

WEINE 0,2l

Weiß

Riesling^N
Zaiß 9,5

Rot

Pinot Noir Spätburgunder^N
Moosmann 10,5

APÉRITIFS

Lillet Wild Berry^{1,10} 10,5

Kir Royal^{1,10} 16,5

Ginstr Stuttgart
Dry Gin¹⁰ 15

Crodino Sprizz
Alkoholfrei¹⁰ 7,5

NIMM 3 FÜR 49

1x Starter +

1x Hauptspeise + Beilage +

1 x Sweet

NIMM 4 FÜR 59

Nimm 3 und genieße zusätzlich einen Digestive Cocktail des Hauses an der Bar nach dem Dinner.

KLEINERE GERICHTE

Ramen vs. Flädle
Gemüseessenz mit
Kräuterflädle, Wachtelei,
Enoki und geblähten Mais^{A,B,C,H} 16 

Ziegenkäseis mit Shiraz
Feigen, Cashews, Sesam und
Balsamico No. 2^{B,N,E} 18 

Matjes-Häckerle auf
hausgemachtem Reibekuchen,
Wasabimayonnaise und Rote Bete
Espuma^{J,B,N,10} 20

Burrata vom schwäbischem
Wasserbüffel auf Mango-
Melonensalat mit Rucola-
Minz Pesto und getrockneten
Oliven^B 15 

Green Goddess Salad im Taco
Shell mit wilden Kräutern und
Tomaten-Chilli Mayonnaise^{E,10} 15 

Pinsa Mediterraneo mit
Basilikumcreme, getrockneten
Tomaten, Pepperoni und Rucola^{B,C} 15 

mit Serrano Schinken +3

Lachspraline auf Erbsenpüree,
Noriblatt und Kafirschaum^{J,F,C} 18

GRÖßERE GERICHTE

Schwäbische Bowl mit Hoisin-Tofu,
Belugalinsen, Basmatireis und
Schnittlauch-Sesam Vinaigrette^{B,E,F,10} 22 

BBQ Rostbraten vom argentinischen
Weiderind mit Röstzwiebeln und
wildem Brokkoli^N 38

Irisches Flanksteak mit BBQ-Rub,
Süßkartoffelstampf und
Gemüsechips^B 34

Gebratenes Lachsfilet mit Panko-
Sesamkruste auf Blattspinat,
geblähter Mais und
Srirachasahne^{J,F,B} 25

Zitronenrisotto mit Zucchini² und
Meeresfrüchten und Rucola-Minz
Pesto^{N,K} 28

Trüffel-Pappardelle mit
Pfifferlingen, Babyspinat und
Tropez Zwiebeln^{C,A} 23 
mit Guanciale +6

Hausgemachte Blutwurst
Maultasche mit Wurzelgemüse,
Boscoop Äpfel, Grombiera und
Gemüseessenz^{J,B,C,N} 36

Putenschnitzel in Panko-Sesamhülle
mit Haselnussplitter und Kartoffel-
Gurkensalat^{A,C,F,E,10} 24

BEILAGEN

Hausgemachte Reibekuchen
mit Kräutern und
Srirachamayonnaise 7 

Wildkräutersalat mit
Croutons und gerösteten
Kernen^{C,F,10} 6 

Kalbi-Knöpfele^{C,B,A,E} 7 

SWEETS

Kokos-Cheesecake
„BLEND Style“ mit
Ananassorbet^{C,B,A} 12 

Latte Macchiato Cotta
mit Blondiecrumble und
Fruchtagout^{B,C,A} 12

Bergamotte-Lemon-Pie mit
weißer Pistazienganache und
Minz Pesto dazu frische
Beeren^{B,C,A,E} 12 

Öffnungszeiten

18:00 – 22:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Sharing is caring!
Alle Gerichte auch zum Teilen.

Preise in Euro inklusive MwSt.



