

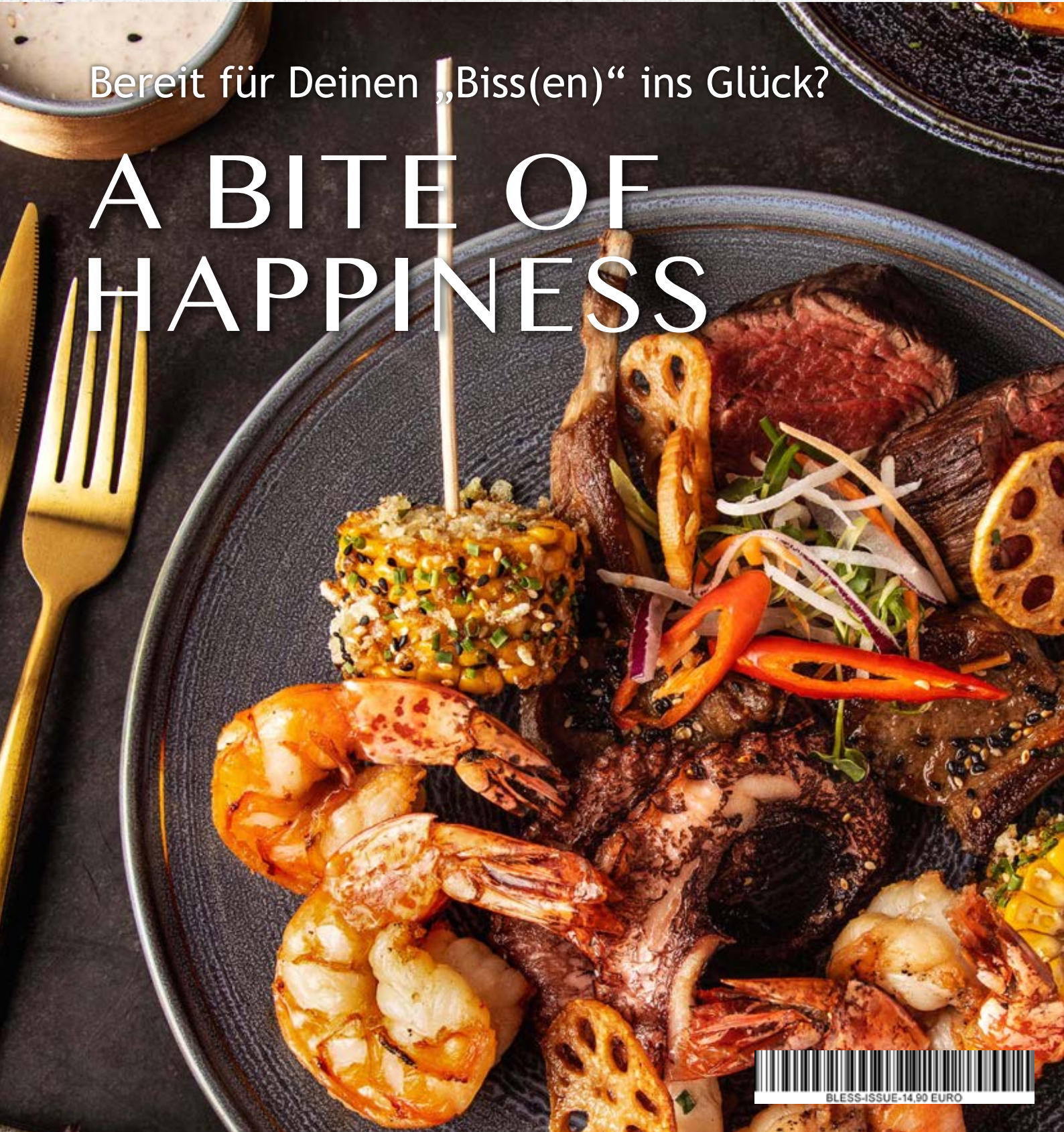
THE BLESS

MENU ISSUE 04 | 2024

CUISINE OF INDOCHINA

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

A BITE OF HAPPINESS



BLESS-ISSUE-14.90 EURO

A photograph of a woman with long dark hair, smiling warmly at a restaurant table. She is surrounded by other people, some of whom are holding wine glasses, suggesting a toast. The table is set with various dishes, including a bowl of green soup and a plate of colorful vegetables. The background features a dark wall with a large, glowing yellow logo that reads 'AIB'.

WAS BEDEUTET GLÜCK FÜR DICH?

