

THE BLESS

MENU ISSUE 03 | 2023

CUISINE OF INDOCHINA

Bereit für Deinen „Biss(en)“ ins Glück?

A BITE OF HAPPINESS




BLESS-ISSUE-13.90 EURO


VORSPEISEN

INCHI TOFU ^{1, 6, 8}	7
Frittierter Tofu mit gerösteter Reis-Lotus-Kernpanade und eingelegtem gelben Rettich Sauce: Chili Mayo ^{1, 6}	
HAPPY DUCK ROLLS! ^{1, 6, 11}	8
Frische Reispapierrollen mit knuspriger Entenbrust, Mango, Salat, Sesam Sauce: Inchi Five Spice	
FLY ON PAN ^{6, 8}	9
Marinierte Kräuterseitlinge, knusprige Pastinaken, Frisée Sauce: Kalamansi-Vinaigrette	
PORTOBELLO TEMPURA ^{1, 6, 8}	9
Portobello-Pilze in gebackenem Tempurateigmantel, Limettenezeste Sauce: Trüffel Mayo	
HA CAO BAY ^{1, 2}	8
Dumpling-Suppe gefüllt mit Garnelen und Hähnchen	
CHICORÉE ^{6, 8}	9
Chicorée, Orange, gelber Rettich, Portulak Sauce: Trüffel-Vinaigrette	
GOI BÉBÉ ^{1, 6, 11}	8
Rote-Beete-Salat, Babytomaten, frittierte Reismudeln Sauce: Rote Beete Sesam Dressing	
MR. TIGER ^{2, 6}	12
Geflämmte King Prawns mit Kalamansi marinierten grünen Spargeln und Schnittlauchpulver Sauce: Wasabi Mayo ^{1, 6}	
SALMON TATAR ^{3, 4, 6, 8, 11}	14
Lachs Tatar mit eingelegten Gurken, frischer Mango, Umeboshi und Furikake Crisp Sauce: Wasabi Mayo ^{1, 6}	

<p>VIET TACOS 7</p> <p>2x „Banh Mi x Taco Fusion“ mit eingelegtem Gemüse und verschiedenen Toppings Sauce nach Wahl: Wasabi Mayo ^{1,6} / Chili Mayo ^{1,6} / +0,70€ Trüffel Mayo ^{1,6}</p> <p>A) Schweinebauch ^{1,6} B) Hähnchen ¹ C) Garnele ^{1,2} D) Tofu ^{1,6}</p>
<p>INCHI CHICKEN ^{1,8}  8</p> <p>4x Indochinesische Variation des klassischen „Fried Chicken“, Rettich-Kimchi Sauce nach Wahl: Wasabi Mayo ^{1,6} / Chili Mayo ^{1,6} / +0,70€ Trüffel Mayo ^{1,6}</p>
<p>INCHI TEMPURA ^{1,6,11} 7</p> <p>4x Sesam Tempura Aubergine mit Riceflake-Panade Sauce: Sesam Mayo, Teriyaki</p>
<p>PETITS BISOUS ^{1,2,6} 9</p> <p>5x Dumplings: Gemüse, Garnele, Huhn, Rind, Kaviar Topping</p>
<p>GOI DE MER ^{4,8} 12</p> <p>Geflämmt Lachs, eingelegter Blumenkohl, Radieschen-Kimchi, Meeresspargel Sauce: Kokos-Vinaigrette, Dillöl</p>
<p>2 BE BLESSED ^{1,2,6,8,11,12}  22</p> <p>Gemischte Vorspeisenplatte: 2x Viet Taco Garnelen, 2x Inchi Chicken, 2x Inchi Tempura, 2x Petits Bisous Veggie, Goi Salat Veggie</p>
<p> Vegane Option ^{1,6,8,11,12}: 20</p> <p>2x Viet Taco Tofu, 2x Inchi Tofu, 2x Inchi Tempura, 2x Petits Bisous Veggie, Goi Salat Veggie</p>

