



WEINE 0,11

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
an Getränken
frag bitte unser BLEND-Team.

BROT

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

VORSPEISEN

Spargelsalat / Pinienkerne /
Parmesan / Rucola /
Tomaten^{B,C,E,I} 12

Mangotatar / Papaya / Gurke /
Schalotten / Burrata^B 13

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

Spargelcremesuppe /
Schnittlauchöl^{B,I} 10

SIGNATURE DISHES

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

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

HAUPTSPESIEN

Feine weiße Nudel / Zitrone /
Ricotta / Oliven /
Basilikum^{A,B,C} 16
• mit Garnelen^K 24

Maischolle „Finkenwerder Art“ /
Kartoffelsalat^{B,C,I,N} 28

Geschmorte Karotten /
Sojajoghurt / Rote Quinoa /
Karottengrünpesto^{C,E,G} 21

Königsberger Klops vom Kalb /
Kartoffel / Kapern /
Rote-Bete-Salat^{A,B,C,I,N} 27

Roastbeef / Sellerie / Brot / Pilze /
Schnittlauch^{B,C,G,H,N} 38

BEELITZER SPARGEL

Weißer Beelitzer Spargel /
Frühlingskartoffeln /
Sauce hollandaise oder
Nussbutter^{A,B} 24

- Kochschinken + 6
- gebratener Lachs^J + 13
- kleines Kalbsschnitzel^{A,B,C} + 15
- Roastbeef + 18

DESSERTS

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

Erdbeer-Tiramisu / Matchaeis^{A,B,C} 12

MENÜ

Mangotatar / Papaya / Gurke /
Schalotten / Burrata

Spargelcremesuppe /
Schnittlauchöl*

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

Erdbeer-Tiramisu / Matchaeis*

3-Gang* + Brot 49

4-Gang + Brot 59

VEGANES MENÜ

Wildkräutersalat / Radieschen /
Blaubeer-Balsamico / Granola /
Pelzwiebeln

Geschmorte Karotten /
Sojajoghurt / Rote Quinoa /
Karottengrün

Polenta / Zwetschgen / Vanille /
Waldbeere

+ Brot 40

Öffnungszeiten

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



VEGETARIAN



VEGAN

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

BLEND

berlin kitchen and bar



Welcome!

WINES 0,11

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 drink selection
please ask our BLEND team.

BREAD

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

STARTERS

Asparagus salad / Pine nuts /
Parmesan / Rocket /
Tomatoes^{B,C,E,I} 12

Mango tartar / Papaya /
Cucumber / Shallots / Burrata^B 13

Wild herbs salad / Radish /
Blueberry balsamic / Granola /
Pearl onions^{C,E,I,N} 12

• with chicken breast strips^B 18,5

Asparagus cream soup /
Chive oil^{B,I} 10

SIGNATURE DISHES

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

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

HAUPTSPEISEN

Fine white noodle / Lemon /
Ricotta / Olives / Basil^{A,B,C} 16
• with shrimps^K 24

Plaice 'Finkenwerder style' /
Potato salad^{B,C,I,N} 28

Braised carrots / Soya yoghurt /
Red quinoa /
Carrot green pesto^{C,E,G} 21

Königsberg veal meatball /
Potato / Capers /
Beetroot salad^{A,B,C,I,N} 27

Roast beef / Celery / Bread /
Mushrooms / Chive^{B,C,G,H,N} 38

BEELITZ ASPARAGUS

White Beelitz asparagus /
New potatoes /
Hollandaise sauce or
brown butter^{A,B} 24

- boiled ham + 6
- fried salmon^J + 13
- small veal schnitzel^{A,B,C} + 15
- roast beef + 18

DESSERTS

Polenta / Plums / Vanilla /
Wild berry^{C,G} 12

Strawberry tiramisu /
Matcha ice cream^{A,B,C} 12

MENU

Mango tartar / Papaya /
Cucumber / Shallots / Burrata

Asparagus cream soup /
Chive oil*

Königsberg veal meatball /
Potato / Capers /
Beetroot salad*

Strawberry tiramisu /
Matcha ice cream*

3 Course* + Bread 49
4 Course + Bread 59

VEGAN MENU

Wild herbs salad / Radish /
Blue berry balsamic / Granola /
Pearl onions

Braised carrots / Soya yoghurt /
Red quinoa / Carrot green

Polenta / Plums / Vanilla / Wild berry
+ Bread 40

Opening Times

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



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 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

All prices in Euro incl. VAT.

Due to the artisanal production of the products, despite systematic avoidance, cross-contamination with these allergens may be unintentionally possible.