VORSPEISEN

INCHI TOFU ^{1, 6, 8} 	7
Frittierter Tofu mit gerösteter Reis-Lotus-Kernpanade und eingelegtem gelben Rettich Sauce: Chili Mayo ^{1, 6}	
HAPPY SALMON ROLLS! ^{1, 4, 6}	8
Frische Sommerrollen mit Lachs, Reismudeln, Gurken und Salat Sauce: Wasabi Ponzu	
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	
BOUILA-BLESS ⁴ CHEF'S CHOICE	10
Fischsuppe nach französischer Art mit gegrillten Garnelen	
GOI TRUFFIÈRE ^{1, 6}	12
Baby-Spinat-Salat mit Jakobsmuscheln, gelbem Rettich Sauce: Trüffel-Vinaigrette	
GOI BÉBÉ ^{1, 6, 11} 	8
Rote-Beete-Salat, Babytomaten, frittierte Reismudeln Sauce: Rote Beete Sesam Dressing	
SPICY EDAMAME 	8
Wokgeschwenkte Edamame mit Knoblauch, Salz und Chiliöl	
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 und Furikake Crisp Sauce: Wasabi Mayo ^{1, 6}	

VIET TACOS

3x „Banh Mi x Taco Fusion“
mit eingelegtem Gemüse und verschiedenen Toppings

A) Rind ^{1, 6}	9
B) Garnele ^{1, 2}	9
C) Hähnchen ¹	8
D) Seitan ^{1, 6} 	8

INCHI CHICKEN ^{1, 8}

4x Indochinesische Variation des klassischen „Fried Chicken“, Rettich-Kimchi
Sauce nach Wahl:
Wasabi Mayo ^{1, 6} / Chili Mayo ^{1, 6} / +1€ Trüffel Mayo ^{1, 6}

INCHI TEMPURA ^{1, 6, 11}

4x Sesam Tempura Aubergine mit Riceflake-Panade
Sauce: Sesam Mayo, Teriyaki

PETITS BISOUS ^{1, 2, 6}

5x Dumplings: Gemüse, Garnele, Huhn, Ente, Algen-Kaviar Topping

SHARING BITES OF HAPPINESS

Perfekt zum Teilen für zwei Personen

2 BE BLESSED ^{1, 2, 6, 8, 11, 12} **CHEF'S CHOICE** 24

Gemischte Vorspeisenplatte:
2x Viet Taco Garnelen, 2x Inchi Chicken, 2x Inchi Tempura,
2x Petits Bisous Veggie, Goi Truffière Veggie

Vegane Option ^{1, 6, 8, 11, 12}: 22

2x Viet Taco Seitan, 2x Inchi Tofu, 2x Inchi Tempura,
2x Petits Bisous Veggie, Goi Truffière Veggie

2 BE BLESSED

SHARING MENÜ FÜR 2

Viet Taco Garnelen, Inchi Chicken, Inchi Tempura,
Petits Bisous Veggie, Goi Truffière Veggie



*„Essen kann Menschen auf eine Weise
zusammenbringen, die nichts Anderes
bieten könnte.“*

Yotam Ottolenghi

Sharing Bites of HAPPINESS

In den Ländern Indochinas - Vietnam, Laos und Kambodscha - ist gemeinsames Essen eine tief verwurzelte Tradition, die Menschen zusammenbringt. Die Gerichte werden in der Mitte des Tisches platziert, sodass jeder eingeladen ist, jeden Bissen zu teilen und zu genießen.

Diese Tradition bietet die perfekte Gelegenheit, wertvolle Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen oder neue Freundschaften zu knüpfen. Bei BLESS legen wir großen Wert auf eine einladende Atmosphäre und den gemeinsamen Genuss von köstlichen, gesunden Speisen - ein Fest für Körper und Seele.



„Gemeinsames Essen bedeutet mehr als nur das Zusammenkommen von Zutaten & Geschmäckern - es feiert unsere Existenz, Verbundenheit und Liebe zu gutem Essen.“



Das Teilen einer Mahlzeit ist ein Erlebnis für alle Sinne, das Kultur und Freundschaft vereint, Barrieren abbaut und ein Gefühl von Intimität schafft - ein Katalysator für Verbindung.

Erlebt die kulinarische Tradition Indochinas mit unseren Sharing Bites. Kommt zusammen, genießt und lasst euch von der Magie des gemeinsamen Essens verzaubern.

