

THE BLESS

MENU ISSUE 06 | 2025

CUISINE OF INDOCHINA

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

A BITE OF HAPPINESS



BLESS-ISSUE-14.90 EURO



WAS BEDEUTET GLÜCK FÜR DICH?



GOLDEN HOUR

1 CHILI MAYO SAUCE 🌶️🌿

► Empfehlungsggericht - Viet Tacos S.9



GREEN FUSION

2 WASABI MAYO SAUCE 🌿🍋

► Empfehlungsggericht - Salmon Tatar S.8



VELVET DREAM

4 GOCHUJANG ROTE BEETE SAUCE 🌿

► Empfehlungsggericht - Purple Pulpo S.18

HAUSGEMACHTE SAUCEN BY BLESS

Unsere unverwechselbaren Saucen sind das Geheimnis des Geschmacks. Von Inchi Five Spice über Trüffel bis hin zu Wasabi - es ist immer eine kulinarische Entdeckungsreise. Die Saucen als auch Mayonnaisen, nach französischer Art reduziert und hergestellt, verzaubern unsere Gerichte und machen sie zu einzigartigen Kreationen. Zudem sind diese auch noch komplett vegan!



BLANC & NOIR

3 TRÜFFEL MAYO SAUCE 🌿

► Empfehlungsggericht - Château Bœuf S.18



INCHI FIVE SPICE

5 FIVE-SPICE-KALAMANSI SAUCE 🌿

► Empfehlungsggericht - Pandan Duck S.18



leicht pikant



vegan



glutenfrei

VORSPEISEN

BOUILLA-BLESS ^{2, 4}	10
Fischsuppe nach französischer Art mit gegrillten Garnelen und Golden Crispy Bun	
HONEY CHOU-FLEUR ⁸  NEW	8
Gebackener Blumenkohl mit feiner Honigglasur und gerösteten Mandeln	
PORTOBELLO TEMPURA ^{1, 6, 8} 	9
Portobello-Pilze in gebackenem Tempurateigmantel, Limettenzeste Trüffel Mayo	
SHRIMP FLAKES ^{2, 7} NEW	12
Garnelen-Tempura im Reisflockenmantel Geröstete Limetten-Knoblauch-Butter	
MANGO TANGO ^{5, 14} NEW	12
Pikanter Oktopussalat mit fruchtiger Mango, Gurke, Karotten, Cashewkernen und eingelegter Perlzwiebel	
GOI TRUFFIÈRE ^{1, 6, 11}	9
Babyspinat Salat mit gelbem Rettich Miso-Sesam-Trüffel-Vinaigrette	
GOI BÉBÉ ^{1, 6, 11} 	8
Rote-Beete-Salat, Babytomaten, knusprige Reismnudeln, Cashewkerne Rote Beete Sesam Dressing	
SPICY EDAMAME 	8
Wokgeschwenkte Edamame mit Knoblauch, Salz und Chiliöl	
BEEF TATAKI NEW	14
Gegrilltes Rinderfilet Hausgemachter Ponzu mit cremiger Trüffel-Aioli	
JACOB SCALLOPS ^{1, 14} NEW	13
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Wasabi-Nüssen und Algen-Kaviar Topping Hausgemachter Ponzu mit geröstetem Seetang	
SALMON TATAR ^{3, 4, 6, 8, 11}	14
Lachs Tatar mit eingelegten Gurken, Mango und Furikake Crisp Wasabi Mayo	

VIET TACOS	9
3x „Banh Mi x Taco Fusion“ mit eingelegtem Gemüse und verschiedenen Toppings	
A) Garnele ^{1, 2}	
B) Thunfisch ^{1, 4}	
C) Hühnchen ¹	
D) Charsiu Schwein ^{1, 6}	
INCHI CHICKEN ^{1, 8} 	8
4x Indochinesische Variation des klassischen „Fried Chicken“, Rettich-Kimchi Sauce nach Wahl: Wasabi Mayo ⁶ / Chili Mayo ^{1, 6} / +1€ Trüffel Mayo ^{1, 6}	
INCHI TOFU ^{1, 6, 8} 	7
Frittierter Tofu mit gerösteter Reis-Lotus-Kernpanade und eingelegtem gelben Rettich Chili Mayo	
INCHI TEMPURA ^{1, 6, 11} 	7
4x Sesam Tempura Aubergine im Reisflockenmantel Sesam Mayo, Teriyaki	
PETITS BISOUS ^{1, 2, 6}	9
5x Dumplings: Gemüse, Garnele, Huhn, Ente, Algen-Kaviar Topping	
HAPPY SALMON ROLLS! ^{1, 4, 6}	8
Sommerrollen mit frischem Lachs, Gurken und Salat Wasabi Ponzu	