HAUPTSPEISEN

PURPLE PULPO ^{1, 6} 	29
Gegrillter Pulpo Beilagen: Glasierte Beete, Meeresspargel, eingelegte Minze Gurken, Takoyaki (Oktopusbällchen) Sauce: Rote Beete Kokos Curry	
 <i>Veggie Option: Gegrillte Kräuterseitlinge, Reis statt Oktopusbällchen</i>	24


PANDAN DUCK ^{1, 3, 7, 8}	25
12 Stunden lang confierte Entenkeule mit Honig-Ingwer Glaze, Cashew-Crumble Beilagen: Pandan Waffel, Rettich-Kimchi Sauce: Five-Spice-Kalamansi	
 <i>Veggie Option: Seitan</i>	18



SALMON DE LA NUIT ^{1, 4, 6, 7, 9, 12}	24
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet Beilagen: Edamame, Radieschen, knuspriger Tarokuchen, Dillöl Sauce nach Wahl: Tomaten Kokos Curry oder Wasabi Beurre Blanc	

CHÂTEAU BŒUF ^{1, 6, 11}	35
Gegrilltes Rinderfilet Beilagen: Shiitake Pilze, wilder Brokkoli, rote Perlzwiebel, Rösti Sauce: Trüffel Mayo	

SAIGON STEAK FRITES ^{1, 7, 11}	30
Gegrilltes Roastbeef Beilagen: Grüner Spargel, INCHI Butter, Süßkartoffel-Pommes Sauce: Hausgemachte Salsa	

SUNRISE CHICKEN ^{1, 7}	22
Auf der Haut gebratene französische Maishähnchenbrust Beilagen: Babymais, grüner Spargel, Blumenkohl, Jasminreis Sauce: Mais Velouté, Thai Basilikumöl	
 <i>Veggie Option: Seitan</i>	18

TONKIN PRAWNS ^{1, 2, 4, 6, 7}	24
Gegrillte Tiger Prawns Beilagen: Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren Sauce: Galangal Satay Sauce, Krustentieröl	
 <i>Veggie Option: Frittiertes Blumenkohl (ohne Krustentieröl)</i>	18

CAFÉ AU LAMB ^{6,7}	28
Gegrilltes Lammkarree Beilagen: Kaiserschoten, Babymöhren, flambierter Mais, Maispüree Sauce: Kaffee-infusierter Lammjus	
MADAME BARBARIE ^{1,6,8}	26
Auf der Haut gebratene Barbarie Entenbrust Beilagen: Bunter Mangold, Rübchen, Bohnen, knuspriger Tarokuchen Sauce: Five-Spice-Kalamansi	
 <i>Veggie Option</i> ^{1A,6} : Seitan	20
POT-AU-PHO ^{1A,4,9}	15
Kräftig aromatische Pho-Bandnudelsuppe mit gegrilltem Rindfleisch, roten Zwiebeln und frischen Kräutern	
 <i>Veggie Option</i> ^{1,6} : Vegetarische Pho mit Seitan, Tofu und frischem Gemüse	14

SHARING BITES OF HAPPINESS

SURF & TURF ^{2,11,14}	95
Sharing Menü für 2 Gegrilltes Rindfleisch, Lamm, Pulpo und Garnelen Beilagen: Süßkartoffel-Pommes und gegrillte Cashew-Maiskolben	
PETIT MENÜ FÜR KINDER *BIS 12 JAHRE	10
Gebratene Hühnerbrust oder gebratener Tofu ⁶ mit Gemüse, dazu Reis oder Süßkartoffel-Pommes ¹¹	

BEILAGEN

JASMINREIS	3	PANDAN WAFFEL ^{1A,4,7}	5
SÜSSKARTOFFEL-POMMES ¹¹	6	WILDER BROKKOLI GEBRATEN	6



TONKIN PRAWNS

„Tonkin ist die ursprüngliche Bezeichnung
der heutigen Hauptstadt Hanoi“



GEGRILLTE TIGER PRAWNS

*Beilagen: Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren
Sauce: Galangal Satay Sauce, Krustentieröl*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: SOUTHEAST SOUR S.38

CHÂTEAU BŒUF

GEGRILLTES RINDERFILET

*Beilagen: Shiitake Pilze, wilder Brokkoli, rote Perlwiebel, Rösti
Sauce: Trüffel Mayo*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: VIOLET NEGRONI S.38





SALMON DE LA NUIT

„Ein Kunstwerk für Deinen Gaumen“



AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET

*Beilagen: Edamame, Radieschen, knuspriger Tarokuchen, Dillöl
Sauce nach Wahl: Tomaten Kokos Curry oder Wasabi Beurre Blanc*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: WASABI SOUR S.38



VIOLETTES CURRY,
... weil normal
langweilig ist!