HAUPTSPEISEN

PURPLE PULPO ^{1, 6} 	29
Gegrillter Pulpo Beilagen: Glasierte Beete, Meeresspargel, Bohnen, eingelegte Minz-Gurken, Trüffel-Maispüree Sauce: Rote Beete Kokos Curry	
 <i>Vegan Option: Gegrillte Kräuterseitlinge, Reis statt Maispüree</i>	24

PANDAN DUCK ^{1, 3, 7, 8} CHEF'S CHOICE	26
12 Stunden lang confierte Entenkeule mit Honig-Ingwer Glaze, Cashew-Crumble Beilagen: Pandan Waffel, Rettich-Kimchi Sauce: Five-Spice-Kalamansi	
 <i>Vegan Option: Seitan</i>	20

SALMON DE LA NUIT ^{1, 4, 6, 7, 9, 12} CHEF'S CHOICE	25
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet Beilagen: Edamame, Radieschen, Spinat-Nudeln, Dillöl Sauce nach Wahl: Tomaten Kokos Curry oder Wasabi Beurre Blanc	

CHÂTEAU BŒUF ^{1, 6, 11} CHEF'S CHOICE	36
Gegrilltes Rinderfilet Beilagen: Shiitake Pilze, Champignons, wilder Brokkoli, rote Perlzwiebel, Rösti Sauce: Trüffel Mayo	

SAIGON STEAK FRITES ^{1, 7, 11}	32
Gegrilltes Entrecôte Beilagen: Grüner Spargel, INCHI Butter, Süßkartoffel-Pommes Sauce: Hausgemachte Salsa	

SUNRISE CHICKEN ^{1, 7}	24
Auf der Haut gebratene französische Maishähnchenbrust Beilagen: Babymais, grüner Spargel, Blumenkohl, Spinat-Nudeln Sauce: Mais Velouté, Thai Basilikumöl	
 <i>Vegan Option: Seitan</i>	20

TONKIN PRAWNS ^{1, 2, 4, 6, 7}	26
Gegrillte Tiger Prawns Beilagen: Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren Sauce: Galangal Satay Sauce, Krustentieröl	
 <i>Vegan Option: Frittierter Blumenkohl (ohne Krustentieröl)</i>	20

CAFÉ AU LAMB ^{6,7} 28
Gegrilltes Lammkarree
Beilagen: Kaiserschoten, Babymöhren, flambierter Mais, Trüffel-Maispüree
Sauce: Kaffee-infusierter Lammjus

MADAME BARBARIE ^{1,6,8} 28
Auf der Haut gebratene Barbarie Entenbrust
Beilagen: Bunter Mangold, Rübchen, Bohnen, knuspriger Tarokuchen
Sauce: Five-Spice-Kalamansi

 *Vegan Option* ^{1A,6}: Seitan 22

POT-AU-PHO ^{1A,4,9} 16
Kräftig aromatische Pho-Bandnudelsuppe mit gegrilltem Rindfleisch, roten Zwiebeln und frischen Kräutern

 *Vegan Option* ^{1,6}: Vegane Pho mit Seitan, Tofu und frischem Gemüse 15

SHARING BITES OF HAPPINESS

Perfekt zum Teilen für zwei Personen

SURF & TURF ^{2,11,14} **CHEF'S CHOICE** 95
DAS BESTE AUS ZWEI KULINARISCHEN WELTEN

Gemischte Hauptspeisenplatte:

Auf den Punkt gegrilltes Rinderfilet, Lammkarree, Pulpo und Tiger Prawns

Beilagen: Süßkartoffel-Pommes, Trüffel-Maispüree und gegrillte Cashew-Maiskolben

Sauce: BBQ & Rote Beete Sauce

PETIT MENÜ FÜR KINDER *BIS 12 JAHRE 12
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 ^{1A,11} 6 WILDER BROKKOLI GEBRATEN 6

TRÜFFEL-MAISPÜREE 6 GRÜNER SPARGEL GEGRILLT 7

EAST MEETS WEST

DAS BESTE AUS BEIDEN WELTEN

SURF & TURF

SHARING MENÜ FÜR 2

GEGRILLTES RINDERFILET, LAMMKARREE, PULPO UND TIGER PRAWNS

*Beilagen: Süßkartoffel-Pommes, Trüffel-Maispüree und
gegrillte Cashew-Maiskolben*



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, Spinat-Nudeln, 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, Trüffel-Maispüree
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



WAS IST AN PANDAN SO BESONDERS?

