

## OFFENE WEINE 0,2l

Weiß

Weissburgunder, Heitlinger  
Baden, Deutschland<sup>N</sup> 12

Chardonnay, Sauvignon blanc,  
Semillon 689 White,  
Napa Valley U.S.A.<sup>N</sup> 12

Rot

Pinot Noir Achat, Weingut Kopp  
Baden, Deutschland<sup>N</sup> 12

Nectar,  
Château de la Grave, Merlot,  
Côtes de Bourg, Frankreich<sup>N</sup> 12

Für eine weitere Auswahl fragt bitte unser BLEND Barteam.

## NIMM 3

1 x Vorspeise

+

1 x Hauptgang + Beilage

+

1 x Dessert

45

## KLEINERE GÄNGE

Sommerrolle mit Garnele, Mango,  
Zuckerschote und Miso<sup>A,B,C,K</sup> 9

Sommerliche Blattsalate mit spicy  
Wassermelone, grünem Spargel  
und Enoki<sup>H,I</sup> 12

Rindercarpaccio mit Avocado und  
gebratener Jacobsmuschel<sup>B,C,D,E,H,I</sup> 14

Pulpo und Bulgur, Granatapfel-  
kerne, Ziegenkäsejoghurt<sup>B,C,D,E,I</sup> 14

Pastrami, Gurkenrelish,  
Baba Ganoush, Feta<sup>B,E,H,I</sup> 13

Taco's Temptation<sup>B,C,D,E,G,H</sup>  14

Bratkartoffel-Lauchcremesuppe  
mit Merguez<sup>B,H,I,N</sup> 9

Flammkuchen mit Trüffelcreme,  
geflämtem Lauch, Mais  
und Pulled Chicken<sup>B,C,D,E,H</sup> 12

Gekühltes Gurken-Ayransüppchen  
mit Krabben-Smörrebröd<sup>B,C,D,E,K</sup> 10

Bocconcini vom Brandenburger  
Wasserbüffel mit Zitrusfrüchtesalat  
und Pinienkernpesto<sup>B,G,E</sup> 12

## GRÖßERE GÄNGE

Zitronen-Hühnchen,  
geflämter Mais, Inka-Tomaten,  
Balsamico-Perlzwiebeln<sup>B,H,E,N</sup> 24

Portobello mit Baba Ganoush,  
grüner Spargel, Bocconcini<sup>B,H,N</sup> 20

Thunfischfilet mit  
Tomatensalsa und geschmorten  
Kopfsalatherzen<sup>B,H,I,G,N</sup> 28

Okonomiyaki "Blend Style"  
mit Jacobsmuschel-Ceviche  
und Bonitoflocken<sup>B,C,D,E,I,L</sup> 23

Rosa Lammhüfte mit  
Schlangen-Aubergine, Avocado  
und Falafel<sup>B,H,I,N</sup> 28

Linguini "Puttanesca" mit gebacke-  
nen Sardellen und Olive<sup>A,B,C</sup> 22

Flanksteak mit Portobello, Pak  
Choi und Sauce bearnaise<sup>A,B,H,G,N</sup> 30

Poké Bowl mit Naturreis,  
Pulled Chicken, Misomayonnaise,  
spicy Wassermelone und  
Wakame<sup>A,B,C,E,F,G,H</sup> 18

Vegane Lasagne  
mit Pilzen, Zucchini und  
Tomatensugo<sup>C,G,H</sup>  18

## SIDE DISHES

Tomaten-Bulgur und Minze<sup>C,H</sup> 5

Kartoffel-Limettenstampf<sup>B</sup> 5

Hummus<sup>H</sup> 5

## SÜßES

Erdbeer-Kaltschale mit Prosecco  
und Joghurtiscreme<sup>A,B</sup> 7

Buttermilch-Panna-cotta, Kirschen  
und Bananenbrot<sup>A,B,C,E</sup> 7

Malabi mit Heidelbeerkompott  
und Pistazie<sup>B,C,E</sup> 8

Manchego, Merguez  
und Oliven-Crostini<sup>A,B,C,H,I</sup> 7

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, Weichtiererezeugnisse  
M Lupine  
N Schwefeldioxid, Sulfite