



WEINE 0,1 l

Weiß

Frédéric Magnien
Chardonnay
Bourgogne, Frankreich^N 8,5

Rot

Pü Wines
País
Valle del Bío-Bío, Chile^N 8

APERITIFS

Amber Glow 15
Banana Bread Old Fashioned 14
Berlin Maid 14

BERLINER BIERE

- Berliner Pilsner 6
- BRLO Helles 6,5

Für eine weitere
Auswahl fragt bitte
unser BLEND-Team.

BROT

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

VORSPEISEN

Salat vom Brandburger Reh /
Pastinake / Sauerrahm /
Brombeere / Haselnuss^{B,C,E,F,G,H} 14

Rote-Bete-Tatar / Meerrettich /
Feldsalat / Walnuss^{E,G,I} 12

Wildkräutersalat / Radieschen /
Blaubeer-Balsamico / Granola /
Perlzwiebeln^{C,E,I,N} 12
• mit Hähnchenbruststreifen 18,5

Lachs / Kefir / Salzzitrone /
Liebstöckel / Gurke^{B,I,J} 16

Erbsen-Brunnenkresse-Kokos-
Velouté^{G,H,N} 12

SIGNATURE DISHES

Tatar vom Angus-Rind (120 g) /
eingelegte rote Zwiebeln /
Chipotle-Mayonnaise /
Sauerteigbrot^{C,G,H,I} 22

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

HAUPTSPEISEN

Feine weiße Nudel / Zitrone /
Ricotta / Oliven /
Basilikum^{A,B,C} 17
• mit Garnelen^K 25

Zander / Topinambur / Kürbis /
Beluga-Linsen / Bergamotte^{B,G,H,I,N} 28

Roastbeef / Sellerie/ Brot / Pilze /
Schnittlauch^{B,C,G,H,N} 36

Graupenrisotto / Spitzkohl /
Petersilie / Veganer Feta^{C,E,G,H} 22

Königsberger Klops vom Kalb /
Kartoffel / Kapern /
Rote-Bete-Salat^{A,B,C,I,N} 28

DESSERTS

Polenta / Zwetschgen / Vanille /
Waldbeere^{C,G} 12

Ist das ein Nussstrudel?^{A,B,C,E} 13

MENÜ

Lachs / Kefir / Salzzitrone /
Liebstöckel / Gurke

Erbsen-Brunnenkresse-Kokos-
Velouté*

Königsberger Klops vom Kalb /
Kartoffel / Kapern /
Rote-Bete-Salat*

Ist das ein Nussstrudel?*

3-Gang* + Brot 49

4-Gang + Brot 59

VEGANES MENÜ

Rote-Bete-Tatar / Meerrettich /
Feldsalat / Walnuss

Graupenrisotto / Spitzkohl /
Petersilie / Veganer Feta

Polenta / Zwetschgen / Vanille /
Waldbeere

+ Brot 40

Öffnungszeiten

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



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



WINES 0,1 l

White

Frédéric Magnien
Chardonnay
Bourgogne, France^N 8,5

Red

Pü Wines
País
Valle del Bío-Bío, Chile^N 8

APERITIFS

Amber Glow 15
Banana Bread Old Fashioned 14
Berlin Maid 14

BERLIN BEERS

- Berliner Pilsner 6
- BRLO Helles 6,5

For a further
selection please ask
our BLEND team.

BROT

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

STARTERS

Brandburg venison salad /
Parsnip / Sour cream /
Blackberry / Hazelnut^{B,C,E,F,G,H} 14

Beetroot tartar / horseradish /
Lamb's lettuce / Walnut^{E,G,I} 12

Wild herb salad / Radish / Blue-
berry balsamic / Granola /
Pearl onions^{C,E,I,N} 12
• with chicken breast strips 18,5

Salmon / Kefir / Salted lemon /
Lovage / Cucumber^{B,I,J} 16

Pea watercress coconut
velouté^{G,H,N} 12

SIGNATURE DISHES

Angus beef tartar (120 g) / Pickled
red onions / Chipotle mayonnaise /
Sourdough bread^{C,G,H,I} 22

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

MAIN DISHES

Fine white noodle / Lemon /
Ricotta / Olives / Basil^{A,B,C} 17
• with shrimps^K 25

Pikeperch / Jerusalem artichoke /
Pumpkin / Beluga lentils /
Bergamot^{B,G,H,J,N} 28

Roast beef / Celery / Bread /
Mushrooms / Chive^{B,C,G,H,N} 36

Pearl barley risotto /
Pointed cabbage / Parsley /
Vegan feta^{C,F,G,H} 22

Königsberg veal meatball /
Potato / Capers /
Beetroot salad^{A,B,C,I,N} 28

DESSERTS

Polenta / Plums / Vanilla /
Wild berry^{C,G} 12
Is this a nut strudel?^{A,B,C,E} 13

MENU

Salmon / Kefir / Salted lemon /
Lovage / Cucumber

Pea watercress coconut velouté*

Königsberg veal meatball /
Potato / Capers /
Beetroot salad*

Is this a nut strudel? *

3 Course* + Bread 49
4 Course + Bread 59

VEGAN MENU

Beetroot tartar / horseradish /
Lamb's lettuce / Walnut

Pearl barley risotto /
Pointed cabbage / Parsley /
Vegan feta

Polenta / Plums / Vanilla /
Wild berry^{C,G}
+ 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*
I

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