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

A Eier
B Milch (Laktose)
C Glutenhaltiges Gericht
D Erdnüsse
E Schalenfrüchte, Nüsse
F Sesamsamen
G Soja
H Sellerie
I Senf

J Fisch
K Krustentiere
L Weichtiere, Weichtiererzeugnisse
M Lupinen
N Schwefeldioxid, Sulfite
C1 Glutenhaltig mit Farbstoff
1 mit Farbstoff
10 geschwefelt

WINES 0,2l

White

Riesling^N
Zaiß 9,5

Red

Pinot Noir Spätburgunder^N
Moosmann 10,5

COCKTAILS

Lillet Wild Berry^{1,10} 10,5

Kir Royal^{1,10} 16,5

Ginstr Stuttgart
Dry Gin¹⁰ 15

Crodino Sprizz
Alcoholfree¹⁰ 7,5

CHOOSE 3 FOR 49

1x Starter +

1x Main meal + Side dish +

1 x Sweet

CHOOSE 4 FOR 59

Choose 3 and join us at the bar after dinner for a pre-selected cocktail.

SMALL PLATES

Ramen vs. Flädle
vegetable essence with herb
"flädle", quail egg, enoki and
flamed corn^{A,B,C,H} 16



Goat cheese ice cream with
shiraz figs, cashews, sesame and
balsamic vinegar No. 2^{B,N,E} 18



Matjes-Häckerle on
homemade hash brown,
wasabi mayonnaise and beetroot
foam^{J,B,N,10} 20

Burrata from Swabian water
buffalo on mango-melon salad
with arugula-mint pesto and
dried olives^B 15



Green goddess salad in a
taco shell with wild herbs and
tomato-chilli mayonnaise^{E,10} 15



Pinsa Mediterraneo with basil
cream, dried tomatoes, pepperoni
and arugula^{B,C} 15



add Serrano ham +3

Salmon praline on pea puree, nori
leaf and kafir foam^{J,F,C} 18

MAIN COURSE

Swabian bowl with hoisin tofu,
beluga lentils, basmati rice and
chive-sesame vinaigrette^{B,E,F,10} 22



Argentinian beef BBQ roast with
fried onions and wild broccoli^N 38

Irish flank steak with BBQ rub,
sweet potato mash and vegetable
chips^B 34

Fried salmon fillet with panko
sesame crust on spinach leaves,
flamed corn and sriracha cream^{J,F,B} 25

Lemon risotto with zucchini²,
seafood and arugula-mint pesto^{N,K} 28

Truffle pappardelle with
chanterelles, baby spinach and
tropea onions^{C,A} 23



add guanciale +6

Homemade blood sausage
"Maultasche" with root vegetables,
boscoop apples, potatoes and vegetable
essence^{J,B,C,N} 36

Turkey "Schnitzel" in panko
sesame coating with hazelnut chips
and potato-cucumber salad^{A,C,F,E,10} 24

SIDES

Homemade potato pancakes
with herbs and sriracha
mayonnaise 7



Wild herb salad with
croutons and roasted
seeds^{C,F,10} 6



„Kalbi-Knöpfele“ Swabian
noodles with Kalbi
-butter^{C,B,A,E} 7



SWEETS

Coconut cheesecake
„BLEND Style“ with
pineapple sorbet^{C,B,A} 12



Latte macchiato cotta
with blondie crumble and
fruit ragout^{B,C,A} 12

Bergamot lemon pie with
white pistachio ganache and
mint pesto served with fresh
berries^{B,C,A,E} 12



Opening times
18:00 - 22:00
Kitchen closes at 22:00

Sharing is caring!
All dishes can and may be shared.

Prices are in Euro and include value added tax.



We aim to make your wishes
come true. Should you have any
dietary requirements, food allergies
or intolerances, please inform
one of our team members.

A Eggs
B Milk (lactose)
C contains gluten
D Peanuts
E Nuts
F Sesame seeds
G Soya
H Celery

I Mustard
J Fish
K Shellfish
L Molluscs, Mollusc by products
M Lupina
N Sulphur dioxide, Sulfites
1 colourants
10 Sulphurised