

OFFENE WEINE 0,2l

Weiß

Chardonnay
Chablis AOC

Domaine Alain Geoffroy
Burgund, Frankreich^N 12

Grauburgunder, Weingut Dr. Heger
Baden, Deutschland^N 12

Chardonnay, Sauvignon blanc
Semillon 689 White
Napa Valley U.S.A.^N 12

Rot

20 Aldeas Condado de Haza
Tempranillo
Castilla Leon, Spanien^N 12

Pinot Noir Achat, Weingut Kopp
Baden, Deutschland^N 12

Nectar
Château de la Grave, Merlot
Côtes de Bourg, Frankreich^N 12

Für eine weitere Auswahl fragt bitte unser BLEND Barteam.

NIMM 3

1 x Vorspeise

+

1 x Hauptgang + Beilage

+

1 x Dessert

49

KLEINERE GERICHTE

Herbstrolle mit Hamachi, Wakame,
Kaki und Misoquark^{A,B,C,J} 9

Herbstliche Blattsalate mit geröste-
tem Kürbis, Tamarillo und gebrate-
ner Entenleber 14

Rindercarpaccio mit Chipotlecreme
und gebratenen Garnelen^{C,D,E,H} 14

Cremesuppe von roten Linsen
mit gezupftem Hühnchen^{C,H,N} 9

Lauwarmer Linsensalat
mit gratiniertem Ziegenkäse
und Quittenchutney^{H,N} 14

Rosa Kalbsrücken mit gebackener
Bete und Balsamicozwiebeln^{H,N} 13

Taco Temptation^{B,C,D,E,G,H,I} 14 

- Baba Ghanoush und grüner Spargel
- Tomatenmarmelade und wilder Brokkoli
- Curry-Blumenkohl und Planted Chicken

Flammkuchen mit gebackener Bete,
Kürbis und gezupftem Hühnchen^{B,C,H} 14

Bocconcini vom Brandenburger
Wasserbüffel mit Tomatenmarme-
lade und Pinienkernpesto^{B,C,G,H} 12

GRÖßERE GERICHTE

Geschmortes Zitronenhühnchen,
gebackene Bete und Perlzwie-
beln^{H,E,N} 24

Masala von Kichererbsen mit
Joghurt, wildem Brokkoli
und Falafel^{B,C,E} 20

Gebratenes Lachsfilet mit Wakame,
Tamarillo und geschmorten
Salatherzen^{B,H,J,N} 26


Okonomiyaki "BLEND Style" mit
Bulgogi-Rind^{A,B,C,D,E} 25

Marinierte Spareribs mit Chipotle,
geschmortem Spitzkohl und
Portobello^{A,C,H} 24

Adlerfischfilet mit Kürbisrisotto und
wildem Brokkoli^{B,C,H,J,N} 28

Wagyu-Flanksteak mit Portobello,
geröstetem Kürbis und Sauce
béarnaise^{A,B,H,N} 34

Kalbsleber mit Apfelcreme und
Curry-Blumenkohl^{C,D,E,H,N} 26

Vegane Lasagne mit Pilzen,
Zucchini und Tomatensugo^{G,H} 20 

BEILAGEN

Baba Ghanoush^{H,E} 5

Rosmarinkartoffeln 5

Gerstenrisotto und Kaffee^{B,H,N} 5

SÜSSES

Karamellierte Banane,
Passionsfrucht
und Schokoladenmousse^{A,B} 9

Matchatarte mit Mango
und Joghurtiscreme^{A,B,C,E} 9

Malabi mit Rumtopf Früchten
und Pistazieneiscreme^{B,C,E} 9

Warmer Vacherin mit Brioche
und Quitte^{A,B,C} 9

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.



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

WINES 0,2l

White

Chardonnay
Chablis AOC
Domaine Alain Geoffroy
Burgundy, France^N 12

Grauburgunder, Weingut Dr. Heger
Baden, Germany^N 12

Chardonnay, Sauvignon blanc
Semillon 689 White
Napa Valley U.S.A.^N 12

Red

20 Aldeas Condado de Haza
Tempranillo
Castilla Leon, Spain^N 12

Pinot Noir Achat, Weingut Kopp
Baden, Germany^N 12

Nectar,
Château de la Grave, Merlot
Côtes de Bourg, France^N 12

For a further selection please ask our BLEND bar team.

TAKE 3

1 x Starter
+
1 x Main Dish + Side Dish
+
1 x Dessert

49

SMALLER DISHES

Autumn roll with hamachi,
wakame, persimmon
and miso curd^{A,B,C,J} 9


Autumn leaf salads
with roasted pumpkin, tamarillo
and fried duck liver 14

Beef carpaccio with chipotle cream
and fried shrimps^{C,D,E,H} 14

Red lentil cream soup
with pulled chicken^{C,H,N} 9

Lukewarm lentil salad
with goat cheese au gratin
and quince chutney^{H,N} 14

Pink saddle of veal with baked
beetroot and balsamic onions^{H,N} 13

Taco temptation^{B,C,D,E,G,H,I} 14 

- baba ghanoush
and green asparagus
- tomato jam and wild broccoli
- curry cauliflower
and planted chicken

Tarte flambée with baked beetroot,
pumpkin and pulled chicken^{B,C,H} 14

Bocconcini of Brandenburg
water buffalo with tomato jam
and pine nut pesto^{B,C,G,H} 12

GREATER DISHES

Braised lemon-flavoured chicken
with baked beetroot
and pearl onions^{H,E,N} 24

Chickpea masala with yoghurt,
wild broccoli and falafel^{B,C,E} 20

Fried salmon filet with wakame,
tamarillo and braised lettuce
hearts^{B,H,J,N} 26

Okonomiyaki "BLEND style"
with Bulgogi beef^{A,B,C,D,E} 25

Marinated spare ribs with chipotle,
braised pointed cabbage
and portobello^{A,C,H} 24

Jewfish filet with pumpkin risotto
and wild broccoli^{B,C,H,J,N} 28

Wagyu flank steak with portobello,
roasted pumpkin and Béarnaise
sauce^{A,B,H,N} 34

Veal liver with apple cream
and curry cauliflower^{C,D,E,H,N} 26

Vegan lasagne with mushrooms,
zucchini and tomato sugo^{G,H} 20 

SIDE DISHES

Baba ghanoush^{H,E} 5

Potatoes with rosemary 5

Barley risotto and coffee^{B,H,N} 5

SWEET

Caramelized banana,
passion fruit
and chocolate mousse^{A,B} 9

Matcha tart with mango
and yoghurt ice cream^{A,B,C,E} 9

Malabi with fruit in rum
and pistachio ice cream^{B,C,E} 9

Warm Vacherin cheese
with brioche and quince^{A,B,C} 9

The first bread basket is
available free of charge.
For each additional bread
basket we charge 3.5.

Opening times:
18:00 – 23:00 h
Kitchen until 22:00 h

Sharing is caring!
All our dishes also to share.
All prices in Euro incl. VAT.



VEGETARIAN



VEGAN

Let us meet your needs.
Please inform our staff if
you have special nutritional
needs, food allergies or
food incompatibilities.

A Eggs
B Milk (incl. lactose)
C Grains containing gluten
D Peanuts
E Nuts
F Sesame seeds
G Soya

H Celery
I Mustard
J Fish
K Crustaceans
L Molluscs, mollusc products
M Lupin
N Sulphur dioxide, sulphite