



WEINE 0,1 l

Weiß

Silvaner
Weingut Franz
Rheinhessen, Deutschland^N 6

Rot

Bodegas Salentein
Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot, Cabernet Franc
Mendoza, Argentinien^N 10

Für eine weitere Auswahl fragt bitte unser BLEND-Team.

APERITIFS

Brahma Chop (0,33 l) 6
Banana Bread Old Fashioned 14
Yasmin's Ginger 14

SIGNATURE DRINK

Mangosorbet aufgegossen mit
Louis Pommery England Brut 10

Willkommen im BLEND,
wo Südamerikas und
Japans beste Klassiker
zu Hause sind.

DESSERTS

Volador / Passionsfrucht /
rote Bohne^{A,B,C} 12

Panna cotta / Rhabarber /
Erdbeere / Mate^a 12

Bananenkuchen / Schokolade /
Cashewkerne^{A,B,C,E} 12

BROT

Sauerteigbrot /
BLEND-Dip-Duo^{C,N} 6

VORSPEISEN

Thunfisch-Ceviche/ gelbe Paprika /
Frühlingslauch / Gurke /
Brickteig^{C,F,H,I,J} 18

Taco / geschabtes Schweinefleisch /
Sriracha-Sauce / Koriander /
Limette / Röstzwiebeln^{B,C,F,G,H} 14

Maisbällchen / Teriyaki-Pilze /
Erbsencreme / Sushi-Ingwer /
Minzjoghurt^{A,B,C,G,H} 14

Rote-Bete-Ceviche / Soja / Sesam /
Avocado / Himbeere^{C,B,D,F,G,H,I} 14

Maissuppe / Zitronenöl /
Croûtons^{B,H,N} 12

• mit Garnelentatar^K 16

SIGNATURE DISHES

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

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

HAUPTSPEISEN

Feine weiße Nudel / Verde /
Parmesan / Walnuss^{A,B,C,E,H,I} 15

Dorade / Mango / Bohnen-Mais-
Salat / Chorizoöl^{G,H,I,N} 28

Hüftfilet / Süßkartoffel / Brokkoli /
Salsa Criolla^{G,H,M} 32

Backhendl / Guacamole / Tomate /
Petersilie^{A,B,C,H} 28

BBQ-Lachs/ Kokosnussmilch / grüner
Spargel / Sesam-Praline^{D,F,G,H,J} 28

Bowl / Süßkartoffel / Wildreis /
Avocado / Kaiserschoten / Mango /
Limette^{F,G,H} 24

Ofen-Melanzani / Shiitake /
Spitzpaprika / Chimichurri /
Pinienkerne^{F,G,H} 24

BEILAGEN

Papas arrugadas 5

Wildreis 5

Skin-on-Pommes-frites 5

Chili-Maispolenta-Creme^{B,C} 5

Pimientos de Padrón 5

MENÜ

Taco / geschabtes Schweine-
fleisch / Sriracha-Sauce /
Koriander / Limette /
Röstzwiebeln

Maissuppe / Zitronenöl /
Croûtons

Steakhüfte / Süßkartoffel /
Brokkoli / Salsa Criolla

Panna cotta / Rhabarber /
Erdbeere / Mate

3-Gang + Brot 49

4-Gang + Brot 59

VEGANES MENÜ

Rote-Bete-Ceviche / Soja /
Sesam / Avocado /
Himbeere

Ofen-Melanzani / Shiitake /
Spitzpaprika / Chimichurri /
Pinienkerne

Volador / Passionsfrucht /
rote Bohne

+ 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