



WEINE 0,11

Weiß

Weingut Korrell
Steinmauer
Grauburgunder, Weißburgunder,
Chardonnay
Nahe, Deutschland^N 7

Rot

Weingut Bernard Koch
Le Noir
Cabernet Sauvignon, Merlot
Pfalz, Deutschland^N 8

APERITIFS

Denpasar Iced Tea 14
Filou 13
Korn Old Fashioned 14
Cosmopolitan AFG 12

Für eine weitere Auswahl fragt
bitte unser BLEND-Team.

DESSERTS

Karottenküchlein / Buchweizen /
Pecannüsse / Tonkabohne^{A,B,C,E}
12
Schokolade / Dulce de Leche /
Joghurt^{A,B,C} 12
Veganes Haupia/ Ananas /
Kokosnuss / Minze^N 10

MENÜ

Lachs / Gurke / Ayrans / Dill
Sellerie-Pastrami / Brioche /
Apfel-Staudensellerie /
Röstzwiebelcreme*

Duroc-Schweinebauch /
BBQ-Stachelbeeren /
Pak Choi / Tonkatsu-Sauce
Schokolade / Dulce de Leche /
Joghurt

3-Gang + Brot 49
4-Gang + Brot 59*

VEGANES MENÜ

Herbstrolle/ Kürbis / Birne /
Frühlingslauch / Radicchio /
Sesam / Petersilie

Vegan-geschmorte Spitzkohl /
Sojajoghurt / Frankfurter
Kräuter / Walnuss /
Granatapfel

Veganes Haupia/ Ananas /
Kokosnuss / Minze
+ Brot 40

BROT

Sauerteigbrot
von Bäcker Jochen^{C,N} 6
BLEND-Dip-Duo – Hummus,
Zitrone, Chili · Auberginencreme
mit Pinienkernen

VORSPEISEN

Lachs / Gurke / Ayrans / Dill /
Meerrettich^{B,G,H,I,J} 16

Tomatensalat / Muschel / Strand-
fenchel / Sake^{C,E,G,H,I,J,L} 15

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

Sellerie-Pastrami / Butterbrot /
Apfel-Staudensellerie /
Röstzwiebelcreme^{A,C,E,G,H,I} 13

Veganer Quinoasalat / Rote Bete /
Blumenkohl / Kürbiskerne /
Avocado^{G,H,I} 12

Herbstrolle/ Kürbis / Birne /
Frühlingslauch / Radicchio / Sesam /
Petersilie^{C,E,G,H,I} 12

SIGNATURE DISH

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

HAUPTSPEISEN

Feine weiße Nudel / Parmesan /
Trüffelsauce^{A,B,C,H} 31

Kabeljau / Miesmuschel / Pilze /
Queller^{C,E,G,H,I,L} 35

Duroc-Schweinebauch /
BBQ-Stachelbeeren / Pak Choi/
Tonkatsu-Sauce^{C,E,G,H} 26

Kalbschnitzel / japanischer Kraut-
salat / Smashed Potatoes^{A,C,E,G,H} 29

Seeteufel / Sellerie / Zwiebel-
vinaigrette/ Edamame^{A,G,E,H,J} 32

Vegan-geschmorte Spitzkohl /
Sojajoghurt / Frankfurter Kräuter /
Walnuss / Granatapfel^{E,G,H,I} 22

Pilzrisotto / Pilz-Crunch /
Belper Knolle / Kräuter^{B,C,H} 24

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 0,11

White

Weingut Korrell
Steinmauer
Pinot Gris, Pinot Blanc,
Chardonnay
Nahe, Germany^N 7

Red

Weingut Bernard Koch
Le Noir
Cabernet Sauvignon, Merlot
Pfalz, Germany^N 8

APERITIFS

Denpasar Iced Tea 14
Filou 13
Korn Old Fashioned 14
Cosmopolitan AFG 12

For a further selection please
ask our BLEND team.

DESSERTS

Carrot cake / Buckwheat /
Pecan nuts / Tonka bean^{A,B,C,E}
12
Chocolate / Dulce de Leche /
Yogurt^{A,B,C} 12
Vegan haupia / Pineapple /
Coconut / Mint^N 10

MENU

Salmon / Cucumber / Ayran /
Dill

Celery pastrami /
Celery and apple /
Cream of roasted onions*

Duroc pork belly /
BBQ gooseberries / Pak choi/
Tonkatsu sauce

Chocolate / Dulce de Leche /
Yogurt

3 Course + Bread 49
4 Course + Bread 59 *

VEGAN MENU

Autumn roll/ Pumpkin / Pear /
Spring onions / Radicchio /
Sesame / Parsley

Vegan-braised pointed
cabbage / Soya yogurt /
Frankfurt herbs / Walnut /
Pomegranate

Vegan haupia / Pineapple /
Coconut / Mint

+ Bread 40

BREAD

Sourdough bread
from baker Jochen^{C,N} 6
BLEND dip duo – hummus, lemon,
chili · aubergine cream with
pine nuts

STARTERS

Salmon / Cucumber / Ayran / Dill /
Horseradish^{B,G,H,I,J} 16

Tomato salad / Mussel / Fennel /
Sake^{C,F,G,H,I,J,L} 15

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

Celery pastrami / Bread and
butter / Celery and apple / Cream
of roasted onions^{A,C,F,G,H,I} 13

Vegan quinoa salad / Beetroot /
Cauliflower / Pumpkin seeds /
Avocado^{G,H,I} 12

Autumn roll/ Pumpkin / Pear /
Spring onions / Radicchio /
Sesame / Parsley^{C,F,G,H,I} 12

SIGNATURE DISH

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

MAIN DISHES

Fine white noodle / Parmesan /
Tuffle sauce^{A,B,C,H} 31

Cod / Mussel / Mushrooms /
Glasswort^{C,F,G,H,I,L} 35

Duroc pork belly /
BBQ gooseberries / Pak choi/
Tonkatsu sauce^{C,F,G,H} 26

Veal schnitzel / Japanese coleslaw /
Smashed potatoes^{A,C,F,G,H} 29

Monkfish / Celery / Onion
vinaigrette/ Edamame^{A,G,F,H,J} 32

Vegan-braised pointed cabbage /
Soya yogurt / Frankfurt herbs /
Walnut / Pomegranate^{E,G,H,I} 22

Mushroom risotto / Mushroom
crunch / Belper Knolle / Herbs^{B,C,H}
24

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