

Business Lunch

19. – 25. Oktober 2020

2 Gänge + Wasser und Kaffee 17,5

3 Gänge + Wasser und Kaffee 21

Apollinaris Selection (0,25l) oder
ViO Still (0,25l)

und eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl

Das Angebot gilt ausschließlich von Montag bis Freitag. Die Klassiker sind vom Angebot ausgeschlossen.


VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat mit Birne, Blauschimmelkäse und luftgetrocknetem Schinken^{B,C,E,H,N} 9

Berliner Stulle mit Avocado, Tomatensalsa und Feta^{B,C,H,I,J,N} 8 

Blumenkohl-Kokoscremesuppe^{B,H,N} 6 

HAUPTGÄNGE


Flammkuchen mit Roter Bete, geflammtem Mais und gebackenem Kürbis^{B,C,H} 12 

Linguine mit Lachs, Schluppen, Zucchini und Paprika^{B,C,H,I,J,N} 14

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Steckrübe, Kräuterseitlingen und Thymiankartoffeln^{B,H,N} 15

Poké Bowl mit Naturreis, Misomayo, Pakchoi, Chiligurke und Pomelo^{A,B,C,D,E,F,G,H,I} 14 

DESSERTS

Espresso-Crème-brûlée mit Orangeneis^{A,B,C} 6 

Schokoladencreme mit Mango und Cashew-Sauerrahmeiscreme^{A,B,C,D,E} 6 

KLASSIKER

Caesar Salad mit Croûtons und Parmesan^{A,B,C,D,E,H,I} 11,5


– mit gebratener Maispouardenbrust 15,5

– mit gebratenen Rinderfiletstreifen 16,5

– mit gebratenen Garnelen^K 18,5

Rinderfilet mit Sauce béarnaise, kleinem gemischten Salat und hausgemachten Pommes frites^{A,B,H,I,N} 32

Cheeseburger vom Angus-Rind mit Cheddar, karamellierter Zwiebel, Rucola und hausgemachten Pommes frites^{A,B,C,D,E,H,I,N} 15,5

Veggie-Burger mit Beyond Meat, Cheddar, Tomaten, Gurken, Coleslaw und hausgemachten Pommes frites^{A,B,C,D,E,H,I} 15,5 

Lunch: 12:00 – 14:00

Preise in Euro inklusive MwSt.

Blend · Budapester Straße 25, 10787 Berlin



VEGETARIAN



VEGAN

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