

WEINE 0,11

Weiß

Silvaner
Weingut Rudolf May^N 7,5

Rot

Cabernet Sauvignon
Louis M. Martini^N 8,5

APERITIFS

ODE Ruby Tonic 12
HNT Passion Pink Spritz 12
Pinky Wingman¹ 15

Für eine weitere Auswahl fragt
bitte unser BLEND Barteam.

NIMM 3

1 x Vorspeise
+
1 x Hauptgang + Beilage
+
1 x Dessert

49

KLEINERE GERICHTE

Frühlingsrolle mit gebratener
Makrele, Paprika, Frühlingszwiebel
und Avocado-Ananas-Salsa^{A,B,C,J,F,G,I} 9

Zuckerschotensuppe
mit Tandoori-Hähnchenfleisch
und Joghurt^{B,S,N,G} 9

Tatar vom Angus-Beef
mit Eigelbcreme und
gebratenem Spargel^{A,B,D,E,H,I} 19

Erbsen-Pannacotta mit Minze und
gebackenen Garnelen^{B,C,A,D,E,G,I} 21

Pintxos mit^{B,C,D,E,F,G,H,I} 15

- Makrele, eingelegten roten Zwiebeln und Guacamole
- Wasserbüffelschinken und Feigen
- Ziegenkäse mit Olivenmarmelade und gebratener Paprika

Gebratener Kohlrabi
mit Shio Koji, Honigmöhre,
Sojaquark und Kräutersalat^{E,G} 14

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Feigen
und Mandeln^{B,C,E,H} 16

Mozzarella und Ricotta
vom Brandenburger Wasserbüffel,
mit Balsamico-Tomaten
und Rucola^{B,C,D,E} 16

GRÖßERE GERICHTE

Fried Chicken mit Miso-Quark
und eingelegtem Gemüse^{B,C,G,F,H,E,N} 26

Süßkartoffel-Moussaka
mit gebratenem Gemüse und veganen
Mozzarella-Nuggets 21


Okonomiyaki "Blend style"
mit Bulogi-Beef^{A,B,C,G,D,E} 25

Gebratenes Saiblingfilet
mit Frühlingsgemüse
in Koji-Beurre-blanc^{B,C,G,H,J,N} 31

Lammkeule mit Garam Masala,
Artischockenpüree
und Bohnen-Cassoulet^{N,H,B,C} 28

Zackenbarschfilet
mit Linsencurry, Zuckerschoten
und Kirschtomaten^{J,H,G,C,I} 28

Wagyu-Flanksteak mit grünen Bohnen
und Rotwein-Schalottenpüree^{A,B,H,N} 37

Gebackene Arancini-Balls mit war-
mem Spargel-Erbsensalat^{C,H} 20 

Der erste Brotkorb ist kostenlos.
Für jeden weiteren Brotkorb
berechnen wir 3,5.

BEILAGEN

Fregola tostada^{A,B,C,H,N} 5

Buchweizen^{B,C,H,N} 5

Rosmarin-Kartoffeln^{B,H} 5

SÜSSE GERICHTE

Grießknödel mit Aprikosen
und Pistazieneis^{A,B,C,E,N} 9

Crème brûlée mit Yuzu-Miso,
weißer Schokolade
und Erdbeeren^{A,B,E,N} 9

Malabi mit Rhabarberagout
und Limonensorbet^{B,C,N,E} 9

Manchego mit Rosmarin
und Oliven^{B,E,C} 9



Öffnungszeiten

18:00 – 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Sharing is caring!
Alle Gerichte auch zum Teilen.



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, Weichtiererzeugnisse
M Lupine
N Schwefeldioxid, Sulfite
1 mit Farbstoff

WINES 0,11

White

Silvaner
Weingut Rudolf May^N 7,5

Red

Cabernet Sauvignon
Louis M. Martini^N 8,5

APERITIFS

ODE Ruby Tonic 12
HNT Passion Pink Spritz 12
Pinky Wingman¹ 15

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

Spring roll with fried mackerel,
bell pepper, spring onion and
avocado pineapple salsa^{A,B,C,J,F,G,I} 9

Snow pea soup
with tandoori chicken
and yogurt^{B,S,N,G} 9

Tartar of Angus beef
with a egg yolk cream
and fried asparagus^{A,B,D,E,H,I} 19

Pea panna cotta with mint
and baked prawns^{B,C,A,D,E,G,I} 21

Pintxos with^{B,C,D,E,F,G,H,I} 15

- Mackerel, pickled red onions
and guacamole
- Water buffalo ham and figs
- Goat milk cheese, olive jam
and fried bell pepper

Fried kohlrabi with Shio Koji,
honey-flavoured carrot, soy curd
and herb salad^{E,G} 14

Tarte flambée with goat cheese,
figs and almonds^{B,C,E,H} 16

Mozzarella and ricotta
of Brandenburg water buffalo
with balsamic-flavoured lentils
and rocket^{B,C,D,E} 16

GREATER DISHES

Fried chicken with miso curd
and pickled vegetables^{B,C,G,F,H,E,N} 26

Sweet potato moussaka
with fried vegetables and
vegan mozzarella nuggets 21


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

Fried char fillet
with spring vegetables
and Koji beurre blanc^{B,C,G,H,I,N} 31

Leg of lamb with Garam Masala,
artichoke purée and
a bean cassoulet^{N,H,B,C} 28

Sea perch fillet with
a lentil curry, snowpeas
and cherry tomatoes^{J,H,G,C,I} 28

Wagyu flank steak with green beans
and a red wine challoot purée^{A,B,H,N} 37

Baked Arancini balls with a warm
asparagus pea salad^{C,H} 20 

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

SIDE DISHES

Fregola tostada^{A,B,C,H,N} 5
Buckwheat^{B,C,H,N} 5
Potatoes with rosemary^{B,H} 5

SWEET DISHES

Semolina dumplings
with apricots and
pistachio ice cream^{A,B,C,E,N} 9
Crème brûlée with Yuzu miso,
white chocolate
and strawberries^{A,B,E,N} 9
Malabi with a rhubarb ragout
and a lemon sorbet^{B,C,N,E} 9
Manchego with rosemary
and olives^{B,E,C} 9



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.



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
1 contains colouring