Pandanblätter, auch bekannt als ostasiatische Vanille, verleihen sowohl Süßspeisen als auch herzhaften Gerichten auf natürliche Weise leuchtend grün und besitzen ein süßliches, leicht vanille-ähnliches Aroma. Dieses Superfood ist nicht nur unverwechselbar lecker, sondern auch besonders gesund. Pandanpflanzen sind reich an Antioxidantien, bekämpfen freie Radikale, fördern die Gesundheit und lindern Entzündungen, Schmerzen und Schwellungen.



CAFÉ AU LAMB



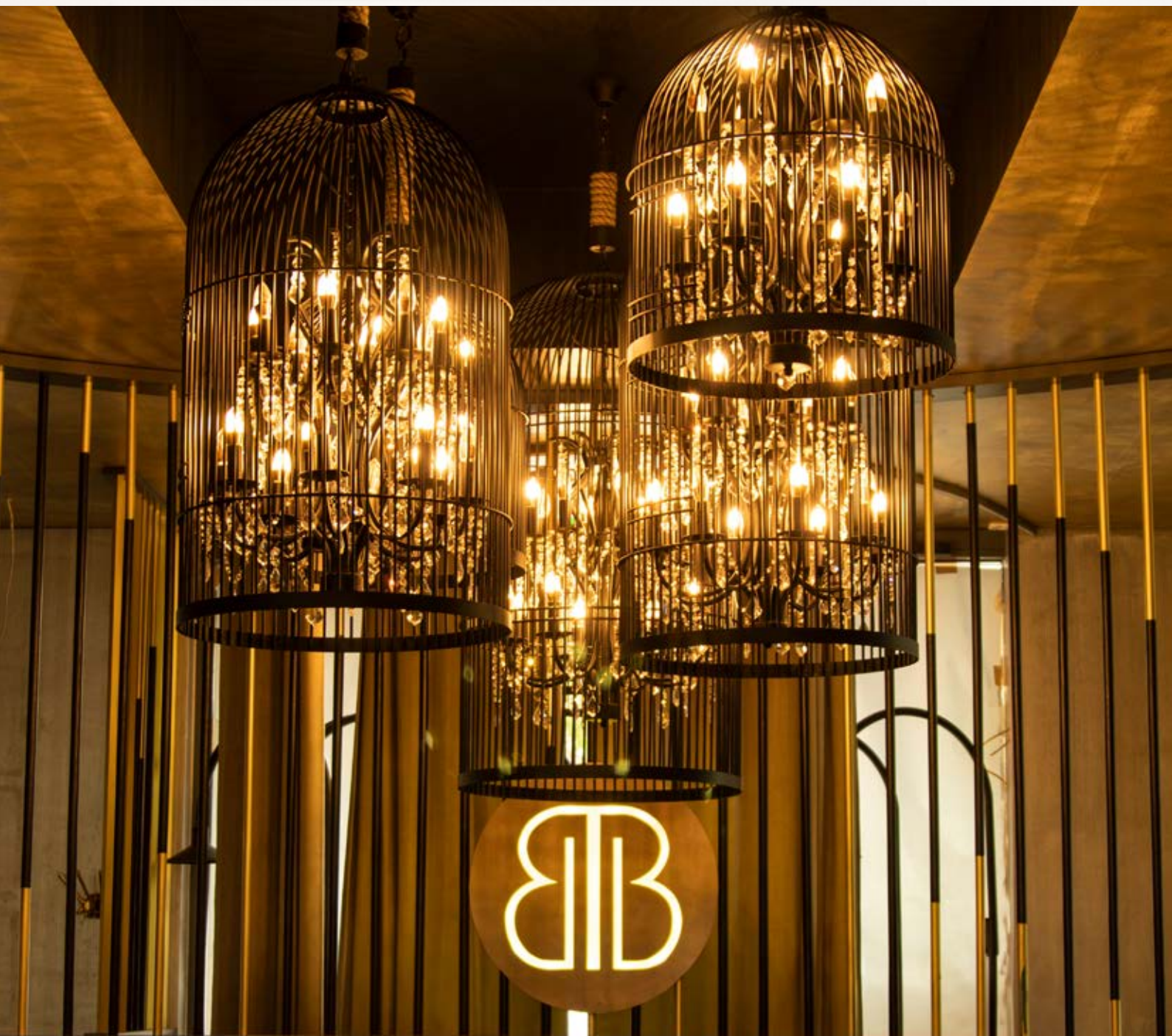
GEGRILLTES LAMMKARREE

Beilagen: Kaiserschoten, Babymöhren,
flambierter Mais, Trüffel-Maispüree
Sauce: Kaffee-infusierter Lammjus

