



WEINE 0,1 l

Weiß

Chardonnay
Frédéric Magnien
Bourgogne, Frankreich^N 8,5

Rot

Bodegas Salentein
Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot, Cabernet Franc
Mendoza, Argentinien^N 10

Für eine weitere Auswahl fragt bitte unser BLEND-Team.

APERITIFS

The Rock's Favorite 16
Brazilian Serenade 16
Yasmin's Ginger 14

SIGNATURE DRINK

Mangosorbet aufgegossen mit:
– Champagner 17
– Prosecco 9

Willkommen im BLEND,
wo Südamerikas und
Japans beste Klassiker
zu Hause sind.

DESSERTS

Volador / Passionsfrucht /
rote Bohne^{A,B,C} 12

Panna cotta / Zimt-Zwetschgen /
Mate^B 12

BROT

Sauerteigbrot /
BLEND-Dip-Duo^{C,N} 5

VORSPEISEN

Taco / geschabtes Schweinefleisch /
Sriacha / Koriander / Limette /
Röstzwiebeln^{B,C,F,G,H} 14

Hummerschere / Kürbis /
Grapefruit / Purple Curry /
Pumpernickel^{B,C,G,H,K} 17

Rote-Bete-Ceviche / Soja / Sesam /
Avocado / Himbeere^{C,B,D,F,G,H,I} 14

Hummerbisque / Zitronenöl^{B,H,N} 12
• mit Garnelentatar^K 16

SIGNATURE DISHES

Tatar vom Angus-Rind / eingelegte
rote Zwiebeln / Chipotle-Mayon-
naise / Sauerteigbrot^{A,C,H} 21

Rinderfilet / Misojus / Röstzwiebel /
Tomaten / Pommes frites^{F,G,H,I,N} 42

HAUPTSPEISEN

Feine weiße Nudel / Kürbis /
Parmesan / Walnuss /
Salbei^{A,B,C,E,H,I} 18

Dorade / Mango / Bohnen-Mais-
Salat / Chorizoöl^{G,H,J,N} 28

Steakhüfte / Süßkartoffel /
Brokkoli / Salsa Criolla^{G,H,M} 32

Backhendl / Guacamole / Tomate /
Petersilie^{A,B,C,H} 28

Ofen-Melanzani / Shiitake /
Spitzpaprika / Chimichurri /
Pinienkerne^{F,G,H} 24

BEILAGEN

Papas arrugadas 5

Wildreis 5

Skin-on-Pommes-frites 5

Pimientos de Padrón 5

MENÜ

Taco / geschabtes Schweine-
fleisch / Sriracha /
Koriander / Limette /
Röstzwiebeln

Hummerbisque

Steakhüfte / Süßkartoffel /
Brokkoli / Salsa Criolla

Panna cotta / Zimt-Zwetschgen /
Mate

3-Gang + Brot 49

4-Gang + Brot 59

VEGANES MENÜ

Rote-Bete-Ceviche / Soja /
Sesam / Avocado /
Himbeere

Ofen-Melanzani / Shiitake /
Spitzpaprika / Chimichurri /
Pinienkerne

Volador / Passionsfrucht /
rote Bohne

+ Brot 40

Öffnungszeiten

18:00 – 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr
Menüs bis 21:30 Uhr



VEGETARIAN

VEGAN

Preise in Euro inklusive MwSt.

Lasst uns Eure Wünsche erfüllen.
Bitte informiert unser Team, wenn
besondere Ernährungsbedürfnisse,
Nahrungsmittelallergien oder
-unverträglichkeiten vorliegen.

A Eier*
B Laktose*
C Glutenhaltige Getreide*
D Erdnüsse*
E Schalenfrüchte, Nüsse*
F Sesam*
G Sojabohnen*
H Sellerie*

I Senf*
J Fisch*
K Krebstiere*
L Weichtiere*
M Lupine*
N Schwefeldioxid, Sulfite*
* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Aufgrund der handwerklichen Herstellung der Produkte, kann trotz systematischer Vermeidung eine Kreuzkontamination mit den o.g. Allergenen unbeabsichtigt möglich sein.



WINES 0,11

White

Chardonnay
Frédéric Magnien
Bourgogne, France^N 8,5

Red

Bodegas Salentein
Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot, Cabernet Franc
Mendoza, Argentina^N 10

For a further selection please ask our BLEND team.

APERITIFS

The Rock's Favorite 16
Brazilian Serenade 16
Yasmin's Ginger 14

SIGNATURE DRINK

Mango sorbet infused with:
– Champagne 17
– Prosecco 9

Welcome to the BLEND –
home of South America's
and Japan's best classics.

DESSERTS

Volador / Passion fruit /
Red bean^{A,B,C} 12

Panna cotta / Plums with
cinnamon / Mate^B 12

BREAD

Sourdough bread /
BLEND dip duo^{C,N} 5

STARTERS

Taco / minced pork /
Sriracha / Coriander / Lime /
Roasted onion^{B,C,F,G,H} 14

Lobster claw / Pumpkin /
Grapefruit / Purple Curry /
Pumpernickel^{B,C,G,H,K} 17

Beetroot ceviche / Soya / Sesame /
Avocado / Raspberry^{C,B,D,F,G,H,I} 14

Lobster bisque / Lemon oil^{B,H,N} 12
• with shrimp tartar^K 16

SIGNATURE DISHES

Angus beef tartar / Pickled red
onions / Chipotle mayonnaise /
Sourdough bread^{A,C,H} 21

Beef filet / Miso jus / Roasted onion /
Tomatoes / French fries^{F,G,H,I,N} 42

MAIN DISHES

Fine white noodle / Pumpkin /
Parmesan / Walnut /
Sagei^{A,B,C,E,H,I} 18

Gilthead / Mango / Bean corn
salad / Chorizo oil^{G,H,J,N} 28

Steak cut rump / Sweet potato /
Broccoli / Salsa criolla^{G,H,M} 32

Fried chicken / Guacamole /
Tomato / Parsley^{A,B,C,H} 28

Oven baked melanzani / Shiitake /
Pointed peppers / Chimichurri /
Pine nuts^{F,G,H} 24

SIDE DISHES

Papas arrugadas 5

Wild rice 5

Skin on French fries 5

Pimientos de Padrón 5

MENU

Taco / minced pork /
Sriracha / Coriander / Lime /
Roasted onion

Lobster bisque

Rump steak / Sweet potato /
Broccoli / Salsa criolla

Panna cotta / Plums with
cinnamon / Mate

3 Course + Bread 49
4 Course + Bread 59

VEGAN MENU

Beetroot ceviche / Soya /
Sesame / Avocado /
Raspberry

Oven baked melanzani /
Shiitake / Pointed peppers /
Chimichurri / Pine nuts

Volador / Passion fruit /
Red bean

+ Bread 40

Opening Times

18:00 – 23:00 h
Kitchen until 22:00 h
Menus until 21:30 h



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

A Eggs*
B Lactose*
C Grains containing gluten*
D Peanuts*
E Nuts*
F Sesame*
G Soya beans*
H Celery*1

Mustard*
J Fish*
K Crustaceans*
L Molluscs*
M Lupin*
N Sulphur dioxide, sulphite*
* and products derived from them