SHARING BITES OF HAPPINESS

Perfekt zum Teilen für zwei Personen

2 BE BLESSED ^{1, 2, 6, 8, 11, 12} CHEF'S CHOICE	27
Gemischte Vorspeisenplatte: 2x Viet Taco Thunfisch, 2x Inchi Chicken, 2x Inchi Tempura, 2x Petits Bisous Vegan, 2x Happy Salmon Rolls	
 Vegane Option ^{1, 6, 8, 11, 12} :	24
2x Viet Taco Seitan, 2x Inchi Tofu, 2x Inchi Tempura, 2x Petits Bisous Vegan, 2x Happy Rolls Vegan	



2 BE BLESSED

» SHARING MENÜ FÜR 2

Viet Taco Thunfisch, Inchi Chicken, Inchi Tempura,
Petits Bisous Vegan, Happy Salmon Rolls

*„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.

„RAW TO PERFECTION“

SALMON TATAR

Knusprig trifft weich - Fernost trifft West



Welcome to the **CRUNCHY SIDE OF LIFE**

INCHI CHICKEN ist unsere Antwort auf den „Chicken Hype“ und durch den gerösteten Reis an der Panade etwas aufregend Neues.

*INCHI bedeutet nichts weiteres als
Indochina - die Region der 3 Länder:
Vietnam, Laos, Kambodscha*



**GREEN FUSION
WASABI MAYO SAUCE**



**GOLDEN HOUR
CHILI MAYO SAUCE**



**BLANC & NOIR
TRÜFFEL MAYO SAUCE**



JACOB SCALLOPS

„OCEAN'S FINEST“

Frisch, leicht und voller Umami - ein eleganter Genuss aus dem Meer





SHRIMP FLAKES

„CRUNCHY MEETS BUTTERY“

Garnelen-Tempura im Reisflockenmantel

Sauce: geröstete Limetten-Knoblauch-Butter-Sauce

HAUPTSPEISEN

PURPLE PULPO ^{1, 6, 14}	29
Gegrillter Oktopus 	
Meeresspargel, glasierte Beete, Kaiserschoten, eingelegte Minz-Gurken, Trüffel-Kartoffel-Püree	
Sauce: Rote Beete Kokos Curry	
 <i>Veggie Option: Gegrillte Kräuterseitlinge, knuspriger Pandanklebreis</i>	24
PANDAN DUCK ^{1, 3, 7, 8} CHEF'S CHOICE	26
12 Stunden lang konfierte Barbarie-Entenkeule mit Honig-Ingwer Glaze, Cashew-Crumble	
Pandan Waffel, Kimchi-Rettich	
Sauce: Five-Spice-Kalamansi	
 <i>Vegan Option: Seitan</i>	20
SALMON DU SOLEIL ^{1, 4, 6, 7, 9, 12} CHEF'S CHOICE	26
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet	
Edamame, Spinat-Nudeln, Dillöl	
Sauce nach Wahl: A) Tomaten Kokos Curry B) Wasabi Beurre Blanc	
GARÇON THONY ^{4, 11} NEW	28
Gegrilltes Teriyaki-Thunfischsteak im Sesammantel	
Grüner Spargel, Trüffel-Spinat-Salat	
Sauce: Hausgemachter Ponzu	
CHÂTEAU BŒUF ^{1, 6, 11} CHEF'S CHOICE	38
Gegrilltes Rinderfilet	
Shiitake Pilze, Champignons, wilder Brokkoli, rote Perlzwiebel, Rösti	
Sauce: Trüffel Mayo	
SAIGON STEAK FRITES ^{1, 7, 11}	33
Gegrilltes Entrecôte	
Grüner Spargel, Süßkartoffel-Pommes	
Sauce: Hausgemachte Salsa	
SUNRISE CHICKEN ^{1, 7}	25
Auf der Haut gebratene französische Maishähnchenbrust	
Babymais, grüner Spargel, Blumenkohl, Spinat-Nudeln	
Sauce: Mais Velouté, Thai Basilikumöl	
 <i>Veggie Option: Seitan</i>	21
TONKIN PRAWNS ^{1, 2, 4, 6, 7}	26
Gegrillte Tiger Prawns mit Kopf	
Knusprige Garnelen-Dumplings, Romanesco, Babymöhren	
Sauce: Galangal Satay, Krustentieröl	
 <i>Veggie Option: Sautierter Blumenkohl, Gemüse Dumplings</i>	21

