

## WEINE 0,1l

### Weiß

Esporao Reserva Branco  
Esporao Antao Vaz, Arinto,  
Rouperio, Semillon  
Alentejo, Portugal<sup>N</sup> 7

### Rot

WildWein Rot Pur!  
Dornfelder, Cabernet Sauvignon,  
Portugieser, Pinot Noir  
Pfalz, Deutschland<sup>N</sup> 7

## APERITIFS

Chandon Garden Spritz<sup>1</sup> 12  
James BLEND 16  
HNT Pear Explosion<sup>10</sup> 12  
Holla Spritz Zero 12

Für eine weitere Auswahl fragt  
bitte unser BLEND Barteam.


## NIMM 3


1 x Vorspeise  
+  
1 x Hauptgang + Beilage  
+  
1 x Dessert

59

## KLEINERE GERICHTE

Tatar vom Angus-Rind · eingelegte  
rote Zwiebeln · Chipotle-Mayonnaise  
Sauerteigbrot<sup>A,C,G,H,I</sup>  
je 100 g Rindertatar 20

Spargelsalat ·  
Tomaten-Erdbeer-Chutney ·  
fermentierter Knoblauch<sup>A,G,H,I</sup> 15 

Kürbissalat · Ziegenkäse · Mandeln ·  
Quinoa · Pumpernickel<sup>B,C,E,G,H,I</sup> 14 

Ganze Artischocke · gelbes  
Linsenpüree · Kräuterschmand ·  
Vinaigrette<sup>B,H,I</sup> 17 

Pho · Rinderstreifen · asiatisches  
Gemüse · Kräuter · Röstzwiebeln ·  
Onsen-Ei<sup>A,C,F,G,H</sup> 17

## GRÖßERE GERICHTE


Okonomiyaki 'BLEND-Style'  
mit Bulgogi Rind<sup>A,C,F,G,H,I</sup> 25

Lammhaxe · Pilzpüree · Jus ·  
Ringelbete · Gremolata<sup>G,H,I</sup> 35

Gebatene Jakobsmuschel ·  
Fenchel · Pomelo · Forellenkaviar ·  
Sauerampfer<sup>G,H,I,K</sup> 36

Ganze Scholle · Gurken · Krabben ·  
Sucuk<sup>B,G,H,I,J</sup> 42

Schwarze Tagliatelle ·  
Krustentiersauce · Garnelen ·  
Tomate<sup>A,B,C,H,K</sup> 26


Gebackene Kimchi-Kohlroulade ·  
Austernpilze ·  
Röstzwiebelsauce<sup>C,F,G,H,I</sup> 25 

Roastbeef · Pilze · BBQ-Zwiebeln ·  
Brot · Sauce béarnaise<sup>A,B,C,G,H,I</sup> 40

## BEILAGEN

Wilder Brokkoli 5  
Kartoffelgratin<sup>B</sup> 5  
Pimentos de Padrón 5  
Kartoffelchips mit Steinpilzsalz 5

## SÜSSE GERICHTE

Berliner Weisse · Rhabarber ·  
gepuffter Weizen ·  
Waldmeistersorbet<sup>A,C</sup> 12  
Zitronentarte · Minz-Crumble ·  
Mojitosorbet · kandierter  
Ingwer<sup>C</sup> 12   
Erdbeer-Crème-brûlée ·  
Verbene-Zucker<sup>A,B</sup> 10

Der erste Brotkorb ist kostenlos. Für jeden weiteren Brotkorb berechnen wir 3,5.



### Öffnungszeiten

18:00 – 23:00 Uhr  
Küche bis 22:00 Uhr

Sharing is caring!  
Alle Gerichte auch zum Teilen.

Preise in Euro inklusive MwSt.



VEGETARIAN



VEGAN

Lasst uns Eure Wünsche erfüllen.  
Bitte informiert unser Team, wenn  
besondere Ernährungsbedürfnisse,  
Nahrungsmittelallergien oder  
-unverträglichkeiten vorliegen.

