Menschen Zugang zu besonderen Erlebnissen ermöglichen möchte – ob Kunstaussstellung, Klassikkonzert oder Metal Fest. Auch unsere Gastronomie ist geprägt von diesem offenen Ansatz: Sie verbindet, überrascht und bleibt dennoch vertraut.

WIR DENKEN ZEITLOSE KLASSIKER NEU

Im Restaurant Zeitlang konzentrieren wir uns darauf, wohlbekannte Geschmäcker in ihrer ganzen Tiefe zu kondensieren und sie gleichzeitig in ein überraschend neues Gewand zu kleiden, ohne ihren Ursprung zu verlieren. Unser Team verbindet handwerkliche Präzision mit klaren Aromen und saisonalen Zutaten. Erlesene Weine sowie regelmäßig wechselnde Signature Drinks ergänzen das kulinarische Erlebnis. Dazu begleitet Dich unser Servicepersonal aufmerksam und mit Freude an Gastlichkeit durch den Abend.

KRABBEKROKETTE 22

Wagyu Schinken | Manchego | Kerbel
shrimp croquette | wagyu ham | manchego cheese | chervil

BEEF TATAR 23

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

 BURRATA VON DER BÜFFELMILCH 19

Eingelegte Pfifferlinge
Rohmarinierter Butternutkürbis | Mandeln
buffalo milk burrata | marinated chanterelles
raw marinated butternut squash | almond

FILET „AU POIVRE“

120 g 36 | 200 g 49
Rinderfilet | Pommes Allumettes | Pfefferrahm-Jus
beef fillet | pommes allumettes | pepper cream sauce

SEEZUNGE AN DER KARKASSE GEBRATEN

1 Person ca. 500 g 44 | 2 Personen ca. 1 kg 85
Nussbutter-Mousseline | Tomaten | Kapern
Salz-Zitrone | Blutampfer
1 person approx. 500 g 44 | 2 persons approx. 1 kg 85
sole cooked on the bone | brown butter mousseline
tomatoes | capers | salted lemon | sorrel

ZWIEBELROSTBRATEN 36

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

ZEITLANG DREIKLANG

 BURRATA VON DER BÜFFELMILCH
Eingelegte Pfifferlinge
Rohmarinierter Butternutkürbis | Mandeln
buffalo milk burrata | marinated chanterelles
raw marinated butternut squash | almond

&

SHORT RIB
Geschmorter Sellerie
Piment d’Espelette Panko | BBQ-Glace
short rib | braised celery | Piment d’Espelette panko | BBQ glaze

&

 CHEESECAKE
Brioche | Holunder-Sorbet | Brombeere
cheesecake | brioche | elderberry sorbet | blackberry

59

 BURRATA VON DER BÜFFELMILCH
Eingelegte Pfifferlinge
Rohmarinierter Butternutkürbis | Mandeln
buffalo milk burrata | marinated chanterelles
raw marinated butternut squash | almond

&

 JUNGER WIRSING
Polenta | Grüne Tomaten-Molé | Mais
young savoy cabbage | polenta | green tomato mole | corn

&

 WEINBERG-PFIRSICH
Ananas-Rosmarin-Sorbet | Sesam
vineyard peach | pineapple rosemary sorbet | sesame

49



VORAB

BLAUFLOSSEN-THUNFISCH | Escabeche | Stachelbeere | Backerbsen 23
bluefin tuna | escabeche | gooseberry | soup crisps

 GESCHMORTE ROTE BETE | Mandelhummus | Shiso-Blatt | Johannesbeere 17
braised beets | almond hummus | shiso leaf | red currant

 BLUMENKOHLSCHAUM | Umami-Crumble | Haselnuss-Öl 14 | 12
Mit Enten-Dumpling | Mit Gemüse-Dumpling
cauliflower foam | umami crumble | hazelnut oil | with duck dumpling | with vegetable dumpling

HAUPTSACHE

ROCHEN-KOTELETTE | Olivette-Tomate | Dicke Bohne | Amalfi-Zitrone 33
skate wing | olivette tomato | fava beans | Amalfi lemon

RÜCKEN VOM DUROC-SCHWEIN | Spitzkohl | Rhabarber | Jalapeño | Liebstöckel 31
duroc pork loin | pointed cabbage | rhubarb | jalapeño | lovage

 JUNGER WIRSING | Polenta | Grüne Tomaten-Molé | Mais 24
young savoy cabbage | polenta | green tomato mole | corn

ZUM SCHLUSS

 WEINBERG-PFIRSICH | Ananas-Rosmarin-Sorbet | Sesam 15
vineyard peach | pineapple rosemary sorbet | sesame

 CHEESECAKE | Brioche | Holunder-Sorbet | Brombeere 14
cheesecake | brioche | elderberry sorbet | blackberry

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