PURPLE PULPO

GEGRILLTER PULPO

*Beilagen: glasierte Beete, Meeresspargel,
eingelegte Minze Gurken, Takoyaki (Oktopusbällchen)
Sauce: Rote Beete Kokos Curry*

Die Verarbeitung von Curry in Vietnam findet seinen Anfang in der Indochinesischen Zeit. Im Gegensatz zu Currys anderer asiatischen Küchen, sind vietnamesische Curry-Gerichte leicht, aber nicht weniger aromatisch.

» COCKTAIL BEGLEITUNG: WILD THOUGHTS S. 38

PANDAN DUCK

Unser Gericht Duck & Waffle findet seinen Ursprung im Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Was in Pennsylvania bereits im 17. Jahrhundert auf den Tisch gebracht wurde, ist hierzulande noch relativ unbekannt.

» COCKTAIL BEGLEITUNG: SMOKEY PINEAPPLE MARGARITA S.39



PANDAN - DIE GRÜNE VERSUCHUNG

Pandan ist bekannt als ostasiatische Vanille. Die Blätter dieser Pflanze färben Speisen auf natürliche Weise leuchtend grün und besitzen ein süßliches, leicht vanilleähnliches Aroma. Sowohl in Süßspeisen als auch in herzhaften Gerichten findet er Verwendung.



CAFÉ AU LAMB



GEGRILLTES LAMMKARREE

Beilagen: Kaiserschoten, Babymöhren,
flambierter Mais, Maispüree

Sauce: Kaffee-infusierter Lammjus

» COCKTAIL BEGLEITUNG: CÀ PHÊ CLOUDS S.39

Nostalgie der
40er Jahre
im Interieur
des 21.
Jahrhunderts



NACHSPEISEN





VERT PLAISIR ⁵

7

Grüner Pandanklebreis in Mango Kokos Creme
und gerösteten Erdnüssen

SOCO BROWNIE ^{1, 6, 1A, 3, 7}

7

Hausgemachter warmer Schokobrownie
mit frischen Beeren und Eis Topping

SÉSAME TIRAMISU ^{1, 3, 11}

9

Cremiges Tiramisu mit leckerer Sesam-Note

MATCHA GÂTEAU ^{1, 3}

9

Matcha Cake mit exotischen Früchten

GETRÄNKE



SOFTDRINKS

		0,2L
COCA COLA ^{F, H} , COCA COLA ZERO ^{A, F, H}	4	
FANTA ^{H, M, T} , SPRITE ^T	4	
TONIC WATER ^S , GINGER ALE ^T , BITTER LEMON ^{M, S, T}	4	
SODA WATER	4	
GINGER BEER ^H	4	

WASSER

		0,25L	0,75L
SELTERS NATURELL	3,5	7,5	
SELTERS CLASSIC	3,5	7,5	

SÄFTE

		0,25L
BAUER APFELSAFT, MARACUJA, MANGO, ANANAS	4	
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	5	

SHAKE

MANGOSHAKE mit Kokosmilch (vegan)	6
--------------------------------------	---

BIER

TIGER BIER ^{0,33L}	5
PILS (ALKOHOLFREI) ^{0,33L}	5
BLESS HELL VOM FASS ^{0,4L}	5,5
KROMBACHER WEIZEN ^{0,5L}	5,5

TEE

INGWERTEE 4,5
Ingwer, Minze, Orangenscheibe, Honig

SENCHA 4,5
Senchablätter, geröstete Reiskörner

MINZTEE 4,5
Minze, Pandanblätter, Orangenscheibe, Pandansirup

TAMARIND-KRÄUTERTEE 4,5
Zimt, Sternanis, Süßholz, Goji-Beere, Jujube, Five-Spice-Sirup

