



Fall in love again and be BLENDED

VALENTINSMENÜ ZUM TEILEN

Zitronengras-Blumenkohlcremesuppe,
Mangochutney, gebratene Garnele,
Fenchelsalat

Miesmuscheln, Gorgonzola-Zitronen-
schaum, Staudensellerie, Karotte,
Pomelo, Focaccia

+

Gratinierter Kalbsrücken, gebratener
Lauch, Kräuterseitlinge, Trüffelrahm

+

Gemüsegrauen, Pommes Pont Neuf

Schokoladenfondue, Beeren, Schoko-
ladenerde, Blätterteigknusper

€ 45 pro Person

VALENTINES MENU TO SHARE

Lemongrass cauliflower cream soup,
mango chutney, fennel salad,
fried prawn

Mussels, gorgonzola lemon foam,
celery, carrot, pomelo,
focaccia

+

Saddle of veal au gratin, fried leek,
king oyster mushrooms, truffle cream

+

Vegetable pearl barley, Parisian fries

Chocolate fondue, berries, chocolate,
crunchy puff pastry

€ 45 per person

14.02.2018 / 18:00–23:00 H

BLEND

berlin kitchen and bar

restaurant-blend.com