

COCKTAILS

Pre Dinner

Last Rides 10
Krak Attack 10
Rye Rye! 12

After Dinner

Martinez 12
Matcha Sesame Punch 12
Mango Chutney 12

OFFENE WEINE 0,2l

Weiß

Scheurebe 12
Dachsfilet, Riesling 12

Rosé

Riccardo Cuna 9,5
Feudi di San Marzano 10

Rot

Capato Maremma Toscana 10
Casa Santos Lima, Galodoro 9

NIMM 3

1 x Kleineres Gericht

+

1 x Größeres Gericht
+ Beilage

+

1 x Süß & Salzig

39

Eine weitere Auswahl entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte und Barkarte.

KLEINERE GERICHTE

Spring Roll „Vitello tonnato“
mit Thunfisch
und Kalbscreme 9^{A,B,C,E,H,I}

Brathering, Blumenkohl
und Miso 14^{B,C,D,E,F,G,H,I}

Lauwarme Garnele
mit Reisnudelsalat, Erbse
und Minze 15^{B,C,D,E,F,G,H,I,K}

Frühlingsalat
mit gebratenem Spargel,
eingelegten Eiszapfen,
und Honig-Senfdressing 9^{B,C,H,I}

Bocconcini
mit konfiertem Oxshenherztomate,
Pinienkernpesto
und mariniertem Rucola 13^{B,C,E,N}

Pintxos „BLEND style“ 14^{A,B,C,E,H,I,K}

Käse-Lauchsuppe
mit Pulled Pork 13^{B,C,H,N}

GRÖßERE GERICHTE

Polnischer Blumenkohl
mit Malz 14^{A,B,C,H}

Heilbutt, Bündnerfleisch
und Kokos 21^{B,F,G,H,I,J,N}

Saibling im Röstkartoffelsud
mit Misoquark 20^{B,C,H,I,J,N}

Rindertafelspitz im Pilzsud
mit Rettichgemüse
und Shiitake 22^{C,H,N}

Spaghetti alle vongole 19^{B,C,H,L,N}

Kalbsleber, Aubergine
und Apfel 20^{B,C,F,H,N}

Poke Bowl à la Frikassee 17^{A,E,H,I}

Geschmorte Lammhaxe
mit Gremolata, Tomatensugo
und Babyfenchel 21^{E,H,N}

BEILAGEN

Wasabi-Kartoffelpüree 4^B

Geröstete Gerstengraupen
mit Kaffee 4^{C,H,N}

Mac'n'Cheese mit Lauch 4^{B,C,H}

Ofenkartoffel 3,5^B

Gerösteter Römersalat mit japanischem
Karottendressing 4^{H,I}

SÜß & SALZIG

Schokolade und Aubergine
7^{A,B,C,E}

Zitronenknusper mit Fichten-
nadeleis und Himbeere 7^{A,B,C,D,E,N}

Geeistes Bounty, Rhabarber
und Kokos 7,5^{A,B,C,D,E,N}

Matcha, Gurke
und Mango 7,5^{A,B,C,N}

Comté, Früchtebrot und
rote Zwiebelmarmelade 8^{A,B,C,N}

Alle Gerichte auch zum Teilen.

Dinner: 18:00 – 23:00

Preise in Euro inklusive MwSt.

Lassen Sie uns Ihre Bedürfnisse erfüllen.
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter,
wenn Sie besondere Ernährungsbedürfnisse,
Nahrungsmittelallergien oder
–unverträglichkeiten haben.

A Eier
B Milch (einschl. Laktose)
C Glutenhaltige Getreide
D Erdnüsse
E Schalenfrüchte, Nüsse
F Sesamsamen
G Soja

H Sellerie
I Senf
J Fisch
K Krebstiere
L Weichtiere, Weichtiererzeugnisse
M Lupine
N Schwefeldioxid, Sulfite

COCKTAILS

Pre Dinner

Contessa Negroni 12
Spicy Scandinavian 12
Sloe Berry 12

After Dinner

Manhattan 12
Juancho Noel 12
Reverend Palmer 12

WINES 0,2l

White

Scheurebe 12
Dachsfilet, Riesling 12

Rosé

Riccardo Cuna 9,5
Feudi di San Marzano 10

Rot

Capato Maremma Tuscany 10
Casa Santos Lima, Galodoro 9

TAKE 3

1 x smaller platter
+

1 x larger platter
+ side dish
+

1 x sweet

39

Find more in our wine menu or drinks menu.

SMALLER PLATTERS

Spring roll „Vitello tonnato“
with tuna
and veal cream 9^{A,B,C,E,H,I}

Fried herring, cauliflower
and miso 14^{B,C,D,E,F,G,H,I}

Lukewarm shrimp
with rice noodle salad, pea
and mint 15^{B,C,D,E,F,G,H,I,K}

Spring salad
with fried asparagus,
marinated radish and
honey mustard dressing 9^{B,C,H,I}

Bocconcini
with cœur de bœuf confit,
pine nut pesto
and marinated rocket 13^{B,C,E,N}

Pintxos „BLEND style“ 14^{A,B,C,E,H,I,K}

Cheese leek soup
with pulled pork 13^{B,C,H,N}

LARGER PLATTERS

Polish cauliflower
with malt 14^{A,B,C,H}

Halibut, Bündnerfleisch
and coconut 21^{B,F,G,H,J,N}

Char in roasted potato stock
with miso curd 20^{B,C,H,I,J,N}

Prime boiled beef
in mushroom stock with radish
and shiitake 22^{C,H,N}

Spaghetti alle vongole 19^{B,C,H,L,N}

Veal liver, aubergine
and apple 20^{B,C,F,H,N}

Poke bowl à la fricassee 17^{A,E,H,I}

Braised leg of lamb
with gremolata, tomato sugo
and baby fennel 21^{E,H,N}

SIDE DISHES

Wasabi potato purée 4^B

Roasted pearl barley
with coffee 4^{C,H,N}

Mac'n'Cheese with leek 4^{B,C,H}

Baked potato 3,5^B

Roasted romaine lettuce with
Japanese carrot dressing 4^{H,I}

SWEET

Chocolate and aubergine 7^{A,B,C,E}

Lemon crunch
with spruce needle ice cream
and raspberry 7^{A,B,C,D,E,N}

Iced Bounty bar, rhubarb and
coconut 7,5^{A,BC,D,E,N}

Matcha, cucumber
and mango 7,5^{A,B,C,N}

Comté, fruit bread
and red onion jam 8^{A,B,C,N}

All dishes also to share.

Dinner: 6:00pm – 11:00pm

All prices in Euro incl. VAT.

Let us meet your needs. Please inform
our staff if you have special nutritional
needs, food allergies or food incompatibilities.

A Eggs
B Milk (incl. lactose)
C Grains containing gluten
D Peanuts
E Nuts
F Sesame seeds
G Soya

H Celery
I Mustard
J Fish
K Crustaceans
L Molluscs, mollusc products
M Lupin
N Sulphur dioxide, sulphite