ROSEN-HIBISKUSTEE 4,5
Hibiskusblüten, Rosenblüten, Zitronenscheibe, Süßholz, Zuckersirup

CÀ PHÊ

ORIGINAL VIETNAMESSISCHER CÀ PHÊ 4,5
mit gesüßter Kondensmilch

INCHI EIS-CÀ PHÊ 5,5
mit gesüßter Kondensmilch

ERFRISCHUNGEN
HAUSGEMACHT

TAMARIND ICE TEA 6
Tamarind, Apfelsaft, Grapefruitsirup

PANDAN SENCHA ICE TEA 6
Sencha, Pandansirup, Limettensaft

HIBISKUS PASSION ICE TEA 6
Hibiskus, Maracujasaft, Holundersirup

LEMON SODA 6
Limettensaft, Zuckersirup

APERITIF

CHAMPAGNER

	0,75L
VEUVE CLICQUOT RESERVE CUVÉE	95
RUINART BRUT	120
RUINART ROSÉ	140

	0,2L
HUGO	8
APEROL SPRITZ	8
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	8
ROSEANNE Hibiskussirup, Grapefruitsirup, Grapefruitsaft, Prosecco	8

APERITIF

	0,1L	0,75L
BLESS WINZERSEKT ROSÉ - ST. LAURENT Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel, 2020	6	39
PROSECCO, SPUMANTE BRUT San Simone di Brisotto, Veneto D.O.C., 2021	6	39
PROSECCO, SPUMANTE SCAVI & RAY	6	39
PROSECCO D.O.C. Balbinot	6	39
CRÉMANT DE LOIRE BRUT Chapin Landais A.O.C.	7	40

C
O
C
K
T
A
I
L
S



COCKTAILS

VIRGIN

SUNDOWNER ^{A, T} 8
fr. Zitronensaft | Himbeer-Basilikum-Sirup | Ginger Beer

REFRESHING DETOX ^{A, T, S} 8
Gurke | Basilikum | fr. Limettensaft | Holunderblütensirup | Tonic Water

GIN

MONSIEUR SOJU ^{3, 13, B, G, H, S} 12
Gin | Grapefruit Soju | Angostura Orange Bitters | fr. Orangensaft | Darjeelingsirup | Tonic Water | optional: Eiweiß

PURPLE EMPRESS ^{12, B, H} 10
Gin | Creme de Cassis | fr. Zitronensaft | Himbeer-Basilikum-Sirup

BLESS NO. 1 ^{B, H} 11
Lemongrass infused Gin | Portwein | Angostura Bitter | fr. Limettensaft | Gurkensirup

VIOLET NEGRONI ^{G, H} 13
Coffee infused Gin | Cinnamon infused Campari | sweet Vermouth | Anchan Eiswürfel

WASABI SOUR ^{3, 12, 13, B, H} 10
Gin | fr. Zitronensaft | Gurkensirup | Wasabi | optional: Eiweiß

RUM

SOUTHEAST SOUR ^{3, 4, 12, 13, B, H, I} 10
Lemongrass infused Rum | fr. Zitronensaft | Lemongrasssirup | Nuoc Mam | optional: Eiweiß

WILD THOUGHTS ^{8, B, H, K} 11
Chili infused Rum | fr. Limettensaft | Honig | fr. Ananassaft mit Pink Pepper | Kokosmilch | Salz

AMARETTO

AMARETTO SOUR ^{3, 12, 13, B, H} 10
Amaretto | Bourbon | Angostura Bitter | fr. Orangensaft | fr. Zitronensaft | Zuckersirup | optional: Eiweiß

RED CURTAIN ^{S, T} 12
Aperol | sweet Vermouth | BPF (Anchan) infused Gin | Tonic Water

CÀ PHÊ CLOUDS ^{7, A, G, H, U} 12
Reisvodka | Portwein | Kahlua | Black Walnut Bitters | Kondensmilch | Kaffee-Espuma

CINNAMON BREEZE ^{12, H, S} 10
Cinnamon infused Vodka | Angostura Orange Bitters | fr. Grapefruit | Ginger Beer

