

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 Minz-Gurken, Takoyaki (Oktopusbällchen) Sauce: Rote Beete Kokos Curry	
 <i>Veggie Option: Gegrillte Kräuterseitlinge, ohne 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 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, Auberginenpüree 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 Minz-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, Auberginenpüree
Sauce: Kaffee-infusierter Lammjus

» COCKTAIL BEGLEITUNG: CÀ PHÊ CLOUDS S.39

Nostalgie der
40er Jahre
im Interieur
des 21.
Jahrhunderts



NACHSPEISEN





VERT PLAISIR ⁵ 

Grüner Pandanklebreis in Mango Kokos Creme
und gerösteten Erdnüssen

7

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

Hausgemachter warmer Schokobrownie
mit frischen Beeren und Eis Topping

7

PANNA PASSION ^{5, 7}

Cremige Kokos Panna Cotta, verfeinert mit goldener
Maracujacreme, Longan & Erdnussplittern

7
