

## WEINE 0,11

### Weiß

Grüner Veltliner Federspiel  
Manfred Jäger<sup>N</sup> 7,5

### Rot

Cabernet Sauvignon  
Louis M. Martini<sup>N</sup> 8,5

## APERITIFS

ODE Ruby Tonic 12

HNT Birnen Spritz 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

Winterrolle mit geräucherter  
Entenbrust, Kaki  
und Misoquark<sup>A,B,C,J</sup> 9

Wachtelbrust und -Ei mit Roter  
und gelber Bete, Kürbis und  
winterlichen Blattsalaten<sup>A,B,H</sup> 16

Tatar vom Angus-Rind  
mit Eigelbcreme und  
konfierten Shiitakepilzen<sup>A,B,C,D,E,H</sup> 15

Maiscremesuppe mit Ajvar und  
geschmorte Sot-l'y-laisse<sup>C,H,N</sup> 9

Winterliches Gemüse,  
Ayran-Pannacotta  
und Macadamia<sup>H,N,E,D</sup> 14

Pintxos mit<sup>B,C,D,E,F,G,H,J</sup> 15

- Unagi-Aal und Wakame
- Boudin noir und Spitzkohl
- Fourme d'Ambert und Quitte

Flammkuchen mit Blauschimmel-  
käse, Birnen und Walnüssen<sup>B,C,E,H</sup> 14

Buratta vom Brandenburger  
Wasserbüffel mit Spinatsalat,  
getrockneten Tomaten  
und Melissenpesto<sup>B,C,D,E</sup> 12

## GRÖßERE GERICHTE

Beer Can Chicken  
mit Pak Choi, Shiitakepilzen  
und BBQ-Creme<sup>A,B,H,E,N</sup> 24

Masala von Kichererbsen  
mit Joghurt, wildem Brokkoli  
und Falafel<sup>B,C,E</sup> 21


Gebratenes Lachsfilet mit  
Spitzkohlsalat und Cidre<sup>B,H,J,N</sup> 26

Okonomiyaki "Blend style"  
mit Unagi-Aal<sup>A,B,C,D,E</sup> 25

Hirschkalbsrücken mit  
Schwarzwurzel, Rosenkohl  
und Marone<sup>B,H,N</sup> 32

Skreifilet und Boudin noir mit  
Grünkohlcreme, Schwarzwurzel  
und Roscoffzwiebel<sup>B,C,G,H,J,N</sup> 28

Wagyu Flank Steak  
mit wildem Brokkoli, Shiitakepilzen  
und Sauce béarnaise<sup>A,B,H,N</sup> 34

Vegane Lasagne mit Pilzen,  
Zucchini und Tomatensugo<sup>C,H</sup> 20 

## BEILAGEN

Steinpilz-Polenta<sup>B,H</sup> 5

Rosmarinkartoffeln 5

Gerstenrisotto und Kaffee<sup>B,H,N</sup> 5

## SÜSSE GERICHTE

Dattel-Ricottastrudel  
mit Lavendelsauce  
und Blutorangensorbet<sup>A,B,C,D,E</sup> 9

Zimtblüten-Crème-brûlée  
mit Ananas-Mangosalat<sup>A,B</sup> 9

Malabi mit wilden Feigen,  
Granatapfel  
und Limonensorbet<sup>B,C,E</sup> 9

Fourme d'Ambert, Brioche  
und Quitte<sup>A,B,C</sup> 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.



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, Weichtiererzeugnisse  
M Lupine  
N Schwefeldioxid, Sulfite

## WINES 0,11

### White

Grüner Veltliner Federspiel  
Manfred Jäger<sup>N</sup> 7,5

### Red

Cabernet Sauvignon  
Louis M. Martini<sup>N</sup> 8,5

## APERITIFS

ODE Ruby Tonic 12

HNT Birnen Spritz 12

Für eine weitere Auswahl frag  
bitte unser BLEND Barteam.

## TAKE 3

1 x Starter

+

1 x Main Dish + Side Dish

+

1 x Dessert

49

## SMALLER DISHES

Winter roll with  
smoked duck breast, kaki  
and miso curd<sup>A,B,C,J</sup> 9

Breast and egg of quail  
with beetroot, yellow beet,  
pumpkin and  
winter leaf salads<sup>A,B,H</sup> 16

Tartar of Angus beef  
with egg yolk cream and  
confit shiitake mushrooms<sup>A,B,C,D,E,H</sup> 15

Corn cream soup with ajvar  
and braised sot-l'y-laisse<sup>C,H,N</sup> 9

Winter vegetables  
with ayran panna cotta  
and macadamia<sup>H,N,E,D</sup> 14

Pintxos with<sup>B,C,D,E,F,G,H,J</sup> 15

- Unagi eel and wakame
- Boudin noir and pointed cabbage
- Fourme d'Ambert and quince

Tarte flambée with gorgonzola,  
pears and walnuts<sup>B,C,E,H</sup> 14

Buratta of Waterbuffalo  
with spinach salad, dried tomatoes  
and melissa pesto<sup>B,C,D,E</sup> 12

## GREATER DISHES

Beer can chicken  
with pak choi, shiitake mushrooms  
and BBQ cream<sup>A,B,H,E,N</sup> 24

Chickpea masala with yogurt,  
wild broccoli and falafel<sup>B,C,E</sup> 21


Fried salmon fillet  
with pointed cabbage salad  
and cidre<sup>B,H,J,N</sup> 26

Okonomiyaki "Blend style"  
with Unagi eel<sup>A,B,C,D,E</sup> 25

Saddle of venison with  
black salsify, Brussels sprouts  
and chestnut<sup>B,H,N</sup> 32

Skrei fillet and Boudin noir  
with kale cream, black salsify  
and Roscoff onion<sup>B,C,G,H,J,N</sup> 28

Wagyu flank steak  
with wild broccoli,  
shiitake mushrooms  
and sauce béarnaise<sup>A,B,H,N</sup> 34

Vegan lasagne with mushrooms,  
zucchini and tomato sugo<sup>C,H</sup> 20 

## SIDE DISHES

Porcino polenta<sup>B,H</sup> 5

Potatoes with rosemary 5

Barley risotto and coffee<sup>B,H,N</sup> 5

## SWEET DISHES

Date ricotta strudel  
with lavender sauce  
and blood orange sorbet<sup>A,B,C,D,E</sup> 9

Cinnamon flower crème brûlée  
with pineapple mango salad<sup>A,B</sup> 9

Malabi with wild figs,  
pomegranate  
and lemon sorbet<sup>B,C,E</sup> 9

Fourme d'Ambert, brioche  
and quince<sup>A,B,C</sup> 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.



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