INCHI MARTINI ^{A, G, H} 12
Vodka | Kahlua | viet. Kaffee | Zuckersirup

PORNSTAR MARTINI ^{12, B, H, Q} 16
Vodka | Maracujalikör | Maracujasaft-Püree | fr. Limettensaft | Vanillesirup | Crémant

BÍ ĐỎ OLD FASHIONED ^{8, B, H} 11
Bourbon | Black Walnut Bitters | Pumpkin-Spice-Sirup

PHỞ²'TASTIC ^{B, H} 12
Bourbon | Angostura Bitter | Five-Spice-Sirup | Pho-Brühe | Koriander | Black Pepper

SMOKEY PINEAPPLE MARGARITA ^{B, H, K} 12
Tequila | Mezcal | Grand Marnier Cordon Rouge | fr. Limettensaft | Agavendicksaft | fr. Ananassaft | Pink Pepper

KIROII SENKO ^{A, T} 14
Sake | Gin | Litschi | Lemongrass | Pumpkin-Spice-Sirup | optional: Reisessig

LONGDRINKS *

Jederzeit kredenzen wir auch gerne Eure individuellen Wünsche auf Anfrage.



WEINKARTE

WEISSWEIN

	0,1L	0,75L
DEUTSCHLAND		
BLESS HAUSWEIN - RIESLING WEINGUT GEBRÜDER LUDWIG, MOSEL	4	25
GRAUBURGUNDER 716 WINZERHOF EBRINGEN, BADEN	5	32
HALLGARTENER SAUVIGNON BLANC WEINGUT CRASS, RHEINGAU	-	35
SÜDAFRIKA		
CHARDONNAY, FOOT PRINT FOOT PRINT, WESTERN CAPE	4	25
ITALIEN		
PINOT GRIGIO DI LENARDO, FRIULI D.O.C.	-	32
PECORINO, TERRE DI CHIETI TENUTA ULISSE, ABRUZZO I.G.P.	-	35
LUGANA CANTINA BULGARINI, LOMBARDIA D.O.C	6	38
FRANKREICH		
SANCERRE DOMAINE MICHEL GIRARD ET FILS, LOIRE A.O.C.	-	44

0,1L 0,75L

DEUTSCHLAND**BLESS HAUSWEIN, ST. LAURENT**
WEINGUT GEBRÜDER LUDWIG, MOSEL

5 33

SPÄTBURGUNDER ERBACHER MICHELMARK
WEINGUT CRASS, RHEINGAU

- 39

SÜDAFRIKA**MERLOT FOOTPRINT**
FOOTPRINT, WESTERN CAPE

4 25

FRANKREICH**CHÂTEAU CHEVALIER LESCOURS**
SAINT-ÉMILION GRAND CRU A.O.C.

- 41

ITALIEN**PRIMITIVO DI MANDURIA**
TANK 32, CAMIVINI

6 38

ROSSO BRUNO
CANTINA BULGARINI, LOMBARDIA D.O.C.

- 39

AMARANTA
TENUTA ULISSE, ABRUZZO I.G.P.

- 44

ROTWEIN**DEUTSCHLAND****BLESS HAUSWEIN - ST. LAURENT ROSÉ**
WEINGUT GEBRÜDER LUDWIG, MOSEL

5 33

ITALIEN**CHIARETTO**
CANTINA BULGARINI, LOMBARDIA D.O.C.

- 37

ROSÉ

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

1	Enthält glutenhaltige/s Getreide/ -Erzeugnisse
1a.	Weizen
1b.	Gerste
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite
13	Enthält Lupine/-erzeugnisse
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe

A	Mit Süßungsmittel(n)
B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E	Enthält Süßholz
F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwängere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
H	Mit Farbstoff
I	Mit Konservierungsstoff
J	Mit Nitritpökelsalz
K	Mit Nitrat
L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M	Mit Antioxidationsmittel
N	Mit Geschmacksverstärker
O	Geschwärzt
P	Gewachst
Q	Mit Phosphat
S	Chininhaltig
T	Säuerungsmittel
U	Stabilisatoren

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Die gezeigten Bilder können vom Original abweichen.