

## 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

Wild Monkey 14

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

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

Wild Monkey 14

Für eine weitere Auswahl fragt  
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, persimmon  
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 water buffalo  
with spinach salad, dried tomatoes  
and melissa pesto<sup>B,C,D,E</sup> 12

## GREATER DISHES

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.



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