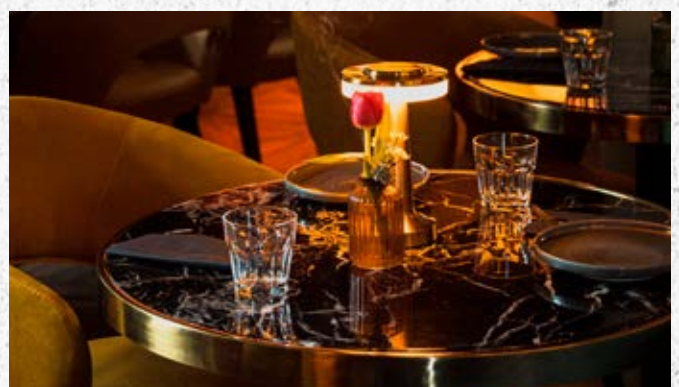
» COCKTAIL BEGLEITUNG: CÀ PHÊ CLOUDS S.39

MEMOIREN INDOCHINAS

Im BLESS führen wir traditionelle Muster aus Indochina mit eleganten und modernen Stilelementen der Gegenwart zusammen. Ein Kontrast, der reizvoll und charmant wirkt und ein stimmungsvolles Ambiente erzeugt, welches gemütlich, aber zugleich extravagant sowie stilvoll ist.



Nostalgie der
40er Jahre
im Interieur
des 21.
Jahrhunderts



NACHSPEISEN





VERT PLAISIR ⁵ 

8

Grüner Pandanklebreis in Mango Kokos Creme
und gerösteten Erdnüssen

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

8

Hausgemachter warmer Schokobrownie
mit frischen Beeren und Eis Topping

PANNA PASSION ^{5, 7}

8

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



Die perfekte Eventlocation für jeden Anlass

BLESS ist der perfekte Ort für Feierlichkeiten und besondere Anlässe sowie ein Rückzugsort für jeden Tag.

Wir laden euch zu einer kulinarischen Erlebnisreise nach Indochina ein, bei der das Beste aus Ost und West miteinander verschmilzt. Unsere Küche kombiniert indochinesische Wurzeln mit westlichen Impulsen, und daraus entsteht eine moderne Fusion mit vielfältigen Aromen. Die Cocktailkarte bietet Abwechslung und neue Inspiration, wobei bekannte "Gesichter" mit einem besonderen Twist gemixt werden.

BLESS erwartet Euch mit offenen Armen und freut sich darauf, Euch einen unvergesslichen Abend zu bieten. Unsere Türen stehen offen - von **privaten Feiern** bis hin zu **exklusiven Firmenevents**, bei denen Networking auf kulinarisches Glück trifft. Und für Gäste, die unsere Gastrokunst außerhalb unserer Räumlichkeiten suchen, liefern wir mit unserem Catering-Service unsere BLESS Magie an jeden gewünschten Ort.

DIE PERFEKTE LOCATION

Warum BLESS für Dein Event die ideale Wahl ist

- » **Exquisite Räumlichkeiten:** Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 170 Gäste und schaffen die perfekte Atmosphäre für jede Gruppengröße.
- » **Kulinarischer Genuss:** Für größere Gruppen bietet BLESS individuelle Gänge-Menüs an.
- » **Persönlicher Service:** Das engagierte Team sorgt dafür, dass jedes Detail auf Deine Bedürfnisse zugeschnitten ist.
- » **Festliche Stimmung:** Tauche ein in die festliche Atmosphäre mit bezaubernder Livemusik und warmen Dekorationen.

Im BLESS geht es nicht nur um Speisen und Getränke, sondern um die Einzigartigkeit des gesamten Erlebnis. Für uns gilt: **jeder Gast ist Teil unserer Familie**. Das BLESS Team möchte Erinnerungen schaffen, die lange nach dem letzten Bissen anhalten.



WORAUF WARTEST DU NOCH?

Jetzt anfragen und reservieren

Kontaktiere unser Eventplanungsteam via E-Mail, um Dein Wunschdatum zu sichern und ein individuelles Angebot zu erhalten.

BLESS Hamburg

Eppendorfer Weg 186 | 20253 Hamburg

hamburg@bless-restaurants.com

+49 (0) 40 429 180 80

BLESS Berlin

Hausvogteiplatz 10 | 10117 Berlin

hello@bless-restaurants.com

+49 (0) 30 206 197 95



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.

Für weitere Unverträglichkeiten / Allergene frage bitte direkt
bei unserem Team nach, wir helfen gerne!