

COCKTAILS

Berlin Maid 14
Rixdorfer Jöre 10
Bloody B. 10
Winter BLEND 10
Negroni 10
Black Forest Cherry 14

OFFENE WEINE 0,2l

Weiß
Chardonnay 8
Riesling „by the glass“ 8
Rosé
Franz Cuvée Rosé 6,5
Rot
Panseloinos red 9

BIER 0,3l , 0,33l

Berliner Kindl Weisse 4,2
Berliner Pilsner 4,2
BRLO Helles 5
BRLO German IPA 5
Braufactum Progusta 5

Eine weitere Auswahl entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte und Barkarte.

KLEINERE GERICHTE

Winterrolle mit Entenpastrami,
Kürbis und
Cranberry 9
Grüner Spargel mit Miso-
Mayonnaise, Shiitakepilzen und
Blauschimmelkäse 10
Kartoffelsalat mit Wasabi-
dressing und gebratener
Jakobsmuschel 11
Rehschinken
mit eingelegtem Rotkohlsalat
und Tofucreme 12
BLEND's Chef Salat mit
Blattsalaten, Rettich, Nüssen und
Walnussdressing 9
Pulposalat mit Aubergine,
gebackenem Kalbsbries und
Asiaglance 12
Sauerkrautsuppe
mit Blutwurst, Erbse
und Daikon-Kresse 8
Zwiebelsuppe
mit Käsecracker 7

GRÖßERE GERICHTE

Gebratener Rosenkohl
mit Schwarzwurzel, Vanillebirne
und Ziegenkäse 14
Kürbis mit geröstetem Kopfsalat,
wildem Brokkoli und
Dashi-Mayonnaise 14
Rote-Bete-Risotto mit Blau-
schimmelkäse, Walnuss und
glasierter Marone 15
Gebratener Adlerfisch
mit Couscous,
gebratenem Romanesco und
rotem Mangold 17
Jakobsmuschel mit Schwarzkohl,
Kräuterseitlingen und Orangen-
sauce mit Hagebutte 16
Gebratenes Rinderfilet
mit gegrillter Aubergine
und Miso 23
Rehrücken mit gefüllter Schmor-
zwiebel, Wacholderschaum und
Cranberry-Gelee 19
Entenbrust mit Rotkohl und
Pfefferkirschen 18
Kabeljau im Muschelsud mit indi-
schem Linsencurry 17

BEILAGEN

Geröstete Serviettenknödel 4
Selleriepüree mit gerösteten
Haselnüssen 3,5
Maronen-Dattelpüree 4
Getrüffeltes Kartoffelrisotto 4
Orangefregola 4

SÜß & SALZIG

Süße Kokosreisbällchen
auf Bratapfelcreme
mit weißem Zimtschaum 7
Matchaeiscreme
mit Gewürzclémentinen
und Spekulatius 7,5
Schokoladen-Seidentofu-Tarte
mit Haselnuss und Sanddorn-
Zitroneneis 7,5
Fourme d'Ambert
mit Mangosorbet und
Erdnuss-Crumble 6,5
Lauwarmes Quittenkompott
mit Streuseln
und Essigkaramell 7
Earl-Grey-Parfait
mit Blutorangensüppchen
und Frischkäse 7

COCKTAILS

Berlin Maid 14
Rixdorfer Jöre 10
Bloody B. 10
Winter BLEND 10
Negroni 10
Black Forest Cherry 14

WINES 0,2l

White
Chardonnay 8
Riesling „by the glass“ 8
Rosé
Franz Cuvée Rosé 6,5
Red
Panseloinos red 9

BEERS 0,3l , 0,33l

Berliner Kindl Weisse 4,2
Berliner Pilsner 4,2
BRLO Helles 5
BRLO German IPA 5
Braufactum Progusta 5

Find more in our wine menu or drinks menu.

SMALLER PLATTERS

Winter roll with duck pastrami,
pumpkin and
cranberry 9
Green asparagus with miso
mayonnaise,
shiitake mushrooms and
blue-veined cheese 10
Potato salad
with wasabi dressing
and fried scallop 11
Venison ham with
marinated red cabbage salad
and tofu cream 12
BLEND's chef salad
with leaf salads, radish, nuts
and walnut dressing 9
Octopus salad with aubergine,
baked sweetbread
and Asian glaze 12
Sauerkraut soup with
blood sausage, pea and
daikon cress 8
Onion soup
with cheese cracker 7

LARGER PLATTERS

Fried Brussels sprouts
with black salsify, vanilla pear
and goat cheese 14
Pumpkin with roasted lettuce,
wild broccoli and
dashi mayonnaise 14
Beetroot risotto with
blue-veined cheese, walnuts and
glazed chestnut 15
Fried jewfish with couscous,
fried romanesco and
red Swiss chard 17
Scallop with black kale, king
oyster mushrooms and orange
sauce with rose hip 16
Fried beef fillet with grilled
aubergine
and miso 23
Saddle of venison with filled
braised onion, juniper foam and
cranberry jelly 19
Duck breast with red cabbage
and peppered cherries 18
Codfish with mussel stock and
Indian lentil curry 17

SIDE DISHES

Roasted bread dumplings 4
Celery purée
with roasted hazelnuts 3.5
Chestnut date cream 4
Truffled potato risotto 4
Fregola with oranges 4

SWEET

Sweet coconut rice dumplings
with baked apple cream and
white cinnamon foam 7
Matcha ice cream
with spiced clementines
and almond biscuit 7.5
Chocolate silk tofu tart with
hazelnut and sea buckthorn
lemon ice cream 7.5
Fourme d'Ambert
with mango sorbet
and peanut crumbles 6.5
Lukewarm quince compote
with crumbles and
vinegar caramel 7
Earl Grey parfait
with blood orange soup
and cream cheese 7

Dinner: 18:00 – 23:00

All prices in Euro incl. VAT.

All dishes also to share.

BLEND is exactly what it says
it is: a mix of flavors, scents
and culinary styles of Berlin.