

BLEND

stuttgart kitchen and bar

APÉRITIFS

Lillet Wild Berry ^{1, 10} 10,5

Ramazotti Rossato Tonic ^{1, 11, 10} 10,5


Crodino Spritz ¹⁰ 7,5
(alkoholfrei)

Erleben Sie **Weihnachten** und **Silvester** bei uns in stimmungsvoller Atmosphäre, besonderen Menüs und unvergesslichen Momenten.

Reservieren Sie jetzt und sichern Sie sich Ihren Platz für die schönsten Abende des Jahres!

Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie die Feiertage in kulinarischem Glanz erleben wollen!

KLEINERE GERICHTE

Hokkaido-Ingwercremesuppe mit Boskoop-Apfelchips ⁹ 

Rindertatar mit frittierten Tempura-Tropea Zwiebeln und Wachtelei ^{A, B, C} 16

mit frischem Herbsttrüffel +8

Gekochte Miesmuscheln in San Marzano und italienischem Bio-Olivenöl dazu Baguette ^{L, C} 18

Antipasti Misto
Gegrilltes Gemüse mit Parmaschinken | Taggiaschi Oliven und Käse Trio ^{B, C} 15

Für 2 Personen 28


Für 3 Personen 35


Vegan oder vegetarisch möglich



GRÖßERE GERICHTE

Panzarella Salat mit Parmesancroutons | Wurzelgemüse | Feigen | Parmaschinken und Endiviensalat ^{B, H} 22

Risotto ai Funghi mit Steinpilzen² | Rucola und Grana Padano ^{B, H} 25 

Kürbis Gnocchi mit Baby Spinat und Cashews ^{C1, E} 22 

mit Saltimbocca vom Feta ^B +4

Frisches Steinbuttfilet auf Ratatouille | Drillinge und Krustentierschaum ^{J, N, K} 28


Gebratener Hirschrücken mit Portweinjus Kürbis ³ und Holundermarmelade ^{B, N, 10} 38


Zart-rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Pak Choi und geflämtem Lauch und Mais ^{B, 1, 10, G} 32

US-Roastbeef | Rotweinschalotten Kräuterseitlinge | Portweinjus ^{B, N, 10} 30

BEILAGEN

Gebratene Laugenknödel ^{A, B, C} 6


Ofenkartoffeln mit Trüffelmayonnaise 6 

Gemischter Wintersalat mit Spinat | Endiviensalat und Apfel-Maronencrumble ^{I, E, H, N} 6 

SWEETS

Pumpkin Pie vs. Creme brûlée mit weißer Schokoladen-Trüffel-Ganache ^{A, B, C, E, G} 12

Mirabellenmousse Törtchen mit Nougatkern und flambiertem Rumtopf ^{A, B, C, E, N} 12

Kokosmilchreis mit Cranberry-Orangenmarmelade und karamellisierten Kürbiskernen ^G 12 

Öffnungszeiten:

18:00 – 22:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Sharing is caring!
Alle Gerichte auch zum Teilen.

Preise in Euro inklusive MwSt.

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

A Eier	J Fisch
B Milch (Laktose)	K Krustentiere
C Glutenhaltiges Gericht	L Weichtiere, Weichtierzeugnisse
D Erdnüsse	M Lupinen
E Schalenfrüchte, Nüsse	N Schwefeldioxid, Sulfite
F Sesamsamen	C1 Glutenhaltig mit Farbstoff
G Soja	1 mit Farbstoff
H Sellerie	10 geschwefelt
I Senf	11 Chininhaltig

BLEND

stuttgart kitchen and bar

APÉRITIFS

Lillet Wild Berry ^{1, 10} 10,5


Ramazotti Rossato Tonic ^{1, 11, 10} 10,5

Crodino Spritz ¹⁰ 7,5
(alcohol free)

Experience **Christmas** and **New Year's Eve** with us in an atmospheric setting, with special menus and unforgettable moments. Book now and secure your place for the best evenings of the year!

Feel free to contact us if you would like to experience the holidays in culinary splendor!

SMALL DISHES

Hokkaido ginger cream soup with Boskoop apple chips ⁹ 

Beef Tartare with fried Tempura Tropea onions and Quail Egg ^{A, B, C} 16

Fresh Autumn truffle +8

Steamed Mussels in San Marzano tomato and Italian organic olive oil with baguette ^{L, C} 18

Antipasti Misto
Grilled vegetables with Parma ham | Taggiasca olives and cheese Trio ^{B, C} 15

For 2 guests 28


For 3 guests 35


Vegan or vegetarian available



MAIN COURSES

Panzarella Salad with Parmesan Croutons | root vegetables | figs | Parma ham and endive ^{B, H} 22

Risotto ai Funghi with Porcini mushrooms | arugula and Grana Padano ^{B, H} 25 

Pumpkin Gnocchi with baby spinach and cashews ^{C1, E} 22 

Saltimbocca-Style Feta ^B +4

Fresh Turbot fillet on Ratatouille | potatoes and Shellfish Foam ^{J, N, K} 28


Pan-seared Venison Saddle with Port wine jus | pumpkin³ | and Elderberry jam ^{B, N, 10} 38


Seared Barbarie duck breast with Pak Choi | Charred leek | and corn ^{B, 1, 10, G} 32

US Roast beef with red wine shallots | herb mushrooms and Port wine jus ^{B, N, 10} 30

SIDES

Pan-Seared Pretzel dumplings ^{A, B, C} 6


Baked potatoes with truffle mayonnaise 6 

Mixed winter salad with spinach | Endive and apple-chestnut crumble ^{I, E, H, N} 6 

SWEETS

Pumpkin Pie vs. Crème Brûlée with white chocolate truffle ganache ^{A, B, C, E, G} 12

Mirabelle Mousse Tart with nougat core and flambéed Rumtopf ^{A, B, C, E, N} 12

Coconut rice pudding with cranberry-orange marmalade and caramelized pumpkin seeds ^G 12 

Opening times:

06:00 – 10:00 PM

Kitchen closes at 10:00 PM

Sharing is caring!

All dishes can and may be shared.

Prices are in Euro and include value added tax.

We aim to make your wishes come true. Should you have any dietary requirements, food allergies or intolerances, please inform one of our team members

A Eggs
B Milk (lactose)
C contains gluten
D Peanuts
E Nuts
F Sesame seeds
G Soj
H Celery
I Mustard

J Fish
K Shellfish
L Molluscs, Mollusc by products
M Lupina
N Sulphur dioxide, Sulfites
C1 Contains gluten with colorant
1 with colorant
10 sulphurized
11 Contains quinine