A Eier  
B Milch (einschl. Laktose)  
C Glutenhaltige Getreide  
D Erdnüsse  
E Schalenfrüchte, Nüsse  
F Sesamsamen  
G Soja  
H Sellerie  
I Senf

J Fisch  
K Krebstiere  
L Weichtiere, Weichtiererzeugnisse  
M Lupine  
N Schwefeldioxid, Sulfite  
O enthält Alkohol  
1 mit Farbstoff  
3 chininhaltig  
10 geschwefelt

## WINES 0,1 l

### White

Esporao Reserva Branco  
Esporao Antao Vaz, Arinto,  
Rouperio, Semillon  
Alentejo, Portugal<sup>N</sup> 7

### Res

WildWein Rot Pur!  
Dornfelder, Cabernet Sauvignon,  
Portugieser, Pinot Noir  
Pfalz, Germany<sup>N</sup> 7

## APERITIFS

Chandon Garden Spritz<sup>2</sup> 12  
James BLEND 16  
HNT Pear Explosion<sup>10</sup> 12  
Holla Spritz Zero 12


For a further selection please  
ask our BLEND bar team.


## TAKE 3


1 x Starter  
+  
1 x Main Dish + Side Dish  
+  
1 x Dessert


59

## SMALLER DISHES

Tartar of Angus beef · marinated red  
onions · chipotle mayonnaise ·  
sourdough bread<sup>A,C,G,H,I</sup> 15   
per 100 g beef tartar 20

Asparagus salad ·  
tomato strawberry chutney ·  
fermented garlic<sup>A,G,H,I</sup> 15 

Pumpkin salad · goat cheese ·  
almonds · quinoa · pumper-  
nickel<sup>B,C,E,G,H,I</sup> 14 

Whole artichoke · yellow lentil  
purée · sour cream with herbs ·  
vinaigrette<sup>B,H,I</sup> 17 

Pho · beef strips · Asian vegetables ·  
hebs · roasted onions ·  
Onsen egg<sup>A,C,F,G,H</sup> 17

## LARGER DISHES


Okonomiyaki "Blend style"  
with Bulgogi beef<sup>A,C,E,G,H,J</sup> 25

Leg of lamb · mushroom purée · jus ·  
candy cane beet · gremolata<sup>G,H,I</sup> 35

Fried scallop · fennel · pomelo · trout  
caviar · sorrel<sup>G,H,J,K</sup> 36

Whole plaice · cucumbers · shrimps ·  
sucuk<sup>B,G,H,I,J</sup> 42

Black tagliatelle · crustacean sauce ·  
shrimps · tomato<sup>A,B,C,H,K</sup> 26

Baked kimchi cabbage roulade ·  
king oyster mushrooms ·  
roasted onion sauce<sup>C,F,G,H,I</sup> 25 

Roast beef · mushrooms ·  
barbecue onions · bread ·  
Béarnaise sauce<sup>A,B,C,G,H,I</sup> 40

## SIDE DISHES

Wild broccoli 5


Potatoes au gratin<sup>B</sup> 5

Pimentos de Padrón 5

Potato chips with  
porcini mushroom salt 5

## SWEET DISHES

Berliner Weisse · rhubarb ·  
puffed wheat ·  
woodruff sorbet<sup>A,C</sup> 12

Lemon tart · mint crumble ·  
mojito sorbet · caramelized  
ginger<sup>C</sup> 12 

Strawberry crème brûlée ·  
verbena sugar<sup>A,B</sup> 10

First bread basket is available free of charge, each additional bread basket + 3.5

### Opening Times

18:00 – 23:00 h  
Kitchen until 22:00 h

Sharing is caring!  
All our dishes also to share.

All prices in Euro incl. VAT.



VEGETARIAN



VEGAN

Let us meet your needs. Please  
inform our staff if you have special  
nutritional needs, food allergies or  
food incompatibilities.

A Eggs  
B Milk (incl. lactose)  
C Grains containing gluten  
D Peanuts  
E Nuts  
F Sesame seeds  
G Soya  
H Celery  
I Mustard

J Fish  
K Crustaceans  
L Molluscs, mollusc products  
M Lupin  
N Sulphur dioxide, sulphite  
O contains alcohol  
1 contains colouring  
3 contains quinine  
10 sulphurated