TRUFFE AU LAMB ^{6, 7}	29
Gegrilltes Lammkarree Kaiserschoten, Babymöhren, Cherrytomaten, Trüffel-Kartoffel-Püree	
MADAME BARBARIE ^{1, 6, 8}	28
Auf der Haut gebratene Barbarie Entenbrust Okraschoten, gelber Rettich, Babymöhren, Cherrytomaten, knuspriger Tarokuchen Sauce: viet. Hochland-Pfeffer	
 <i>Vegan Option</i> ^{1A, 6} : Seitan	22
POT-AU-PHO ^{1A, 4, 9}	20
Unsere edle Interpretation des viet. Klassikers - 24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen, Reisbandnudeln, gegrilltem Entrecôte, knusprigem viet. Breadstick, frischen Kräutern, Limette und Chilis	
 <i>Vegan Option</i> ^{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
Süßkartoffel-Pommes, Trüffel-Kartoffel-Püree und gegrillte Spargel

Sauce: Mekong-Grill

PETIT MENÜ FÜR KINDER *BIS 12 JAHRE	12
Gebratene Hühnerbrust oder gebratener Tofu ⁶ mit Gemüse dazu Reis oder Süßkartoffel-Pommes ¹¹	

BEILAGEN

GOLDEN CRISPY BUN NEW 2 STÜCK	5	JASMINREIS	3
SÜSSKARTOFFEL-POMMES ^{1A, 11}	6	WILDER BROKKOLI GEGRILLT	7
TRÜFFEL-KARTOFFEL-PÜREE	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

Süßkartoffel-Pommes, Trüffel-Kartoffel-Püree und gegrillte Spargel

Sauce: Mekong-Grill

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.43



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.



