

## WEINE 0,11

### Weiß

Grauburgunder  
Weingut Dr. Heger, Baden<sup>N</sup> 7

### Rot

Pinot Noir  
Hainfelder Kirchenstück  
Weingut Bernhard Koch, Pfalz<sup>N</sup> 7

## APERITIFS

ODE Ruby Tonic<sup>3</sup> 12  
HNT Passion Pink Spritz<sup>10</sup> 12  
Pinky Wingman<sup>1,10</sup> 15

Für eine weitere Auswahl fragt bitte unser BLEND Barteam.

## NIMM 3

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

59

## KLEINERE GERICHTE

Gebackene Chipirones mit Chorizo, weißer Bohnencreme und Artischockenvinaigrette<sup>A,B,C,G,H,I,L,N</sup> 14

Tatar vom Angus-Rind mit Grana Padano und gebratenem Spargel<sup>A,B,D,E,H,I</sup> 19

Pilzsuppe mit Zitronen-Thymian und Geflügelklößchen<sup>B,H,N</sup> 9

Rosa Kalbstafelspitz mit leichter Sardellencreme und warmem Pilzsalat<sup>A,B,C,H,I,J</sup> 21

Vom Holzbrett 15

- Gebackene Kalbsbacke mit Steinpilz und Petersilienwurzel<sup>A,B,C,G,H,I,N</sup>
- Walnussbrot mit Büffelschinken und Ricotta<sup>B,C,E,H,I,N</sup>
- Gebratenes Makrelenfilet mit weißen Bohnen<sup>B,C,H,I,N</sup>


Kraut und Rüben mit Kombu-Dashi und Sesam<sup>A,B,F,G,I,N</sup> 14

Flammkuchen mit Apfel, Ziegenkäse und Speck<sup>B,C,E,H,I</sup> 14

Mozzarella und Ricotta vom Brandenburger Wasserbüffel, mit Balsamico-Tomaten und Rucola<sup>B,C,E,I,N</sup> 16 

## GRÖßERE GERICHTE

Bier-Chicken mit BBQ-Creme, sautierten Radieschen und Pak Choy<sup>B,C,E,F,G,H,I,N</sup> 26

Süßkartoffel-Moussaka mit gebratenem Gemüse und veganen Mozzarella-Nuggets<sup>C,E</sup> 21 

Okonomiyaki "Blend style" mit Bulgogi-Rind<sup>A,B,C,D,E,F,G,J</sup> 25

Kabeljaufilet mit Limetten-Kürbispüree und gebratenem Bimi<sup>B,C,G,H,E,J,N</sup> 34

Medaillon vom Lachsfilet mit Escabeche-Gemüse und Kräutercreme<sup>B,C,H,I,J,N</sup> 28

Filetsteak mit grünen Bohnen und Rotwein-Schalottenpüree<sup>B,H,I,N</sup> 42

Steak vom Duroc-Schweinerücken mit gebratener Ananas, Achiot und Maisplätzchen<sup>B,H,I,N</sup> 29


## BEILAGEN


Fregola tostada<sup>A,B,C,H,N</sup> 5 


Polenta<sup>B,H,N</sup> 5

Rosmarinkartoffeln<sup>B,H</sup> 5 

## SÜSSE GERICHTE

Zwetschgen-Crumble mit Ingwer, Mandeln und Blutorangensorbet<sup>B,C,E,N</sup> 9 

Crème brûlée mit Sanddorn, Joghurt und Kokos-Mochi-Eis<sup>A,B,E,N</sup> 9 

Malabi mit Beerenragout und Joghurtsorbet<sup>B,C,E,N</sup> 9 

Bleu d'Avergne mit Sauerkirschen<sup>B,C,E</sup> 9 



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 0,11

### White

Grauburgunder  
Weingut Dr. Heger, Baden<sup>N</sup> 7

### Red

Pinot Noir  
Hainfelder Kirchenstück  
Weingut Bernhard Koch, Pfalz<sup>N</sup> 7

## APERITIFS

ODE Ruby Tonic<sup>3</sup> 12  
HNT Passion Pink Spritz<sup>10</sup> 12  
Pinky Wingman<sup>1,10</sup> 15

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

Baked chipirones with chorizo,  
white bean cream and  
artichokes vinaigrette<sup>A,B,C,G,H,I,L,N</sup> 14

Tartar of Angus beef  
with Grana Padano  
and fried asparagus<sup>A,B,D,E,H,I</sup> 19

Mushroom soup with lemon thyme  
and poultry dumpling<sup>B,H,N</sup> 9

Pink prime boiled veal  
with light anchovy cream and  
warm mushroom salad<sup>A,B,C,H,I,J</sup> 21

Served on the wooden board 15

- Baked veal cheek with porcini  
mushroom and parsley root<sup>A,B,C,G,H,I,J,N</sup>
- Walnut bread with buffalo ham  
and ricotta<sup>B,C,E,H,I,N</sup>
- Fried mackerel filet  
with white beans<sup>B,C,H,I,N</sup>


Cabbage and turnips with  
kombu dashi and sesame<sup>A,B,F,G,I,N</sup> 14

Tarte flambée with apple, goat cheese  
and bacon<sup>B,C,E,H,I</sup> 14

Mozzarella and ricotta  
of Brandenburg water buffalo  
with balsamic-flavoured tomatoes  
and rocket<sup>B,C,E,I,N</sup> 16 

## LARGER DISHES

Beer chicken with barbecue cream,  
sautéed radish  
and pak choy<sup>B,C,E,F,G,H,I,N</sup> 26

Sweet potato moussaka  
with fried vegetables and  
vegan mozzarella nuggets<sup>C,E</sup> 21 

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

Cod filet with lime pumpkin purée  
and fried bimi<sup>B,C,G,H,E,I,N</sup> 34

Medaillon of salmon filet  
with escabeche vegetables  
and herb cream<sup>B,C,H,I,J,N</sup> 28

Filet steak with green beans  
and red wine shallot purée<sup>B,H,I,N</sup> 42

Steak of Duroc pork loin  
with fried pineapple, achiote  
and corn patty<sup>B,H,I,N</sup> 29


## SIDE DISHES


Fregola tostada<sup>A,B,C,H,N</sup> 5 


Polenta<sup>B,H,N</sup> 5


Potatoes with rosemary<sup>B,H</sup> 5 

## SWEET DISHES

Zwetschgen-Crumble  
mit Ingwer, Mandeln und  
Blutorangensorbet<sup>B,C,E,N</sup> 9 

Crème brûlée with sea-  
buckthorn, yoghurt and cocos  
mochi ice cream<sup>A,B,E,N</sup> 9 

Malabi with berry ragout  
and yoghurt sorbet<sup>B,C,E,N</sup> 9 

Bleu d'Avergne  
with sour cherries<sup>B,C,E</sup> 9 



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.



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