



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.

VORSPEISEN

Sauerteigbrot, Olivenöl^{C,N} 4
Tatar von Mango, Papaya, Gurke,
Schalotten, Burrata^B 13
Wildkräutersalat, Radieschen,
Blaubeer-Balsamico, Granola,
Pelzwiebeln^{C,E,I,N} 12
• mit Hähnchenbruststreifen^B 18,5
Flammkuchen, Apfel,
Ziegenkäse, Speck, Rucola^{A,B,C} 14
Spargelcremesuppe,
Schnittlauchöl^{B,I} 10

HAUPTSPEISEN

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,
Karottengrün-Pesto^{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

PULLMAN-KLASSIKER

Tatar vom Angus-Rind (120 g),
eingelegte rote Zwiebeln,
Chipotle-Mayonnaise,
Sauerteigbrot^{C,G,I} 22
Rinderfilet, Misojus, Röstzwiebel,
Tomaten, hausgemachte Pommes
frites^{F,G,H,I,N} 44
Wiener Schnitzel –
Kalbschnitzel, Kartoffelsalat,
Zitrone, Preiselbeeren^{A,B,C} 34
Penne all'arrabbiata 14
Berliner Currywurst,
hausgemachte Pommes frites 15,5
Caesar Salad 14
• mit Hähnchen 21
• mit Garnelen^K 22
Blend Cheeseburger –
Agnus-Rind (200 g), Brioche,
Cheddar, Tomate, Gurke,
hausgemachte Pommes frites 19,5

DESSERTS

Polenta, Zwetschgen, Vanille,
Waldbeere^{C,G} 12
Erdbeer-Tiramisu, Matcha-Eis^{A,B,C} 12

MENÜ

Tatar von Mango, Papaya, Gurke,
Schalotten, Burrata
Spargelcremesuppe,
Schnittlauchöl*
Königsberger Klops vom Kalb,
Kartoffel, Kapern, Rote-Bete-Salat*
Erdbeer-Tiramisu, Matcha-Eis*
3-Gang-Menü* + Brot 49
4-Gang-Menü + Brot 59

VEGANES MENÜ

Wildkräutersalat, Radieschen,
Blaubeer-Balsamico, Granola,
Pelzwiebeln
Geschmorte Karotten,
Sojajoghurt, rote Quinoa,
Karottengrün-Pesto
Polenta, Zwetschgen, Vanille,
Waldbeere
3-Gang-Menü + 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



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.

STARTERS

Sourdough bread, olive oil^{C,N} 4

Mango tartar, papaya, cucumber,
shallots, burrata^B 13

Wild herb salad, radish,
blueberry balsamic, granola,
pearl onions^{C,E,I,N} 12
• with chicken breast strips^B 18,5

Tarte flambee, apple,
goat's milk cheese, bacon,
rocket^{A,B,C} 14

Asparagus cream soup,
chive oil^{B,I} 10

MAIN DISHES

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 yogurt, 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, chives^{B,C,G,H,N} 38

PULLMAN CLASSICS

Tartar of Angus beef (120 g),
pickled red onions,
chipotle mayonnaise,
sour dough bread^{C,G,I} 22

Beef fillet, miso jus,
roasted onions, tomatoes,
home-made French fries^{F,G,H,I,N} 44

Viennese schnitzel –
veal schnitzel, potato salad,
lemon, cowberries^{A,B,C} 34

Penne all'arrabbiata 14

Berlin curry sausage
home-made French fries 15,5

Caesar salad 14
• with chicken 21
• with shrimps^K 22

Blend cheese burger –
Agnus beef (200 g), brioche,
cheddar, tomato, cucumber,
home-made French fries 19,5

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 menu* + bread 49
4 course menu* + bread 59

VEGAN MENU

Wild herb salad, radish,
blueberry balsamic, granola,
pearl onions

Braised carrots, soya yogurt,
red quinoa, carrot green pesto

Polenta, plums, vanilla,
wild berry

3 course menu* + 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*
I

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