

# 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

---

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

---

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

# HAUPTSPEISEN

---

<b>PURPLE PULPO</b> <sup>1, 6</sup> 	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

---

<b>PANDAN DUCK</b> <sup>1, 3, 7, 8</sup>	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

---

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

---

<b>CHÂTEAU BŒUF</b> <sup>1, 6, 11</sup>	35
Gegrilltes Rinderfilet Beilagen: Shiitake Pilze, wilder Brokkoli, rote Perlzwiebel, Rösti Sauce: Trüffel Mayo	

---

<b>SAIGON STEAK FRITES</b> <sup>1, 7, 11</sup>	30
Gegrilltes Roastbeef Beilagen: Grüner Spargel, INCHI Butter, Süßkartoffel-Pommes Sauce: Hausgemachte Salsa	

---

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

---

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

---

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

## SHARING BITES OF HAPPINESS

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

### BEILAGEN

<b>JASMINREIS</b>	3	<b>PANDAN WAFFEL</b> <sup>1A,4,7</sup>	5
<b>SÜSSKARTOFFEL-POMMES</b> <sup>11</sup>	6	<b>WILDER BROKKOLI</b> 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



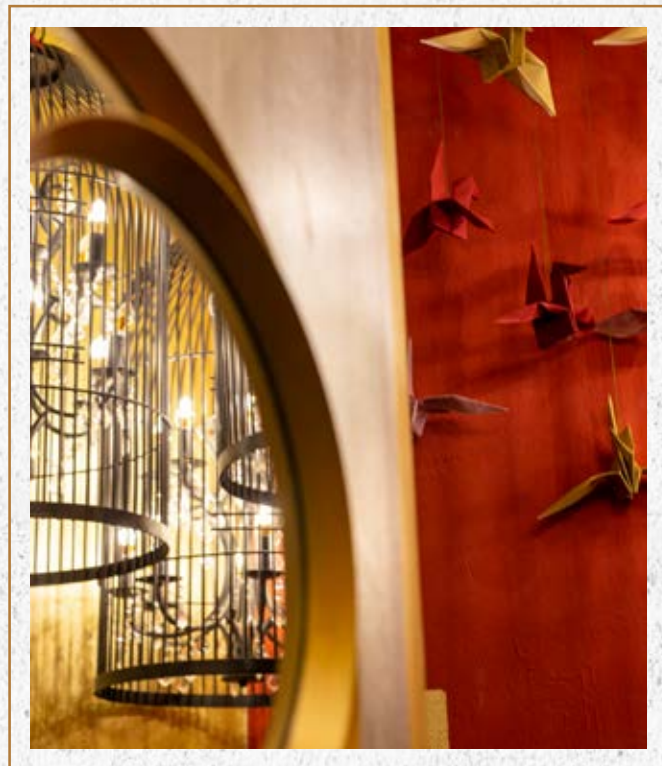
## GEGRILLTES LAMMKARREE

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** <sup>5</sup> 7  
Grüner Pandanklebreis in Mango Kokos Creme  
und gerösteten Erdnüssen

---

**SOCO BROWNIE** <sup>1, 6, 1A, 3, 7</sup> 7  
Hausgemachter warmer Schokobrownie  
mit frischen Beeren und Eis Topping

---

**SÉSAME TIRAMISU** <sup>1, 3, 11</sup> 9  
Cremiges Tiramisu mit leckerer Sesam-Note

---

**MATCHA GÂTEAU** <sup>1, 3</sup> 9  
Matcha Cake mit exotischen Früchten

---

# 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 schwängere 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.