SALMON DU SOLEIL

„Ein Kunstwerk für Deinen Gaumen“



AUF DER HAUT GEGRILLTES LACHSFILET

Edamame, Spinat-Nudeln, Dillöl

Sauce nach Wahl: A) Tomaten Kokos Curry B) Wasabi Beurre Blanc

» COCKTAIL BEGLEITUNG: WASABI SOUR S.42

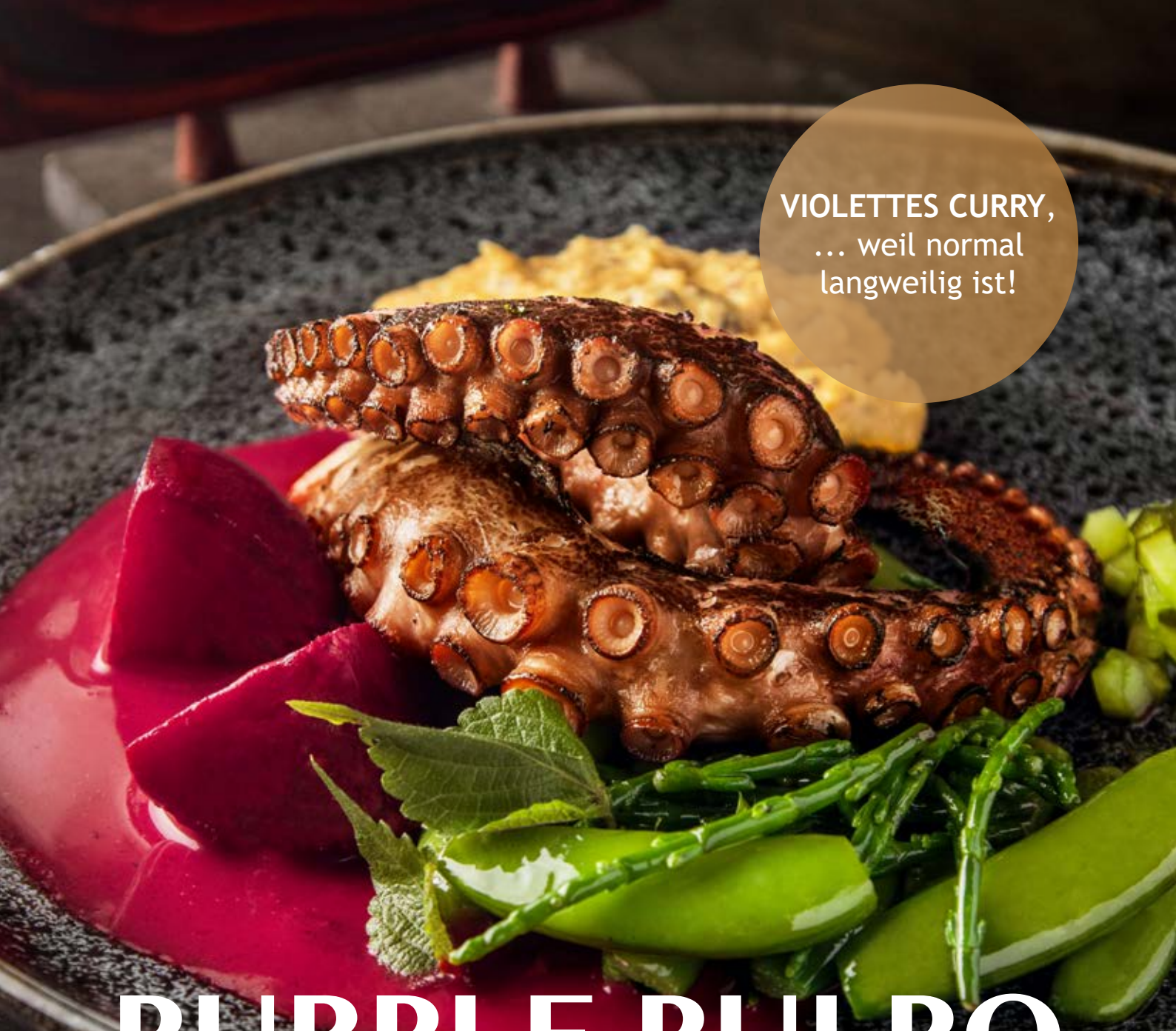


GARÇON THONY

GEGRILLTES TERIYAKI-THUNFISCHSTEAK IM SESAMMANTEL

*Grüner Spargel, Trüffel-Spinat-Salat
Sauce: Hausgemachter Ponzu*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: BLESS NO.1 S.43



VIOLETTES CURRY,
... weil normal
langweilig ist!

PURPLE PULPO

GEGRILLTER OKTOPUS

*Meeresspargel, glasierte Beete, Kaiserschoten,
eingelegte Minze Gurken, Trüffel-Kartoffel-Püree
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.42



TONKIN PRAWNS

„Tonkin ist die ursprüngliche Bezeichnung
der heutigen Hauptstadt Hanoi“



GEGRILLTE TIGER PRAWNS

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

» COCKTAIL BEGLEITUNG: SOUTHEAST SOUR S.42

CÀ PHÊ VIETNAM



Kaffee wird auf den Hochebenen Da Lats geerntet.

Französische Missionare brachten Kaffee im Jahre 1857 nach Vietnam.

Heute ist Vietnam nach Brasilien **der zweitgrößte Kaffeeproduzent der Welt** und kann sich mit einer der prominentesten Kaffee-Kulturen weltweit sehen lassen.

INCHI EIS-CÀ PHÊ » S.40

BLESS bringt den Kaffee genuss Vietnams nach Deutschland.



TRUFFE AU LAMB



GEGRILLTES LAMMKARREE

Kaiserschoten, Babymöhren, Cherrytomaten,
Trüffel-Kartoffel-Püree

» COCKTAIL BEGLEITUNG: CÀ PHÊ CLOUDS S.43

CHÂTEAU BŒUF

GEGRILLTES RINDERFILET

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

» COCKTAIL BEGLEITUNG: VIOLET NEGRONI S.42





POT-AU-PHO

Unsere edle Interpretation des viet. Klassikers

*24 Stunden ausgekochte Brühe mit feinen Gewürzen,
Reisbandnudeln, gegrilltem Entrecôte, knusprigem viet.
Breadstick, frischen Kräutern, Limette und Chilis*

» COCKTAIL BEGLEITUNG: BASIL SMASH S.42

NACHSPEISEN





VERT PLAISIR ⁵ 	8
Grüner Pandanklebreis in Mango Kokos Creme und gerösteten Erdnüssen	
PISTACHIO BLISS ^{7, 8}	9
Hausgemachtes Pistazien-Tiramisu	
SOCO BROWNIE ^{1, 3, 6, 7}	9
Hausgemachter warmer Schokobrownie mit frischen Beeren und Eis Topping	
MANGO GÂTEAU ^{1, 3, 7}	9
Fruchtiger Mangocake mit Maracuja	



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 Erlebnisses. 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 Berlin

Hausvogteiplatz 10 | 10117 Berlin

hello@bless-restaurants.com

+49 (0) 30 206 197 95

BLESS Hamburg

Eppendorfer Weg 186 | 20253 Hamburg

hamburg@bless-restaurants.com

+49 (0) 40 429 180 80

