

PURE FUSION...

... beschreibt unseren Kochstil am besten.

Küchenchef Steffen Sinzinger verbindet die internationalen Einflüsse aus dem kulinarischen „Schmelztiegel“ Berlin zu einzigartigen und mitunter auch unerwarteten Kreationen des Genusses.

NIMM 3

1 x Kleineres Gericht

+

1 x Größeres Gericht
+ Beilage

+

1 x Süß & Salzig

39

KLEINERE GERICHTE

Teriyaki-Lachs mit Gurkensalat, Miso, Sesam und Pinienkernen 14 ^{B,C,D,E,F,G,H,I,J,N}

Asian Caesar Salad mit Maispoularde und Shiso 15 ^{B,D,E,F,G,H,I,J,N}

Gebeizter Thunfisch mit Kalbszunge und Karottensalat 16 ^{B,C,D,E,F,G,H,I,J,N}

Belugalinsensalat mit Sellerie, Birne und mariniertem Tofu 13 ^{H,N}

Spanferkelbäckchen mit Herbstsalat und Miso-Walnußdressing 15 ^{B,C,D,E,F,H,N}

Pintxos „BLEND Style“ 14 ^{B,C,E,F,G,H,I,J,N}

Maiscremesuppe mit Pulled Lamb und Sojazzwiebel 12 ^{B,C,D,E,F,G,H,N}

GRÖßERE GERICHTE

Röstgemüse-Bowl 16 ^{B,D,E,F,G,H,I}

Beer Can Chicken mit Spitzkohl und Rote-Betejus 19 ^{B,C,D,E,F,G,H,N}

Seeteufel mit Süßkartoffelcreme, Sojazzwiebel und Brombeere 22 ^{B,D,E,G,H,J,N}

Lengfisch mit Tomaten-Dattelpotpott und Kichererbsen 20 ^{B,D,E,F,H,J,N}

Casareccia „Grenoble Style“ 17 ^{A,B,C,E,H,N}

Beef Wellington „BLEND Style“ mit Röstzwiebelcreme und Bohnensalat 25 ^{A,B,C,H,N}

Poké Bowl „Asia Style“ mit Lachs und Ponzu 20 ^{A,B,C,H,N}

Black Cod mit Lauch und Kürbis 22 ^{B,H,J,N}

BEILAGEN

Grüner Spargel mit Kapern und Mandel 4 ^{E,H,N}

Geröstete Karotte 4 ^H

Baba ghanoush mit Kaffee und Petersilie 4 ^H

Kritharaki 3,5 ^{B,C,H,N}

Hamshuka 5 ^{B,F,H}

SÜß & SALZIG

Kalter Hund 7 ^{A,B,C,D,E,F,N}

Sweet Summer Roll „South Tyrol“ 7,5 ^{A,B,C,E,N}

Italian Teatime a.k.a. „Take me back to the Amalfi Coast“ 7,5 ^{A,B,C,N}

The greek „Mont Blanc“ 7,5 ^{A,B,C,N}

Provola mit Tomatenmarmelade und Oliveneis 8 ^{A,B,C,E}

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

Sharing is caring!
Alle Gerichte auch zum Teilen.
Dinner: 18:00 – 23:00
Preise in Euro inklusive MwSt.



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, Weichtierzeugnisse
M Lupine
N Schwefeldioxid, Sulfite